

PRAKTIKANT QUALITÄTSMANAGEMENT UND PRODUKTENTWICKLUNG (M/W/D)

WER WIR SIND:

Die Happy Cheeze GmbH aus dem hohen Norden Deutschlands ist der marktführende Hersteller für gereifte, vegane Käsealternativen. Wir entwickeln und produzieren völlig neue Lebensmittel, nicht nur für Menschen, die sich bewusst pflanzlich ernähren wollen, sondern für alle, die eine einzigartige Geschmacks Vielfalt lieben. Vegan ist für uns kein Trend, sondern die Ernährungsform der Zukunft. Als Pionier gestaltet Happy Cheeze seit 2012 aktiv den Lebensmittelmarkt mit. Unsere Produkte basieren auf Bio-Cashewkernen, Wasser, veganen Fermentationsbakterien, Salz und Gewürzen und werden mit ganz viel Liebe zubereitet. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Nachfrage erweitern wir unsere Produktion.. Zur Verstärkung unseres Teams in Cuxhaven suchen wir DICH ab September 2021 oder später als **Praktikant Qualitätsmanagement und Produktentwicklung (m/w/d)** (im Rahmen eines Pflichtpraktikums)

DIESE AUFGABEN ERWARTEN DICH

- Mitarbeit bei der Erstellung und Aktualisierung von HACCP-Dokumenten zur laufenden Prozessoptimierung • Vorbereitung auf die IFS Food 7 Zertifizierung • Reklamationsbearbeitung • Prüfung von Rohwaren-, Fertigwaren- und Verpackungsmittelspezifikationen • Durchführung kleinerer Projekte im QS-Bereich wie der Umsetzung von Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen • Durchführung und Auswertung qualitätsbezogener Kontrollen z.B. Verkostungen, Hygienekontrolle, Wareneingangskontrollen, Probenahme für Laboranalysen • Pflege der betrieblichen QS-Dokumentation, Erstellung und Überarbeitung von QM-Dokumenten und Prüfplänen • Bearbeitung lebensmittelrechtlicher Fragestellungen (z.B. Deklaration nach aktuellem Lebensmittelrecht) • Tätigkeit in der Produktentwicklung, z.B. Entwicklung von neuen Rezepturen im Labormaßstab, Optimierung der Produktqualität oder Versuche zu Rohwarenvergleich und -Austausch • Organisation und Durchführung sensorischer Verkostungen

DAS BRINGST DU MIT:

- Studium (Bachelor/ Master) der Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Lebensmittelwissenschaft oder verwandte Studiengänge
- Grundwissen zur Lebensmittelproduktion und zum Qualitätsmanagement
- Bestenfalls Affinität zu veganen Bio-Lebensmitteln
- Du suchst eine Möglichkeit, dein theoretisch erworbenes Wissen sehr praxisnah anzuwenden
- Motivation, Aufgeschlossenheit, Zuverlässigkeit und Bereitschaft zum selbstständigen und strukturierten Arbeiten
- Teamfähigkeit, Lernbereitschaft und die Fähigkeit, in bereichsübergreifenden Zusammenhängen zu denken
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Mindestens 6 Monate Zeit

DAS BIETEN WIR:

- Abwechslungsreiche Tätigkeiten: Bei uns erwarten dich jede Woche neue Herausforderungen statt Routine und Daily-Business. selbstständiges Arbeiten im Bezug auf Strategien und Führung unter Berücksichtigung der Unternehmensphilosophie • Wachsendes Team: Es kommen neue Leute mit dazu und zusammen bilden wir ein Team. • Neben deiner Kerntätigkeit wirst du auch Eindrücke aus anderen Geschäftsbereichen mitnehmen. • Hinterlasse deinen Fußabdruck: Du kannst Deine eigenen Ideen verwirklichen und von Beginn an die Kultur des Unternehmens mitprägen. • Über die Entwicklung eines Themas für eine Hausarbeit/Abschlussarbeit kann bei Interesse und aktuellem Anlass gesprochen werden. • Das Aufgabenfeld kann je nach Kenntnisstand, Studienanforderungen und persönlichen Interessen individuell angepasst werden.

Art der Stelle: Vollzeit, Praktikum

Du möchtest Teil unserer Mission sein? Dann sende uns deinen Lebenslauf und ein kurzes Motivationsschreiben an: hr@happy-cheeze.com
(Ansprechpartner: Jana Grzeszkowiak)