



LEBENSKRAFTPUR
GANZHEITLICH & NATÜRLICH

Praktikum in der Qualitätssicherung (m/w/d) ab Juni 2024

Waghäusel, Baden-Württemberg, Deutschland | 1.000 € - 2.152 € pro Monat

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 % Mitarbeiterabbatt auf Lebenskraftpur-Produkte
- Mitgestaltungsmöglichkeiten im Unternehmen (wir schätzen jeden Vorschlag!)
- Diverse Fortbildungsmaßnahmen (Schulungen, Whitepaper, Guides)
- Vollumfänglicher Zugang zu OpenUp im Rahmen unserer Gesundheitskultur
- 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.



LEBENSKRAFTPUR
GANZHEITLICH & NATÜRLICH

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.
- Eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise sowie hohe Eigeninitiative sind für dich selbstverständlich.
- Du hast Freude am Umgang mit Lebensmitteln.
- Du verfügst über praxiserprobte MS-Office-Kenntnisse und willst gerne mit gängigen Projektmanagement-Tools arbeiten (z.B. Atlassian JIRA, Atlassian Confluence).
- Du kannst dich mit unserer Unternehmens-Philosophie identifizieren.
- Ein hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein rundet dein Profil ab.

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