

# Fabian Hofer

Lebensmitteltechnologe Absolvent

Bern, Schweiz

fabian.hofer@web.de

+41 79 245 31 08

linkedin.com/in/fabianhofer-food



## Profil

Lebensmitteltechnologe mit **Bachelor of Science (Lebensmitteltechnologie)** von der **Berner Fachhochschule (BFH-HAFL)**. Praktikum bei **Nestlé Schweiz** in der Qualitätssicherung, wo ich **HACCP-Audits** vorbereitet und **Laboranalysen** für 300 Rohstoffproben durchgeführt habe. Werkstudent bei Emmi AG mit Erfahrung in der Milchverarbeitung.

## Berufserfahrung

**Praktikant Qualitätssicherung**, Nestlé Schweiz AG, Vevey

Feb. 2025 – Juli 2025

Halbjähriges Praktikum in der Qualitätssicherung der Schokoladenproduktion.

- Durchführung von **Laboranalysen** (Feuchte, Fett, Viskosität) für 300 Rohstoffproben
- Vorbereitung und Begleitung von **2 internen HACCP-Audits**
- Erstellung von **Spezifikationsblättern** für 15 neue Rohstoffe
- Mitarbeit bei der **Reklamationsbearbeitung** (20 Fälle in 6 Monaten)

**Werkstudent Milchverarbeitung**, Emmi AG, Luzern

März 2024 – Jan. 2025

Werkstudententätigkeit in der Produktionsüberwachung.

- Überwachung von **Pasteurisierungs- und UHT-Prozessen** in der Milchverarbeitung
- Durchführung von **Hygienemonitoring** (Tupferproben, ATP-Tests) an 8 Produktionslinien
- Dokumentation der **CIP-Reinigungsprotokolle** nach IFS-Standard

## Ausbildung

**Abschluss und Studiengang**, Berner Fachhochschule (BFH-HAFL), Zollikofen

Sept. 2022 – Feb. 2026

Studium der Lebensmitteltechnologie.

- Abschluss mit der Note **5.3** (Schweizer Skala)
- Bachelorarbeit: *Optimierung der Textur von pflanzlichen Milchalternativen durch Homogenisationsparameter*, bewertet mit **5.7**
- Module: Lebensmittelchemie, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie, Qualitätsmanagement, Sensorik

## Kenntnisse

Qualitätssicherung (HACCP, IFS, BRC), Laboranalytik (Feuchte, Fett, Viskosität), Mikrobiologie & Hygieneüberwachung, Lebensmittelverfahrenstechnik, Spezifikationsmanagement, Pasteurisierung & UHT-Technologie, CIP-Reinigung & Validierung, Sensorik & Produktentwicklung, Microsoft Excel (Statistik), Teamarbeit & Genauigkeit

## Zertifizierungen

**HACCP-Zertifikat (Grundlagen)**, SGS Société Générale de Surveillance SA

Apr. 2025 – Apr. 2025

## Sprachen

Deutsch (Muttersprache), Französisch (gut, B2), Englisch (gut, B2)