

Praktikum in der Qualitätssicherung (m/w/d) ab September 2023

Deutschland, Baden-Württemberg, Waghäusel

750 € - 2.080 € pro Monat

Forschung & Entwicklung

Jobbeschreibung

Das erwartet dich in deinem Praktikum:

- Du unterstützt unser Team im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung
- Dies beinhaltet das komplette Qualitätswesen im Unternehmen bestehend aus Hygiene (HACCP-Konzepte und Schulungen), QM-System, Qualitätssicherung sowie Dokumentation
- Du trägst dazu bei, unsere hohen Qualitätsstandards (bei Rohstoffen, externer und interner Produktion, Wareneingang und -ausgang, etc.) zu sichern, im engen Austausch mit Einkauf und Produktion
- Du lernst die vielfältigen Herausforderungen bei der rechtlichen Compliance von Nahrungsergänzungsmitteln, Lebensmitteln und Kosmetika kennen
- Du begleitest uns bei Audits, Zertifizierungen und beim Kontakt mit Behörden
- Du erstellst und pflegst QS-Dokumente
- Du bearbeitest Endverbraucherreklamationen
- Zu Deinen Aufgaben gehört auch die Abfrage und Auswertung von lieferantenspezifischen Daten
- Zudem übernimmst Du die Recherche und Aufarbeitung von aktuellen Themen sowie die Durchführung von Projekten

Wir bieten dir außerdem:

- Ein herzliches und engagiertes Team mit familiärer Arbeitsatmosphäre
- 25 % Mitarbeiterrabatt auf Lebenskraftpur-Produkte

- Mitgestaltungsmöglichkeiten im Unternehmen (wir schätzen jeden Vorschlag!)
- Diverse Fortbildungsmaßnahmen (Schulungen, Whitepaper, Guides)
- Gratis Bio-Kaffee & Obst sowie unterschiedliche Produktproben
- Lichtdurchflutete, moderne Büro-Räume

Gut zu wissen:

- Das erste Kennenlernen findet über Zoom statt (max. 15 Minuten) - wenn es da zwischen uns funkt, laden wir dich im Nachgang persönlich ein
- Die Dauer des Praktikums sollte mindestens 6 Monate sein, um einen ausreichenden Einblick gewähren zu können
- Es handelt sich hierbei um keine Tätigkeit im Labor, sondern einen Arbeitsplatz an einem modernen Büroarbeitsplatz mit höhenverstellbarem Schreibtisch und zwei Bildschirmen

Stellenanforderungen

Das könnte passen, wenn...

- Du studierst Ökotrophologie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie oder einen vergleichbaren Studiengang oder hast eine abgeschlossene Ausbildung in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb mit Interesse an Qualitätssicherung
- Idealerweise hast du erste Kenntnisse im Lebensmittelrecht
- Strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie hohe Eigeninitiative sind für dich selbstverständlich
- Du hast Freude im Umgang mit Lebensmitteln
- Du verfügst über praxiserprobte MS Office-Kenntnisse und willst gerne mit gängigen Projektmanagement- sowie Wiki-Tools arbeiten (z.B. Atlassian JIRA, Atlassian Confluence).
- Du kannst dich mit unserer Unternehmens-Philosophie identifizieren
- Dein hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein runden dein Profil ab

Bei Fragen steht dir Jennifer Zilius unter 07254-7820-935 zur Verfügung.