

Wir sind eines der ältesten Schokoladenunternehmen und gehören mit bekannten Marken wie Sarotti, Alpia und Eszet zu den 10 größten Herstellern Deutschlands. Zusammen mit unserem Mutterunternehmen, der Baronie Group, konnten wir unsere Position als internationales Top-Unternehmen ausbauen. Stollwerck steht für Tradition, Innovation und Kompetenz in Sachen Schokolade. Qualität ist für uns selbstverständlich, und die bedeutet für uns noch mehr:

Die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter, Kunden und Partner
Ein sicheres und faires Arbeitsumfeld
Und nicht zuletzt die Freude am Geschmack

Praktikanten

für den Bereich Qualitätssicherung/Technik (m/w/d)
Norderstedt, Deutschland

Ihre Aufgabe

Unterstützung in der Abteilung Technik beim Aufbau eines neuen Wartungsplans und angrenzender Prozesse

- Berücksichtigung der Anforderungen von BRC 8 und IFS7, sowie spezifische CoMan Kundenanforderungen
- Überarbeitung der Verfahrensanweisung und weiterer relevanter Dokumente
- geplant ist die Implementierung einer neuen Wartungs-Software zur Erstellung und Dokumentation der Wartungs- und Reparaturarbeiten

Anforderungsprofil

- noch nicht abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie/-chemie oder Öcotrophologie
- gute Englisch-Kenntnisse
- gute IT-Kenntnisse: MS-Office (Word, Power-Point, Excel)
- strukturiertes Denken, Durchsetzungsvermögen, Teamfähigkeit, Flexibilität, selbstständige Arbeitsweise und technisches Verständnis
- Affinität zur Qualitätssicherung und der Herstellung von Süßwaren
- erste praktische Erfahrungen sind wünschenswert.

Beginn: nächstmöglich

Dauer: variabel

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Diese senden Sie bitte unter Angabe des gewünschten Praktikumszeitraumes an unsere Personalabteilung in Norderstedt.

Stollwerck GmbH
Human Resources
Am Stammgleis 9
D-22844 Norderstedt
Personal.Norderstedt@stollwerck.com