



Norbert Egger

Nazionalità: Italiana **Data di nascita:** 26/11/1969 **Sesso:** Maschile

Numero di telefono: (+39) 3203373993

Indirizzo e-mail: norbertegger24@gmail.com

Abitazione: Schreiber-gasse 43, 39050 Jenesien (Italia)

ESPERIENZA LAVORATIVA

Consulente

FOOD SAFETY CONSULTING [31/03/2021]

Città: San Genesio | Paese: Italia | Sito web: <https://www.food-safety.it> | Indirizzo e-mail: egger@food-safety.it

Fondatore, consulenza in materia di HACCP, food safety, igiene, sistemi di gestione qualità, sicurezza alimentare e sicurezza sul posto di lavoro secondo le normative ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, FSSC 22000, IFS Food, BRCGS, GlobalG.A.P. e GRASP, consulenza nell'ambito della difesa fitosanitaria e produzione integrata e produzione ecologica. Formatore e relatore sui suddetti argomenti. Lead Auditor. Audiore esterno per sistemi di gestione per la qualità secondo la normativa ISO 9001, IFS, BRCGS, GlobalG.A.P. e GRASP Farm Auditor, Auditore agricoltura biologica produzioni vegetali e preparazione di alimenti.

Responsabile Reparto Qualità

VOG Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften / Consorzio Mele Alto Adige [31/07/2020 - 29/03/2021]

Città: Terlano | Paese: Italia

Gestione del Team Quality Assurance and Quality Management con 6 collaboratori. Mantenere e aggiornare il sistema di gestione integrato secondo ISO 9001, la gestione della sicurezza alimentare secondo IFS Food e BRCGS, le buone pratiche agricole secondo GLOBALGAP e gli standard sociali secondo SEDEX e GRASP. Coordinazione e training degli responsabili di qualità nelle cooperative associate. Sviluppare standard di qualità delle nuove varietà. Persona di contatto per i clienti in questioni qualitativi.

Senior Food Safety Manager

Loacker Spa- Dolomites Milk Srl [16/07/2017 - 30/07/2020]

Città: Auna di Sotto, Renon | Paese: Italia

Coordinatore del team HACCP per la sede centrale della Loacker Spa a Auna di Sotto e la sede a Heinfels. Miglioramento continuo della qualità, project manager di vari progetti come lo standard per la sicurezza alimentare FSMA.

Project manager per l'implementazione dello standard di sicurezza alimentare FSSC 22000 nel nuovo stabilimento di latte e derivati del siero di latte Dolomites Milk.

Responsabile Assicurazione Qualità

Fructus Meran Spa [31/08/1994 - 13/07/2017]

Città: Vilpiano | Paese: Italia

Attuazione e mantenimento di un sistema di gestione integrato secondo

ISO 9001

ISO 14001
OHSAS 18001
BRCGS
IFS Food.

Attuazione dello standard sociale basato sui requisiti di SEDEX e GRASP.

Responsabile del laboratorio interno di qualità.

Asta Frutta Alto Adige: Attuazione delle buone pratiche agricole basate sui requisiti GLOBALGAP .

Adetto all'allevamento

Federazione Allevatori Haflinger dell'Alto Adige [30/11/1993 – 29/06/1994]

Città: Bolzano | Paese: Italia

Gestione del libro genealogico e adetto all'allevamento.

Collaboratore assicurazione qualità e capo turno in produzione

Fructus Meran Spa [31/08/1992 – 29/11/1993]

Città: Vilpiano | Paese: Italia

Assicurazione Qualità: Controllo qualità materia prima, imballaggi primari, semilavorati e prodotti finiti. Sviluppo di piani di controllo e nuovi metodi di analisi.

Capo turno: gestione dei collaboratori, ottimizzazione dei processi, controllo e monitoraggio dell'intera produzione (lavorazione di mele e pere).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Perito Agrario

Istituto Tecnico Agrario Ora [11/09/1983 – 16/07/1988]

Indirizzo: Schlossweg 10 , 39040 Ora (Italia) | Sito web: www.ofl-auer.it

Perito Agrario

Esame di stato

Indirizzo: Schlossweg 10, 39040 Ora (Italia) | Sito web: www.ofl-auer.it | Voto finale: 99/100

IFS Food Auditor

CSQA certification body [27/09/2022 – 01/06/2024]

Città: Thiene | Paese: Italia | Sito web: www.csqa.it

Formazione sec. Regolamento (UE) 2018/848 : Accompagnamento e addestramento da parte di un ispettore esperto presso 07 operatori del settore A (vegetale) e 06 operatori settore B (trasformazione)

