

CV

Namn: Sofie Lindeström
Personnr: 670630-5007

Företag: Livsmedelskonsult Sofie Lindeström AB
Org.nr: 556727-0342
info@sofielindestrom.se

Adress: Ängemarken 5
413 20 Göteborg

Telefon: 0709-919531

Utbildning

1983.08 - 1986.06
Kristinehamns gymnasieskola, Naturvetenskaplig linje

1986.08.25 - 1990.06.08
Högskolan i Kalmar, Linjen för Tillämpad Livsmedelskemi
Treårig högskoleutbildning med 20p Biologi och 20p Kemi första året och därefter specialisering i ämnena Livsmedelskemi, Biokemi, Mikrobiologi, Organisk kemi och Livsmedelsteknologi med process- och kvalitetskontroll samt Näringslära och Personaladministration. Examensarbetet gjorde jag på Sahlgrenska Universitetssjukhuset i Göteborg, där jag tog fram en metod för att bestämma Chlorogenic acid i livsmedel som en del i ett större forskningsprojekt kring upptag av järn i kroppen.

Arbetslivserfarenhet

1988.06.13 - 1989.08.06

Laboratoriemedarbetare - Arla Kalmarmejeriet

1990.06.11 - 1991.06.30

Forskningslaborant - Göteborgs Universitet, Institutionen för klinisk näringslära

1991.07.01 - 1994.12.26

Miljö- och hälsoskyddsinspektör - Miljöförvaltningen, Göteborg

1994.12.27 - 1998.09.30

Kvalitetsingenjör - Göteborgs Kex AB, Kungälv

1998.10.01 - 2000.08.31

Kvalitetssjef - Saetre AS, Norge

2001.02.20 - 2002.07.05

Order Manager - IBM, Ireland

2002.10.28 – 2006.04.30

Livsmedelsinspektör – Miljöförvaltningen, Göteborg

2006.05.01 – 2009.12.31

Kvalitetschef – Ridderheims Delikatesser, Göteborg

2006.05.01 – nuvarande

Livsmedelskonsult Sofie Lindeström AB

Jag har arbetat såväl som livsmedelsinspektör för Miljöförvaltningen som kvalitetschef i livsmedelsindustrin och har stor kompetens, lång erfarenhet och god kunskap om branschens arbetssätt, lagar och förordningar.

Som livsmedelskonsult i mitt eget bolag hjälper jag livsmedelsföretag med deras kvalitetsarbete. Det kan vara allt från att tolka lagar och komma med råd till att vara kvalitetsansvarig på deltid.

Arbetsätt

Jag drivs av att åstadkomma förbättringar samt enkla och användbara lösningar. Mitt mål är att företagen jag arbetar med helt förstår och tar till sig de rutiner och förbättringsåtgärder som jag arbetar fram. Jag är pedagogisk och strukturerad och kan motivera människor på alla nivåer i ett företag. Jag har ett genuint intresse för kvalitetsfrågor och miljö.

Ledord

Bred och gedigen kunskap, lång erfarenhet, flexibilitet och personlig service är några av de egenskaper som kännetecknar mitt arbete.

Tjänster

Mentor åt kvalitetschefer

Stöd vid implementering av kvalitetsstandarder som IP Sigill och FSSC 22000

Ger råd till förbättringar av företagens kvalitetssystem

Utarbetar anpassade egenkontrollprogram

Gör risk/faranalyser och HACCP

Utbildar i livsmedelshygien, allergener, HACCP och märkning

Utför internrevisioner och hygienrevisioner

Hjälp med ingrediensförteckningar och märkning

Stöd vid inspektioner från miljöförvaltningen

Ger råd vid ny- och ombyggnad av livsmedelslokal

Några av mina kunder

Ridderheims Delikatesser, Västra Frölunda Göteborg

Glasstillverkaren Lejonet & Björnen, Göteborg

Godisföretaget Storck, Köpenhamn/Berlin/London

Fisk i Focus, Göteborg

Café Biscuit, Göteborg

Jokkmokks Korv, Jokkmokk

Såstillverkaren Param Para, Stockholm

Havets Skafferi, Fiskhamnen Göteborg

Dahls Bageri, Göteborg

Lundgrens Primörer, Kungälv

Göteborgs Hamn, Göteborg

DB Schenker, Sverige

Örneborgs Delikatesser, Kungsbacka

Dalblads Nutrition, Lerum

Mästerkockarna, Göteborg