Felix Albrecht

Junior Qualitätsmanager

Cloppenburg +49 157 78123456 felix.albrecht@email.de
linkedin.com/in/felixalbrecht

PROFIL

Junior Qualitätsmanager mit knapp 2 Jahren Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie und einem Bachelor in Lebensmittelproduktion. Betreue HACCP-Konzept, IFS Food und Hygienekontrollen in einem Betrieb mit 3 Produktionslinien für Feinkostsalate und Saucen und bringe solide Kenntnisse im Lebensmittelrecht mit.

KENNTNISSE

IFS Food • HACCP • Hygienekontrollen • Abklatschproben • Rückverfolgbarkeit • Wareneingangskontrollen
Lieferantenbewertung • Kundenreklamationen • Lebensmittelrecht • MS Excel

BERUFSERFAHRUNG

Junior Qualitätsmanager 01/2025 - heute

Weser-Ems Feinkost GmbH Cloppenburg

Hersteller von Feinkostsalaten und Saucen für den Lebensmitteleinzelhandel, 280 Mitarbeitende.

- Mitarbeit an der Rezertifizierung nach IFS Food Version 8, Ergebnis Higher Level mit **96 %**.
- Pflege des HACCP-Konzepts und Verifizierung von 12 kritischen Kontrollpunkten in 3 Produktionslinien.
- Planung von Hygienekontrollen und Abklatschproben, Auswertung von rund 80 Proben pro Monat in MS Excel.
- Bearbeitung von Kundenreklamationen des Handels und Rückverfolgbarkeitstests innerhalb von 4 Stunden.

Praktikant Qualitätssicherung (Praxissemester) 03/2023 - 08/2023

Molkerei Hunte-Leda eG Oldenburg

Genossenschaftliche Molkerei für Käse und Butter.

- Durchführung von Wareneingangskontrollen bei Rohmilch und Verpackungsmaterial, rund 30 Lieferungen pro Woche.
- Unterstützung bei **4** internen Audits und bei der Lieferantenbewertung für 40 Rohwarenlieferanten nach IFS Food.
- Auswertung von Fremdkörperreklamationen als Grundlage für die Anschaffung eines zweiten Metalldetektors.

AUSBILDUNG

Bachelor of Science 10/2020 - 12/2024

Hochschule Osnabrück Osnabrück

Lebensmittelproduktion

ZERTIFIKATE

HACCP-Beauftragter
TÜV Rheinland Akademie
04/2025

Interner Auditor IFS Food
DQS GmbH
10/2025

SPRACHEN

Deutsch
Muttersprache

Englisch
B2