

Urs Scherrer

Lebensmittelingenieur

Geburtsdatum 19.10.1976
Heimatort Zell & Ballwil (LU)
Zivilstand ledig



Kurzprofil

Erfahrungen & Interessen:

- **Mehrjährige Erfahrung in der Qualitätssicherung in einem KMU**
- **Mehrjährige Erfahrung in der Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsgastronomie**
- **Mehrjährige Erfahrung im Bereich „Regulatory Affairs“ Foodbereich**
- **Interesse an gesundheitlichen Themen**
- **Supporttätigkeiten im Bereich Beschaffung und Produktionsplanung**
- **Freude an der Erstellung von Tools, Kennzahlen und Auswertungen aller Art (Excelbasis)**

Einige Zitate aus den Arbeitszeugnissen:

*„Herr Scherrer verfügt über sehr gutes Fachwissen und eine umfangreiche Erfahrung in seinem Aufgabengebiet. Er war ein engagierter Mitarbeiter, der vernetzt denkt und kundenorientiert handelt (.....) Wir lernten Herr Scherrer als verantwortungsbewussten sowie zuverlässigen Mitarbeiter kennen, der Freude am Umgang mit Menschen aus verschiedenen Bereichen und Kulturen hat“ – **Inselspital Bern, Bereich Gastronomie***

*„Im Einkauf, in der Abteilung Auftragsfertigung, war er für technologische und lebensmittelrechtliche Abklärungen für neue Produktgruppen zuständig. In Zusammenarbeit mit Lieferanten war er für die Erstellung der technischen Produktspezifikationen verantwortlich (.....) Bei der notwendigen Anpassung der Software des Deklarationssystems half er wesentlich mit (.....) Diese Arbeitsstelle erforderte viel Durchhaltewillen und Innovation. Beides bringt Herr Scherrer mit und verfolgte das Projektziel konsequent.“ – **Nestlé Suisse S.A., Rorschach***

Berufliche Laufbahn

Zur Zeit **Leiter QS**, Schöni-Swissfresh AG, Oberbipp.

Hauptaufgaben:

- Unterhalt **FSSC 22000** und weitere Labels (Bio, Vegan, Suisse Garantie, AdR, Hochstamm, Swissness u.a.)
- Durchführung von **Schulungen, Rundgängen, internen Audits** und **Auswertungen** aller Art (Reklamationen, Retouren, interne Fehler u.a.)
- Anpassung und Neuerstellung von Dokumenten (Anweisungen, **Rezepturen, Spezifikationen** u.a.)
- Begleitung von **Neuentwicklungen**
- Support in anderen Bereichen wie Produktionsplanung und Einkauf mit der Erstellung von **Prognosetools und Statistiken**
- Fachliche **Betreuung von Mitarbeitenden**

08/2008 – 12/2014 **Lebensmitteltechnologe**, in der Qualitätssicherung (Ernährung, Hygiene) der Gastronomie Inselspital Bern

Fachaufgaben:

- Support **Beschaffung neuer Produkte** und Lieferanten (Anforderungen an Spezifikationen, Definition von Eignungs- und Zuschlagskriterien im Bereich Qualität)
- **Pflege von Stammdaten**
- Fachliche **Betreuung von Mitarbeitenden**
- **Benchmarking Lebensmittelsicherheit** mit anderen Unispitälern
- **Monitoring** Gesetzgebung und Lebensmittelsicherheit mit Analysen (Mikrobiologie, Nährwerte, Allergene), Kontrollrundgängen (Audits) und Auswertungen (Dokumentationen, Kennzahlen).
- Mithilfe bei Erstellung von Ernährungsrichtlinien

Projekte aus der Strategielandkarte Gastronomie:

- Weiterentwicklung Mitarbeiterschulungen mit der Software **easylearn**
- Mitarbeit bei **Software-Weiterentwicklungen (Rezeptsoftware Calcmenu und Logimen)**
- Mitarbeit bei Menüplänen im Zusammenhang mit der **Gesundheitsförderung**
- **Prozess-Weiterentwicklungen** (Lebensmittelsicherheit von der Beschaffung bis zur Entsorgung u.a.)
- Harmonisierung Konzepte Lebensmittelsicherheit Gastronomie Inselspital & Spitalnetz in Folge des Zusammenschlusses des Inselspitals mit dem Spitalnetz (Stadt- und Landspitäler)

12/2006 – 11/2007 **Englisch- und Französisch-Sprachaufenthalte in Malta und Südfrankreich**

- 01/2005 – 12/2006 **Fachmitarbeiter Lebensmittelrecht (befristet)**, Nestlé, Rorschach (SG) und Konolfingen (BE)
- Projekt Mahlzeitendienst „menu mobile“ für Organisationen die ältere Personen betreuen (wie z.B. Pro Senectute): Erstellung Spezifikationen und Deklarationen
 - Überarbeitung Deklarationen für den Foodservice-Katalog für Heime und Spitäler
- 12/2003 – 09/2004 **Wissenschaftlicher Mitarbeiter (befristet)**, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick (AG)
- Laborarbeiten und Literaturrecherchen
- 07/2003 -10/2003 **Praktikant Qualitätssicherung und Entwicklung**, Emmi (früher Aargauer Zentralmolkerei AZM), Suhr (AG)
- 2001
(5 Monate verteilt) **Praktikant Qualitätssicherung und Entwicklung**, Midor, Meilen (ZH)

Aus- und Weiterbildung

- 2012 - 2015 **Kurse auf „www.video2brain.com“**
(ca. 12 Tage) Excel-Lösungen im Controlling, Datenbankdesign, Access, VBA
- 2008 – 2014 **Fortbildung Ernährung und Hygiene** (Besuch diverser Tagungen von Labor Veritas und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung)
(ca. 10 Tage)
- 1997 – 2002 **Lebensmittelingenieur ETH** (Wahlkernfächer **Betriebswirtschaft** und **Lebensmittelchemie**), am Departement für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich
- 1989 – 1997 **Matura Typus C**, am Mathematisch Naturwissenschaftlichen Gymnasium, Hochdorf und Reussbühl (LU)

EDV-Kenntnisse, Sprachen und Freizeit

- EDV-Kenntnisse **MS-Office:**
- Word, Excel und PowerPoint (tägliche Anwendung)
 - Excel Power Pivot & Excel Power Query (gute bis sehr gute Kenntnisse)
 - Excel VBA, Excel XLSTAT, Access (Grundkenntnisse)
- Spezialsoftware:**
- EGS Calcmenu für die Rezeptverwaltung (gute Kenntnisse)
 - Logimen Menübestellsystem (gute Kenntnisse)
- Sprachen **Deutsch** (Muttersprache)
Englisch (fließende Geschäftskommunikation)
Französisch (fließende Alltagskommunikation)
- Freizeit **Sport, Ernährung, Lesen, Musik**