



Wir sind ein leistungsfähiger Lebensmittelhersteller mit eigenen Produktmarken im Schwabachtal zwischen Kalchreuth und Neunkirchen am Brand. Als traditionsreiches Familienunternehmen setzen wir von Beginn an auf Innovation, moderne Herstellung und biologische Rohstoffe. Wir arbeiten mit Hafer, Dinkel und Schokolade und veredeln sie zu geschmackvollen Produkten. Dadurch stärken wir die ökologische Landwirtschaft und schaffen eine wichtige Voraussetzung für die Sicherung einer artenreichen und lebenswerten Umwelt.

Praktikant (m/w/d) Qualitätsmanagement

Referenznummer MM2022-09

Während Ihres Praktikums ab Januar oder Februar 2023 erhalten Sie umfangreiche Einblicke in alle Bereiche unseres Qualitätsmanagementsystems. Vom Lebensmittelrecht über die Rohstoffprüfung bis hin zur Fertigproduktkontrolle geben wir Ihnen die Gelegenheit, hinter die Kulissen zu schauen. Sie erhalten nicht nur Einblick, sondern dürfen selbst mit anpacken und sich z. B. mit der Vorbereitung zu Zertifizierungen, Reklamationsbearbeitung sowie der täglichen Verkostung unserer Produkte und Rohstoffe beschäftigen.

Das bringen Sie mit:

- Sie sind zuverlässig, engagiert, teamfähig
- Organisations- und Kommunikationsfähigkeit
- Grundlegende MS Office Kenntnisse
- Vorzugsweise ein begonnenes Studium mit Schwerpunkt Lebensmittel/Ernährung

Das können Sie von uns erwarten:

- Gründliche Einarbeitung in einem engagierten Team
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege in einem inhabergeführten, zukunftsorientierten Unternehmen
- Ein vielseitiges Aufgabenumfeld mit Raum für Eigeninitiative und die Möglichkeit zu vielfältigen praktischen Erfahrungen

Jetzt bewerben!

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihres Startzeitpunktes und unserer Referenznummer senden Sie bitte (gerne auch per E-Mail) an:

Frau Brigitte Jachmann-Helbig

Minderleinsmühle GmbH & Co. KG • Minderleinsmühle 1 • 91077 Neunkirchen a. Br.
Tel. 09126/296-247 • jobs@minderleinsmuehle.de • www.minderleinsmuehle.de

"Bio-Macher"
im Video

