



SPAICHINGER
Nudelmacher

Die Spaichinger Nudelmacher GmbH ist eine Tochter der ALB-GOLD Gruppe. Mit Perfektion und Liebe wird hier jeden Tag das breiteste Teigwarensortiment des Marktes hergestellt. Dank bester Rohstoffe und modernster Technologien entstehen Nudeln von höchster Qualität.



Für den Standort Spaichingen suchen wir für einen Zeitraum von 6 Monaten einen

PRAKTIKANT QUALITÄTSSICHERUNG

[m/w/d] in Vollzeit

Als Praktikant in unserer Qualitätssicherung unterstützen Sie das gesamte QS-Team bei der Einhaltung, Umsetzung und Entwicklung der Qualitätsstandards, des Qualitätsmanagementsystems sowie des HACCP-Konzeptes. Über die Entwicklung eines Themas für eine Haus- oder Bachelorarbeit kann bei Interesse gesprochen werden.

Das erwartet Sie

- Durchführung von Qualitätskontrollen und Wareneingangsprüfungen
- Unterstützung des Qualitätsmanagement-Teams bei der Durchführung von internen Audits und Hygienebegehungen
- Bearbeitung von Reklamationen
- Vorbereitung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- Organisation und Durchführung von sensorischen Verkostungen
- Kleinere Projekte im QS-Bereich führen Sie selbstständig durch

Das bieten wir

- Eine ausführliche Einarbeitung und Betreuung
- Erleben Sie den vielfältigen Alltag unserer Qualitätssicherung und gewinnen Sie spannende Einblicke in die Arbeitspraxis eines innovativen und vielseitigen Teigwarenherstellers
- Ein angenehmes, modernes Arbeitsumfeld in einem kleinen, engagierten Team
- Kurze Entscheidungswege
- Mitarbeiterrabatte sowie weitere Vorteile

Das erwarten wir

- Sie befinden sich aktuell in einem Studium der Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder einem vergleichbaren Studiengang
- Ausgeprägte Analyse- und Kommunikationsfähigkeit und ein hohes Maß an Selbstständigkeit
- Umfangreiche Kenntnisse in der MS Office Welt
- Eine zuverlässige und pünktliche Arbeitsweise
- Hohe Motivation, Eigeninitiative und Flexibilität

Ihre Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Angaben Ihres möglichen Eintrittstermins. Für Fragen vorab steht Ihnen Frau Michaela Wassmer gerne telefonisch zur Verfügung. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail (nur PDF-Dateien bis max. 5 MB) an: