

*Unsere Hauptaufgabe ist nicht zu erkennen was unklar in weiter Entfernung liegt, sondern zu tun was klar vor uns liegt.* Thomas Carlyle

### Ausbildung

08/1986 bis 06/1989

**Konditorin (Gesellin), Bäckerei van Hagen, Neukirchen-Vluyn**

08/1989 bis 06/1990

**Fachabitur, Fachoberschule für Ernährung und Hauswirtschaft, Geldern**

10/1990 bis 06/1991

**Studium der Lebensmitteltechnologie, Hochschule Bremerhaven**

10/1991 bis 12/1996

**Studium der Lebensmitteltechnologie, Schwerpunkt Getreidetechnologie,**

**Abschluss: Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie, Hochschule Ostwestfalen/Lemgo**

09/2013

**Ausbildung zum leitenden Auditor für Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme nach ISO 22000:2005 - Lead Auditor ISO 22000:2005, DNV Bochum**

### Beruflicher Werdegang

04/1997 bis 12/1997

**Mitarbeit am Forschungsprojekt „Mehle für unterschiedliche Verwendungszwecke“  
Max Rubner-Institut, Detmold**

01/1998 bis 03/2013

**Angestellte der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) e.V., Detmold**

#### Tätigkeitsschwerpunkte

Beratung bzgl. Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement sowie Hygiene/HACCP innerhalb der Getreidekette (Bäckerei, Müllerei, Landhandel etc.).

Planung/Organisation und Durchführung von Seminaren und Fortbildungsveranstaltungen.

Auswertung von Ringversuchen, Weiterentwicklung eines NIR Ganzkorn-Netzwerkes zur Proteinbestimmung sowie Aufbau und Aufrechterhaltung der Akkreditierung nach ISO 17025:2005 im Laborbereich (DIGeFa GmbH).

01/2011 bis 03/2013

**Geschäftsführerin der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) e.V., Detmold  
Bereich Technologie & Beratung**

Beratung  Schulung  Betriebsbegehungen  Interne Audits  Und mehr... 

Ich stehe Ihnen bei der Umsetzung der Anforderungen der Verordnung über **Lebensmittelhygiene** (VO (EU) Nr. 852/2004) und der hierbei erforderlichen **HACCP-Konzepte** beratend zur Seite.

Innerbetrieblicher **Aufbau und Weiterentwicklung** der Standards zur **Lebensmittelsicherheit/ Futtermittelsicherheit**, z.B. Durchführung **Interner Audits & Lieferantenaudits**.

**Hygiene-Schulungen** der Mitarbeiter(innen) sowie **Betriebsbegehungen** nach Hygienegesichtspunkten sind meine Spezialgebiete.

Mitarbeiter(innen) des Getreidehandels oder von Futtermittelbetrieben werden von mir in die Grundlagen der **Getreidesensorik** und der **Besatzerkennung** eingewiesen.

Ferner biete ich **Schulungen & Vorträge** für getreideverarbeitende Betriebe (Landhandel, Müllerei, Bäckerei etc.), Verbände und Bildungseinrichtungen an.

## Was kann ich für Sie tun?