ABCERT [28/06/2022 – 10/03/2023]

Indirizzo: Zona Industriale/Industriezone 1/5, 39011 Lana | Sito web: www.abcert.it

Corso base delle produzioni e preparazioni agroalimentari con metodo biologico per ispettori secondo Regolamento (UE) 2018/848 per un totale di 20 ore

ABCERT [16/11/2022 – 18/11/2022]

Indirizzo: Zona Industriale/Industriezone 1/5, 39011 Lana | Sito web: www.abcert.it

Funzionamento dell'organismo di controllo, preparazione, attuazione e documentazione della verifica ispettiva .
Durata totale della formazione è di 20 ore.

Qualifica Responsabile al Servizio di Prevenzione e Protezione RSPP- Modulo A, B e C

Landesberufsschule für Handwerk und Industrie, Bozen [26/09/2021 – 03/02/2022]

Indirizzo: Romstraße 20, 39100 Bozen (Italia) | Sito web: <https://www.bozen.berufsschule.it/de/home>

Lead Auditor di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (secondo UNI EN ISO 22000:2018)

CSQA Certificazioni Srl [07/11/2021 – 15/11/2021]

Indirizzo: Via Gaetano, 74, 36016 Thiene (Italia) | Sito web: www.csqa.it

Durata della formazione in totale 40 ore. Qualifica riconosciuta da AICQ-SICEV.

Food Safety - Advanced (level 4)

Campden BRI [11/05/2021 – 25/05/2021]

Indirizzo: Station Road, GL 55 6 LD Chipping Campden (Regno Unito) | Sito web: www.campdenbri.co.uk

32 ore

Preventive Controls for Human Food - PCQI

Euro Servizi Srl [30/03/2020 – 09/07/2020]

Indirizzo: 00144 Rom (Italia) | Sito web: www.euroserviziimpresa.com

Standard di sicurezza alimentare FSMA USA. Durata della formazione 28 ore in totale

Good Manufacturing Practices Internet Training Course

Institute for Food Safety an Cornell University [29/01/2020 – 20/02/2020]

Indirizzo: Privatuniversität Ithaca, New York (Stati Uniti) | Sito web: www.cornell.edu

Programmi preventivi (PRP) e buone pratiche di produzione per la manipolazione degli alimenti. Durata della formazione 24 ore in totale.

Formazione HACCP Advanced RSPH Level 4 Award in Managing the HACCP- System

Campden BRI [12/05/2019 – 16/05/2019]

Indirizzo: Station Road, 842100 Chipping Campden (Regno Unito) | Sito web: www.campdenbri.co.uk

Formazione HACCP di altissimo livello, con enfasi su PRP, OPRP e HACCP classico secondo il Codex Alimentarius. Casi di studio, convalida e verifica del sistema.

BRC HACCP

BRC Global Standard [28/09/2016 – 28/09/2016]

Sito web: www.brcgs.com | Voto finale: 84%

HACCP secondo lo standard BRCGS, Esame scritto in Inglese.

Gestione di progetti

Terra Institute GmbH [16/06/2019 – 20/06/2019]

Indirizzo: Säbenertorgasse, 42, 39042 Brixen (Italia) | Sito web: www.terra-institute.eu

Corso di gestione di progetti, durata del corso 24 ore

Open System Professional

Lichtenburg [29/05/2013 – 24/03/2014]

Indirizzo: Vilpianerstrasse 27, 39010 Nals (Italia) | Sito web: www.lichtenburg.it

Formazione sistematica guidata da Kambiz Poostchi durata totale di 22 giorni

Certificato di abilitazione per consulenti sull'impiego dei prodotti fitosanitari

Provincia autonoma di Bolzano [08/02/2016 – 11/02/2016]

Indirizzo: Amt für Obst- und Weinbau, 39100 Bozen (Italia) | Sito web: www.provinz.bz.it

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: tedesco

Altre lingue:

italiano

**ASCOLTO C2 LETTURA C2 SCRITTURA C1
PRODUZIONE ORALE C1 INTERAZIONE ORALE C1**

inglese

**ASCOLTO B1 LETTURA B2 SCRITTURA B1
PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1**

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE DIGITALI

Microsoft Office / social Media / Skype / Microsoft Word / Microsoft Excel / Outlook / Microsoft Powerpoint
/ Internet user / Zoom / Power Point

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".