

## Praktikum im Qualitätsmanagement Flugcatering Lufthansa Service GmbH – Flughafen Frankfurt

**Fachrichtungen :** Oecotrophologie, Ernährungswissenschaften,  
Lebensmitteltechnologie

**Praktikumsdauer:** 5-7 Monate

**Gehalt:** 550€/Monat



Für den LSG – Betrieb Flight Service International (FSI) am Flughafen Frankfurt suchen wir für den Bereich Qualitätsmanagement eine(n) flexible(n), motivierte(n) Praktikanten/in, der/die auch gerne selbständig arbeitet.

Voraussetzung ist ein abgeschlossenes Grundstudium. Der/die Bewerber/in sollte in folgenden Gebieten mindestens über Grundkenntnisse verfügen: **Lebensmittelhygiene und HACCP, Lebensmittel-mikrobiologie, IT.**

**Ab Mitte Februar 2012**

**Ist eine Praktikanten/- innenstelle frei!**

Die LSG (Lufthansa Service GmbH) in Frankfurt FSI beschäftigt ca. 1400 Mitarbeiter und produziert pro Jahr ca. 10 Mio. Mahlzeiten. LSG Sky Chefs ist eine 100%ige Tochter der Deutschen Lufthansa AG und ist der weltweit größte Flugcaterer. Die LSG verfügt über mehr als 200 Betriebe auf allen Kontinenten. Während des Praktikums werden Sie Gelegenheit haben, das gesamte QM-Spektrum kennenzulernen :

- Einarbeitung in unser Global Quality System (DIN EN ISO 9001, Gute Herstell-Praxis, Lebensmittelhygienepaxis, Gute Labor-Praxis, HACCP und CMCP)
- Einweisung in interne Hygiene- und Qualitätsprüfungen
- Anwendung computergestützter Prüfungs- und Bewertungsverfahren
- Durchführung mikrobiologischer Probenahmen (Lebensmittel, Händehygiene, Oberflächenhygiene, Mundeis, Trinkwasser)
- Mikrobiologische Untersuchung / Auswertung von Lebensmitteln, Oberflächen etc.
- Erfassung und Aufarbeitung von Qualitätssicherungsdaten, statistische Auswertung
- Technologische Aspekte der Mahlzeitenherstellung
- Herstellung von Sondermahlzeiten (sog. Special Meals, z.B. Lactosefreie Mahlzeiten)
- Lebensmittelsensorik, Lebensmittelrecht

Wir freuen uns über Ihr Interesse und erwarten Ihren Anruf bzw. Ihre Email unter:

**069 / 696–78766 ----- 0151 / 58929164**

**[alexandra.borovsky@lsgskychefs.com](mailto:alexandra.borovsky@lsgskychefs.com)**

Alexandra Borovsky  
Diplom Oecotrophologin  
Referentin Qualitätsmanagement