

| Nr | Diplomand/Autor | Thema | Datum | Uni/FH | Studiengang |
|----|-----------------------|---|--------------------|------------------------------------|-----------------|
| 1 | Müller, Melanie | Wissensmanagement bei der apetito AG in Rheine Das kundenwirksame QM-Handbuch als ein Baustein der Wissenslandkarte | 25.07.2003 | FH Fulda | Oecotrophologie |
| 2 | Gosse, Michaela | Lieferantenbezogenes Chargenmanagement zur Umsetzung der Verordnung (EG) 178/2002 am Beispiel der apetito AG in Rheine | 16.12.2004 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 3 | Uhlen, Birgit | Vorbereitung und Aktualisierung eines DIN EN ISO 9001:1994-08 gebundenen QM-Handbuches auf die Revision der Norm gem. des aktuellen "Committee Draft" | 29.07.1999 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 4 | Rolf, Thomas | Erstellung eines HACCP-Konzeptes für die Fabrikation von Fleischklößchen und Frikadellen in einem Betrieb zur Herstellung von TK-Kost | 21.07.1994 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 5 | Rademacher, Christoph | Auswertung von Reklamationsdaten aus einem QM-System zur Verbesserung der Produktqualität und Erhöhung der Kundenzufriedenheit | 15.09.1997 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 6 | Ringhoff, Sabine | Ernährung des Dialysepatienten - Bestimmung des Kaliumgehaltes in Lebensmitteln | 24.08.1992 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 7 | Keßler, Christine | Neue Herausforderungen an das Lieferantenmanagement der Firma apetito AG - Entwicklung eines Lieferantenauditbogens nach den Anforderungen des International Food Standard, der Rückverfolgbarkeit nach EU VO 178/2002 und des Leitbildes der Nachhaltigkeit | 19.01.2004 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 8 | Halle, Jochen | Was bedeutet Lebensmittelrecht für apetito | Semester 1994/1995 | | Oecotrophologie |
| 9 | Mehring, Sabine | Umsetzung der neuen Lebensmittelhygiene-Verordnung in den städt. Kindertagesstätten mit Tiefkühl-Mischküche in München | 06.04.1998 | TU München | Oecotrophologie |
| 10 | Benders, Kerstin | Entwicklung eines lebensmittelrechtlichen Leitfadens zur Kennzeichnung von tiefgefrorenen Produkten für den Bereich der Produktentwicklung | 24.06.2002 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 11 | Bernsmann, Stefanie | Prozessorientierte interne Marketingstrategie für das Produktmanagement in einem Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie - Beispiel zur Umsetzung der DIN EN ISO 9001:2000 | 20.02.2003 | FH Münster | Oecotrophologie |

| | | | | | |
|----|----------------------------------|--|------------|------------------------------------|-----------------|
| 12 | Maier, Swetlana | Die Umsetzung des International Food Standards am Beispiel eines mittelständischen lebensmittelverarbeitenden Betriebes | 03.02.2004 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 13 | Nortmann, Anja | Ausarbeitung von Hygieneschulungsunterlagen für die Mitarbeiter der apetito AG anhand eines Fertigungsprozesses | 03.09.1992 | FH Albstadt/ Singmaringen | Hygienetechnik |
| 14 | Gerdemann, Andrea | Anwendung von Qualitätssicherungsparametern am Beispiel der Produktion von Pasta-Gerichten | 23.08.1993 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 15 | Ketelsen, Christian | Prozessbegleitende Verfahren zur Gefahrenvermeidung durch Glas- und Plexiglasbruch an Produktionsanlagen im Rahmen des Eigenkontrollsystems der mittelständischen Lebensmittelindustrie | 03.01.2005 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 16 | Halle, Jochen | Die lebensmittelrechtlich abgesicherte Dokumentation von Fertiggerichten und fertigen Teilgerichten für den EU-Binnenmarkt | 14.08.1995 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 17 | Keimer, Eike | Überprüfung von innerbetrieblichen mikrobiologischen Richt- und Grenzwerten am Beispiel ausgewählter Produktgruppen zu HACCP-gesteuerten Festlegung von Prüfplänen | 22.11.2004 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 18 | Goschala, Constanze Elisabeth | Prozessorientierung in einem lebensmittelverarbeitenden Unternehmen Darstellung der Entwicklungsprozesse in der Produkterstellung | 27.11.2002 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 19 | Brüning, Frank | Optimierung einer kontinuierlich arbeitenden Kombinationswägeeinheit im Hinblick auf eine optimale Auslastung einer Produktionslinie im Bereich der industriellen Fertigenü-Herstellung | 09.06.1997 | FH Lippe | LM-Technologie |
| 20 | Schmitz, Daniela | Erstellung und Erprobung eines Manuals zur systemischen Chargenrückverfolgung im Krisenfall | 28.04.2005 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 21 | Kemmlage, Bastian | Implementierung eines prozessorientierten HACCP-Konzepts zur Erfüllung rechtlich und kundenseitig geforderter Lebensmittel-Qualitätsstandards | 24.11.2003 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 22 | Determann, Anne | Erweiterung des apetito-Konzeptes "kindgerechte Ernährung" um die Thematik Übergewicht/Adipositas | 24.06.2003 | FH Münster | Oecotrophologie |

