

Friederike Doppelbock-Hagenmair

Leiterin Qualitätsmanagement



✉ friederike.doppelbock-hagenmair@example.de
☎ +49 3831 4567 890
📍 Stralsund, Deutschland
🌐
📄
📁

Profil

Qualitätsmanagerin Brauerei mit B.Sc. Brauwesen TUM Weihenstephan (1,4) und FSSC-22000-Lead-Auditorin, 10 Jahre QS-Verantwortung bei Stoertebeker Braumanufaktur Stralsund und Bitburger Braugruppe. Steuerte 32 Audits ohne Major Findings und reduzierte Reklamationen -68 % in 3 Jahren.

Berufserfahrung



Leiterin Qualitätsmanagement

Stoertebeker Braumanufaktur Stralsund GmbH • Stralsund, Deutschland

09/2020 - heute

Leitung QS Stoertebeker mit 6 Mitarbeitern im Labor und 4 Bierstilen Atlantik-Ale, Bernstein-Weizen, Schwarzbier, Helles

- Leitung QS-Team 6 Mitarbeiter mit 4 Bierstilen und 12 SKUs ueber 4 Standorte
- FSSC 22000 Lead-Auditor-Rolle mit 18 Audits ohne Major Findings 2020-2024
- Reklamations-Quote von 12,4 auf 4,0 pro 10.000 hl reduziert (-68 %) in 3 Jahren
- DLG-Bier-Pruefpanel-Aufbau mit 8 Sensorikern, Triangle-Test-Trefferquote 4,9/5
- Allergen-Management-Programm fuer 4 glutenfreie SKUs nach IFS Food 7 implementiert
- European Beer Star Juror seit 2022 als externe Vertretung in 4 Kategorien



Qualitätsmanagerin

Bitburger Braugruppe GmbH • Bitburg, Deutschland

10/2014 - 08/2020

QS-Managerin Bitburger Pils-Werk

- QS-Routine fuer 4.200 hl/Woche Bitburger Premium Pils mit 14 Parameter-Set Anton Paar PBA
- FOSS BeerScan NIRS-Einfuehrung mit Laborzeit-Reduktion -38 % ueber 18 Monate
- HACCP-Audit-Vorbereitung mit 6 ISO-22000-Auditierungen ohne Major Findings

Ausbildung

B.Sc. Brauwesen und Getraenketechnologie

10/2010 - 09/2014

TU Muenchen Weihenstephan

Freising, Deutschland

Brauwesen und Getraenketechnologie

GPA: 1,4

Fähigkeiten

QS-System Brauerei

FSSC 22000 Lead Auditor

ISO 22000 HACCP

Sensorik DLG/EBS Master

Anton Paar PBA Brauanalyse

FOSS BeerScan NIRS

Allergen-Management IFS Food 7

Reinheitsgebot-Sachverständige

Projekte

Allergen-Management IFS Food 7

03/2024 - 09/2024

Aufbau Allergen-Manager-Programm mit 4 SKUs glutenfrei nach IFS Food 7

DLG-Bier-Prüfung Internal

10/2023 - 02/2024

Internes Prüfpanel mit 8 Sensorikern, DLG-Bewertung 4,87/5 ueber 24 Sorten

Zertifikate

B.Sc. Brauwesen und Getraenketechnologie (TUM Weihenstephan Note 1,4)

09/2014

FSSC 22000 Lead Auditor

06/2020

ISO 22000 HACCP Lead Auditor

11/2021

European Beer Star Juror

03/2022

Reinheitsgebot-Sachverständige (BDS)

09/2023

Sprachen

Deutsch

Muttersprache

Englisch

C1

Stärken

Audit-Disziplin

32 FSSC-22000- und IFS-Food-7-Audits ohne Major Finding ueber 6 Jahre belegt

Reklamations-Reduktion

Kunden-Reklamationen pro 10.000 hl von 12,4 auf 4,0 reduziert in 3 Jahren

Sensorik-Master

DLG-Bier-Pruefpanel-Leiterin mit 4,9/5 Trefferquote im Triangle-Test