

Jennifer Ziegler

Berufsbezeichnung:

Inhaberin –

Praxistrainings-Lebensmittelsicherheit

Alter: 38 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:

2002-2008



"Praxisbezug - das ist aus meiner Erfahrung das Wichtigste für Job und Studium!"

Lebenslauf

2002 - 2008

Bachelorstudium LEH

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

3 Jahre

im Bereich Forschung und Entwicklung bei British American Tobacco, erst als Management Trainee, danach im Bereich QM

5 Jahre

Betreuung der Bordgastronomie der Deutschen Bahn als Referentin Lebensmittelsicherheit

berufsbegleitend

MBA in General Management

7 Jahre

Director Food Safety bei LSG (Catering Tochter der Lufthansa)

Seit 2021

Selbstständige Unternehmerin: Praxistrainings-Lebensmittelsicherheit (www.praxistrainings-lms.de)

Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

- Meine Praxissemester und meine Auslandsaufenthalte (von Augsburg über Budapest nach Frankreich und Vietnam)
- Die schöne Natur in und um Sigmaringen
- Das unbeschwertere Studentenleben, Studiengang-Partys, ...

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Ich esse gerne!

Fachlich sollte es etwas Naturwissenschaftliches sein, gerne auch ein Dipl. Ing. Auf den Studiengang wurde ich damals (2002) schon online aufmerksam und fand den Inhalt sehr ansprechend. Der deckte sich gut mit meinen Wünschen.

Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Die Praktika, damals in Semester 3 und 6. Darin habe ich viele Theorieinhalte aus dem Studium erst richtig verstanden. Auch persönlich hat mich der frühe Einblick in Unternehmen gut auf die Arbeitswelt vorbereitet. Außerdem hatte ich das Glück, ein Semester in Budapest und fast zwei Jahre in Frankreich studieren zu können. Das hat mich sprachlich, fachlich und persönlich gefordert und war die beste Vorbereitung auf das Berufsleben.

Welche Studieninhalte/Module konnten Sie besonders gut in Ihrem Berufsleben anwenden?

Qualitätsmanagement, Mikrobiologie, Materialkunde und die Praktika.

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Seid anspruchsvoll! An euch selbst, eure Mitstudenten und eure Dozenten. Und neugierig und offen für Neues! Damit seid ihr gut vorbereitet für ein spannendes, anspruchsvolles Tätigkeitsfeld.

Und fachlich: Macht euch fit in Englisch und den MS-Office Anwendungen, vor Allem Excel. Das hat mir lange gefehlt.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Ich bin mir nicht sicher, ob ich eine Berufsvorstellung hatte. Mikrobiologie hatte mich als Thema fasziniert. In den Praktika habe ich aber schnell gemerkt, dass ein Laboralltag nichts für mich ist. Im Gegensatz dazu hatte ich mit den trockenen QM Vorlesungen eher meine Probleme. Trotzdem bin ich beruflich im Bereich QM und Lebensmittelsicherheit angekommen, da ich schnell gemerkt habe, dass die Praxis alles andere als trocken ist.

Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Faszination und Freude für das Thema Lebensmittelsicherheit.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Die Mikrobiologie Vorlesungen und Praktika bei Herrn Dr. Riethmüller habe ich geliebt. Sie waren spannend und abwechslungsreich.

Ein Praktikum im alten Albmilch Gebäude, bei dem ich eine Einscheiben-Bodenreinigungsmaschine vorgestellt habe. Die sind schwer zu steuern und ich war froh, als ich es hinter mich gebracht hatte ...

Ein Labor-Praktikum, bei der wir einen Gaschromatographen bedienen sollten. Nach etwa 15 Minuten war das Gerät defekt. Und für mich klar, dass ich im Bereich Analytik fehl am Platz bin ;)

Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

Im Nachhinein würde ich viel mehr Studieninhalte kritisch hinterfragen, um sie besser zu durchleuchten und zu verstehen. Außerdem würde ich versuchen, eine noch bessere Verknüpfung von Theorie und Praxis zu erlangen. Schließlich haben die Themen, die man in der Praxis nicht anwenden kann, im Beruf keinerlei Wert.

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Ich arbeite selbstständig als Trainerin und Beraterin. Meine wichtigsten Aufgaben sind dabei:

- Konzeption und Erstellung von E-Learnings und Online-Schulungen
- Vorbereiten und Durchführen von Schulungen
- Kundenmanagement
- Betreiben meines Webshops
- Netzwerkmanagement
- und vieles mehr

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Ein ganzes Blech Pizza (glutenfrei)



Zubereitung:

- 1 Hefe in Wasser auflösen
- 2 Alle Zutaten in eine Schale geben, Wasser dazu, mischen und kneten.
- 3 Direkt auf Backpapier ausrollen, dann 30 min. gehen lassen.
- 4 Nach Wunsch belegen.

Kochzeit / Backzeit: etwa 15 min.
bei 220° Ober-/Unterhitze

Zutaten:

- 250 g Mehl (glutenfrei)
- 1 TL Flohsamenschalen-Pulver
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder frische Hefe)
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1/2 TL Salz
- 2 Prisen Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Belag nach Wunsch. Immer dabei: Tomatensauce und Käse

Kontaktdaten:

E-Mail: Jennifer.Ziegler@praxistrainings-lms.de ; Homepage: www.praxistrainings-lms.de