

Du bist auf der Suche nach einer Praktikumsstelle im Bereich Qualitätsmanagement?
Dann bist du bei uns genau richtig! Die FFF Fresh & Frozen Food AG sucht per Juli / August 2022:

Eine/n Praktikanten/in Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung (befristet für 1 Jahr)

Du unterstützt uns bei folgenden Aufgaben im Qualitätsmanagement:

- Kontrolle der Umsetzung der Hygienerichtlinien (Umweltmonitoring und Personalhygiene)
- Erstellen und pflegen von Etiketten und Auszeichnungsvorschriften
- Degustationen und Aufbacktests planen, durchführen und auswerten
- Mitarbeit bei der Bearbeitung von Kundenreklamationen und Q-Vorfällen in der Produktion
- Produktkontrollen durchführen (z.B. Erstlieferung, interner Prüfplan)
- Bereitstellung von Analyseproben für das Labor
- Ablage und Dokumentation von Spezifikationen und Zertifikaten
- Mitarbeit an Projekten im Qualitätsmanagement
- Unterstützen des Teams bei Routineaufgaben, sowie aktives Einbringen von Ideen zur Verbesserung aktueller Abläufe

Das bringst Du mit:

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung mit Matura, bist mitten im Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie oder der Entscheid dafür ist bereits getroffen
- Deine guten MS-Office Kenntnisse stellst du uns täglich unter Beweis
- Du besitzt fließende Deutschkenntnisse und jede weitere Sprache ist von Vorteil
- Organisationstalent, exakte Arbeitsweise sowie Leistungsbereitschaft und Teamfähigkeit

Was darfst Du von uns erwarten:

- Ein gesundes, wachsendes Unternehmen im Lebensmittelbereich mit starkem Fokus auf Innovation
- Ein dynamisches, professionelles und gleichzeitig familiäres Arbeitsumfeld mit viel Autonomie und Abwechslung
- Ein junges, engagiertes Team indem die Du-Kultur gelebt wird

Bewerbung an:

Hast Du Lust, uns im Rahmen eines Praktikums zu unterstützen? Wir freuen uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen. Sende uns diese bitte per E-Mail an jobs@fffood.ch. Bei weiteren Fragen darfst Du dich an Jenny Strebel, HR Verantwortliche wenden (056 619 73 70).

