

Lebensmittelqualität richtig steuern

Sie studieren Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder einen verwandten Studiengang und wünschen sich ein Praktikum für den Bachelor- oder Masterabschluss, bei dem Sie Ihr Wissen in einem modernen Betrieb anwenden und vertiefen können.

Wir suchen regelmäßig

Praktikanten (m/w/d) für den Bereich Qualitätssicherung/Prozessmanagement

Ihre Aufgaben

- Mitwirkung bei der Weiterentwicklung des QM-Systems
- Erstellen und Überarbeiten von HACCP/IFS-Dokumenten und Produktspezifikationen
- Prüfung und Verwaltung der von Lieferanten angeforderten Unterlagen (Lieferantenselbstauskunft, Spezifikationen, Allergenfragebögen, GVO-Erklärungen)
- Probennahme für Laboranalysen, Erstellen von Laborberichten
- Mitwirken bei neuen Projekten in der Produktentwicklung
- Unterstützung bei Audits

Senden Sie uns Ihre Bewerbung, wenn Sie

- bereits Grundkenntnisse zu Lebensmittelproduktion und Qualitätsmanagement (HACCP-Konzept, IFS 6) erworben haben,
- strukturiert arbeiten und dabei Ihr analytisches und logisches Denkvermögen einbringen,
- sich mit unserem Produkt, hochwertigen Mahlerzeugnissen aus Brotgetreide (Weizen, Roggen, Dinkel) für die Lebensmittelbranche, identifizieren,
- MS Office-Programme wie Word, Excel und Power Point sicher anwenden,
- sowohl selbstständig als auch in Teams aktiv anpacken und etwas bewegen wollen,
- den Führerschein der Klasse B besitzen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per Post oder per E-Mail an:

Rettenmeier GmbH
Markus Rettenmeier
Manfred-Volz-Straße 7
72160 Horb am Neckar

karriere@rettenmeiermuehle.de