| | | | | | |
|----|-----------------------|--|-------------|--|-----------------------------|
| 23 | Daniali, Mina | Auswirkung der Richtlinie 2003/89/EG auf die Kennzeichnung von Allergenen in einem mittelständischen Unternehmen unter besonderer Berücksichtigung der Prozesssicherheit | 27.09.2004 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 24 | Neumann, Sylke | Verbesserung des Rohwarenmanagements unter Erstellung eines Kennzahlen- Cockpits für die Bereiche Entwicklung, Beschaffung, Qualitätssicherung, Produktion und Logistik | 22.12.2005 | FH Fulda | Oecotrophologie |
| 25 | Prein, Inga Maria | Aktualisierung eines HACCP- Konzepts im Rahmen der neuen Lebensmittelhygieneordnungen 852/2004 unter Berücksichtigung des International Food Standard und der DIN EN ISO 22000 bei der apetito-AG in Rheine | Juli,2005 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 26 | Horbach, Miriam | " Mitarbeiterorientierung im TQM" | 27.06.2006 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 27 | Panhorst, Anne Katrin | Erstellung eines Eigenkontrollsystems auf der Basis HACCP für die Produktlinie "Tiefgekühlte Hackfleisch-Teilfertigerichte | 28.02.1996 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 28 | Obloh, Diana | Die ISO 22000: Ersatzoder Ergänzung der DIN EN ISO 9001:2000 und des IFS? | 20.06.2005 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 29 | Dauve, Sandra | "Lösungsansätze zur Optimierung einer Qualitätspreis- Bewerbung" | Januar,2006 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 30 | Block, Linda | Aktualisierung des HACCP- Konzepts in einem mittelständischen Unternehmen mit dem Schwerpunkt: Beschaffung von Rohwaren | Juni,2006 | FH HS Niederrhein | Oecotrophologie |
| 31 | Thüne, Kerstin | Absicherung eines HACCP – Konzeptes durch mikrobiologische Untersuchungen an ausgewählten Menükomponenten | Feb 07 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 32 | Zimmermann, Birgit | Prozessorientierte Qualitätskostenerfassung am Beispiel eines Lebensmittel verarbeitenden Unternehmens | Feb 07 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 33 | Stau, Kerstin | „Analyse ausgewählter Probleme der Wechselwirkung zwischen Lebensmitteln und Verpackungen“ | Feb 07 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 34 | Heilemann, Kim | Prozessübergreifendes Fremdkörpermanagement als Bindeglied zwischen Risiko- und Krisenmanagement, GHP und HACCP | Mrz 07 | Hochschule Bremerhaven Fachbereich - Technologie | Lebensmittel- wirtschaft |

| | | | | | |
|--------|------------------------|---|--------|------------------------------------|----------------------|
| 35 | Kukutsch, Astrid | Schnellnachweis von Salmonellen im Frischgeflügel Fleisch – ein Methodenvergleich | Jan 98 | FH Lippe | LM-Technologie |
| 36 | Knipstein, Kathrin | Lebensmittelrechtliche Betrachtung ausgewählter Zusatzstoffe und Verarbeitungstechnologien in Fleischwaren am Beispiel aktueller Trendanforderungen | Sep 07 | FH Lippe und Höxter | LM-Technologie |
| 37 | Förstner, Dirk | Optimierung von Spezifizierung und Prüfplanung bei der Wareneingangskontrolle von Kartoffelprodukten | Nov 07 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 38 | Smykala, Lukas | Verbesserung des CCP-Managements durch automatisierte Erfassung am Beispiel von Temperaturmessungen und Metalldetektion | Dez 07 | FH Bremerhaven | LM-Technologie |
| 39 | Ungroe, Denise | Vergleich konventioneller Gemüse-Rohwaren mit gleichwertigen Bio- Produkten anhand ihrer Schwermetall- und Pestizidgehalt | Sep 07 | FH Emden | Biotechnologie |
| 40 | Bartle, Inna | Blei und Cadmium in Wurzelgemüse mittels Graphitrohr- Atomabsorptionsspektroskopie | Jan 07 | FH Münster/ Steinfurt | Biotechnologie |
| 41 | Eikermann, Barbara | Gaschromatographische Pestizidbestimmung in Obst- und Gemüsesorten | Apr 89 | FH Münster/ Steinfurt | Chemieingenieurwesen |
| 42 | Giesbers, Sabrina | Betriebsinterne Kommunikation und Wissensmanagement als Instrument zur Förderung des Excellence-Gedankens | Nov 07 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 43 | Genz, Andre | Qualitätssicherung im handwerklichen Bäckergewerbe | Feb 07 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 44 | Worrech, Diana | Erstellung eines modular aufgebauten Einarbeitungs- und Nachschlagewerks im Bereich Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement | Feb 08 | FH Anhalt | Lebensmitteltechnik |
| 45 a+b | Blensem Kemper, Karin | Vergleichende Untersuchungen zur Bestimmung von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen als Beurteilungskriterium des Fischegrades von Fisch und Fischprodukten. (Diplomarbeit + Anhang) | Jul 03 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 46 | Nünnerich, Katja Maria | Modifizierung und Validierung eines Untersuchungsverfahrens für den Ballaststoffgehalt in fettreichen Lebensmitteln | Aug 05 | FH Niederrhein | Oecotrophologie |

