



Kambly – wo Arbeiten Freude bereitet.

Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und gilt im Premium-Segment des Feingebäcks als weltweiter Qualitäts- und Innovationsführer. Seit dem 1.1.2017 produziert Kambly auch in Deutschland am Standort Ravensburg.

Für den Bereich **Qualitätsmanagement / Labor** suchen wir ab dem
01.03.2020

einen Praktikant (m/w/d)

Hauptaufgaben

In der Abteilung Labor und Qualitätsmanagement sind Sie mit Folgendem beschäftigt:

- Durchführung von Wareneingangskontrollen
- Sensorische, physikalische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Rohstoffen, Fertigware und Verpackungsmaterialien
- Hygienechecks in Produktion und Lager
- Pflege der QM-Dokumentation
- Bearbeitung von Projektaufgaben
- Mitwirkung bei internen Audits und Mitarbeit im Qualitätsmanagement

Fähigkeiten und Persönlichkeit

Sie sind Student/in der Lebensmitteltechnik oder –Ökotrophologie (oder einem artverwandten Studium) und suchen eine Möglichkeit, ihr theoretisch erworbenes Wissen sehr praxisnah anzuwenden.

Lernbereitschaft, Flexibilität und Selbständigkeit gehören zu Ihren besonderen Stärken, genauso wie Team-, Kommunikationsfähigkeit und Belastbarkeit

Wir bieten Ihnen

Wir bieten Ihnen ein sechsmonatiges Praktikum mit einem verantwortungsvollen Aufgabengebiet in einem erfolgreichen und traditionsreichen Unternehmen. Bei Kambly finden Sie dazu optimale Bedingungen, wie modernste Technik, ein sehr breites Produktspektrum, interessante Themen sowie gute fachliche Betreuung. Gestalten Sie den Erfolg unseres Standortes mit und nutzen Sie die Chance für Ihre berufliche Zukunft.

Kristin Hörmann, Standortleiterin Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. (0049) 751 376 32 61).

KAMBLY Deutschland GmbH
Schwanenstrasse 94
88214 Ravensburg
bewerbungen@kambly.de
www.kambly.de