



MOWI

In unserem international tätigen Unternehmen züchten und veredeln wir Lachs für den Lebensmitteleinzelhandel und Großhandel.

Unser Betrieb gehört, mit mehreren tausend Beschäftigten, weltweit zu den erfolgreichsten und modernsten der Branche. Werden Sie Teil eines großartigen Teams und bewerben Sie sich.

Wir bieten für das Jahr 2020 ein Praktikum im Qualitätsmanagement unseres Unternehmens an (Standort Deggendorf)

Folgende Aufgaben erwarten Sie:

- Kontrolle und Bewertung von Analyseergebnissen
- Ausarbeitung von Spezifikationen
- Unterstützung des Vertriebs bei Ausschreibungen
- Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsprüfungen / Verkostungen
- Dokumentation und Erstellung von Auswertungen

Wir erwarten von Ihnen:

- Studium im Bereich Lebensmittelmanagement, Lebensmitteltechnologie oder vergleichbarer Studiengang
- Interesse und Verständnis für qualitätsrelevante Themen
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office)
- Teamfähigkeit, Lernbereitschaft, selbstständiges und zuverlässiges Arbeiten

Was wir Ihnen bieten:

- Einblick und Mitarbeit im Qualitätswesen eines führenden Lebensmittelunternehmens der Fischbranche
- Know-how und zeitweise Mitarbeit an einer unserer Produktionsstätten für Frischfisch
- Faire Bezahlung
- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen und dynamischen Team
- Umfangreiche Produktschulung durch unsere Fisch-Sommelièren
- Ein attraktives und modernes Betriebsklima
- Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten

Senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe des gewünschten Praktikumszeitraums per E-Mail an: Yvonne.Schober@mowi.com

Ansprechpartner

Frau Schober
Laschinger Seafood GmbH
Dieter-Görlitz-Platz 2
94469 Deggendorf
Tel: 0991 372104 50

