



**Werde das Du
in unserem Wir!**

Praktikum Sensorische Qualitätssicherung und Produktvalidierung(m/w/d) - 6 Monate ab August/September 2024

am Standort Rheine

Darauf kannst Du dich freuen:

Du kannst bei uns ein Praktikum im Bereich Sensorik und Produktvalidierung absolvieren. Du unterstützt das Team im operativen Tagesgeschäft und bearbeitest eigenständig eine Projektarbeit.

- Du unterstützt das Team „Freigabetest“, welches jede Produktionscharge basierend auf Stichproben kontrolliert und beurteilt, um die vordefinierte apetito-Menüqualität für unsere Kunden sicherzustellen.
- Auch die Prüfung der Lebensmittelvorgaben, Füllmengen-, Verpackungs- und Verschlussprüfungen sowie Artikel- und Etikettenprüfungen fallen in deinen Aufgabenbereichen
- Du bearbeitest spannende Aufgabenstellungen im Bereich Fertigwarenmanagement und dem Umgang mit Abweichungen.
- Einblicke in das gesamte Menüsortiment sowie die Projektarbeit in interdisziplinären Teams z.B. mit QS, Produktion, Marketing und Produktentwicklung, runden das Praktikum ab.
- Außerdem hast Du die Möglichkeit, deine Abschlussarbeit bei uns zu schreiben

Das bieten wir Dir:

- Wir wollen, dass unsere Praktikanten wachsen: Deshalb bieten wir motivierende Arbeitsbedingungen und ein Umfeld, in dem Du Dich wohlfühlen und entwickeln kannst
- Du erhältst tiefe Einblicke in die Prozesse eines großen Familienunternehmens und hast die Möglichkeit, Dich beruflich zu vernetzen
- Zum Start Deines Praktikums wirst Du systematisch eingearbeitet, sodass Du sofort in interessante Projekte einsteigen kannst
- Mit einer fairen Praktikumsvergütung sorgen wir für die richtigen Rahmenbedingungen, auch im Pflichtpraktikum
- In Rheine erwartet Dich ein spannender Austausch mit KollegInnen und unser eigenes Betriebsrestaurant - natürlich mit Essensgeldzuschuss!
- Unter den Praktikanten halten wir zusammen und organisieren regelmäßige Praktikantentreffen und den Willkommenstag für Deinen perfekten Start
- Während einer möglichen Abschlussarbeit erhältst du fachkundige Betreuung

Das ist Dein Erfolgsrezept:

- Du studierst im Bereich Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder ähnlich
- erste Erfahrungen mit sensorischen Verfahren sind wünschenswert, aber kein Muss

- Die gängigen Office-Programme sind dir nicht fremd

JETZT BEWERBEN



Melde Dich bei Fragen gerne bei
Hanna Beermann
0160 94977118 (gerne auch per WhatsApp)
05971 7999456
hanna.beermann@apetito.de