| | | | | | |
|----|----------------------|---|--------|------------------------------------|-----------------|
| 47 | Robert, Pia | Auswertung einer Kundenzufriedenheitsbefragung im Hinblick auf Konsequenzen für kundenorientierte Angebote und Betreuung eines Lebensmittelverarbeitenden Unternehmens | Jan 09 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 48 | Eberle, Kristina | Weiterentwicklung eines Risikogesteuerten Lieferantenmanagements und Einbindung in das zentrale HACCP- Konzept eines mittelständischen Lebensmittelunternehmens mit Produktionsstandorten in Deutschland und den Niederlanden | Dez 08 | FH Fulda | Oecotrophologie |
| 49 | Glaser, Elena | Anlegung eines Raumluftkatasters zur Identifizierung mikrobiologisch kritischer Bereiche | Aug 04 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 50 | Schulte, Andreas | Erstellung eines Schulungs- und Informationskonzepts für die intern und externe Darstellung des betrieblichen Umweltschutzes | Jan 99 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 51 | Sander, Gesa | Erstellung von "Best Practices" zur Anlage, Durchführung und Analyse von Lagertests - Anwendung auf ein Referenzmenü aus dem Produktbereich Kühlkost | Mrz 08 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 52 | Welter; Angela | Erstellung und Dokumentation eines neuen Ausbildungskonzeptes für die prozessorientierte Ausbildung der Fachkräfte und der angelernten Fachkräfte für Lebensmitteltechnik im Bereich Qualitätssicherung speziell für die Zentrale Analytik | Apr 09 | FH Trier | LM-Technologie |
| 53 | Stefanie Brunstering | Entwicklung eines Konzeptes zur Implementierung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in bestehende Managementsysteme für Qualität und Umwelt bei der apetito AG | Jan 04 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 54 | Ariane Moormann | Möglichkeiten der Umsetzung des Vorschlages der Europäischen Kommission zur Änderung der Etikettierungsrichtlinie im Unternehmen apetito convenience GmbH & Co. KG | 03 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 55 | Tanja Blum | Aufbau eines Umweltmanagementsystems nach DIN EN ISO 14001:2005 und Verknüpfung mit dem Qualitätsmanagementsystem in ein integriertes Managementsystem | Dez 08 | Hochschule Bremerhaven | LM-Technologie |

| | | | | | |
|----|------------------------|--|--------|------------------------------------|-----------------|
| 56 | Julia Götz | Prüfung von Optimierungsmöglichkeiten der Produktinformationen für blinde und sehbehinderte Essen auf Rädern - Kunden | Feb 09 | Hochschule Neubrandenburg | LM-Technologie |
| 57 | Karoline Knees | Optimierung des Auswahlverfahrens für Panelisten eines analytischen Sensorik-Panels unter Berücksichtigung besonderer soziodemographischer und psychographischer Faktoren | Mrz 09 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 58 | Ute Meusel | Leitfaden für die Essensausgabe in Schulen zur Vorbereitung der Zertifizierung durch die Hochschule Niederrhein | Jul 09 | FH Niederrhein/ Mönchengladbach | Oecotrophologie |
| 59 | Marah Gattermann | Ermittlung von Produkt-CO₂-Emissionen im Rahmen eines Nachhaltigkeitsmanagements | Sep 09 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 60 | Philipp Greßner | Ansätze zur Optimierung der Distributionslogistik unter ökologischen Aspekten am Beispiel der apetito AG | Sep 09 | FH Münster | Logistik |
| 61 | Anika Wolf | Erarbeitung einer Aufschluss- und Analysenmethode für die Routineanalytik von Gesamtarsen in Lebensmitteln | Okt 09 | Uni Münster | LM-Chemie |
| 62 | Maria Schulze Hackenes | Aufbau eines werksübergreifenden Allergenmanagementsystems auf Grundlage der Guten Herstellpraxis | Nov 09 | FH Münster | Oecotrophologie |
| 63 | Judith Rothlübbers | Aufbereitung von Tiefkühlkost- Menüs in privaten Haushalten - CO₂-Fußabdruck | Dez 09 | FH Osnabrück | Oecotrophologie |
| 64 | Katja Pütter | Erstellung einer Schulungsunterlage zum Umweltrecht zwecks Optimierung eines validierten Umweltmanagementsystems im Zuge der Nachhaltigkeitsausrichtung | Apr 10 | FH Münster | Oecotrophologie |