

Marco Brunner

Lebensmitteltechnologe (Junior)

Bern, Schweiz
marco.brunner@gmail.com
+41 76 318 4927
linkedin.com/in/marcobrunner-food



Profil

Lebensmitteltechnologie-Absolvent der Berner Fachhochschule (BFH) mit Schwerpunkt Qualitätssicherung und Produktentwicklung. Praktikum bei **Emmi AG** in der Qualitätssicherung Milchverarbeitung. Werkstudent bei einem Schweizer Schokoladenhersteller. Erfahren in HACCP, IFS und sensorischer Analyse. Verarbeitung und Prüfung von **über 500 Lebensmittelproben**.

Berufserfahrung

Praktikant Qualitätssicherung, Emmi AG, Luzern

Feb. 2025 – Juli 2025

Mitarbeit in der Qualitätssicherung der Milchverarbeitung.

- Durchführung von **300+ mikrobiologischen und chemischen Analysen** (pH, Fettgehalt, Keimzahl) pro Monat
- Mitwirkung an **HACCP-Revisionen** für 2 Produktionslinien (Joghurt, Frischkäse)
- Erstellung von **Prüfberichten** und Abweichungsanalysen nach IFS-Standard
- Vorbereitung und Begleitung eines **IFS-Audits** mit Note Higher Level

Werkstudent Produktentwicklung, Chocolats Halba (Coop-Gruppe), Wallisellen

Apr. 2024 – Jan. 2025

Unterstützung des F&E-Teams bei der Entwicklung neuer Schokoladenprodukte.

- Mitarbeit an **3 Produktentwicklungen** (vegane Schokolade, zuckerreduzierte Pralinés)
- Durchführung von **sensorischen Panels** mit 12 Panelisten für 8 Produktvarianten
- Rezepturoptimierung und **Laborversuche** im Pilotmassstab

Ausbildung

Abschluss und Studiengang, Berner Fachhochschule (BFH), Zollikofen

Sept. 2022 – Aug. 2025

Abschluss mit der Note **5,3 (von 6)**. Bachelorarbeit: *Einfluss verschiedener Fermentationsbedingungen auf die sensorische Qualität von Joghurt*, bewertet mit **5,5**.

- Schwerpunktmodule: Lebensmittelchemie, Mikrobiologie, Verfahrenstechnik, Qualitätsmanagement, Sensorik
- Werkstattlabor: **Milchverarbeitung, Backwarenherstellung, Fleischverarbeitung**

Kenntnisse

HACCP, IFS Food Standard, Mikrobiologische Analytik, Chemische Analytik (pH, Fett, Protein), Sensorische Analyse, Rezepturenentwicklung, Hygienemanagement, Laborarbeit & Probenvorbereitung, Microsoft Excel, Dokumentation & Berichterstellung, Sorgfalt & Genauigkeit, Teamarbeit

Zertifizierungen

HACCP-Schulung (Fortgeschritten), SGS Academy

Apr. 2025 – Apr. 2025

Sprachen

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

Außerschulische Aktivität

Mitglied - Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene

Sept. 2024 – Aug. 2025

Teilnahme an Fachtagungen und Workshops.

- Besuch der **ILMAC Fachtagung** in Basel