



apetito arbeitet als erfolgreiches, mittelständisches Familienunternehmen seit 60 Jahren an optimalen Ernährungskonzepten – von Verpflegungslösungen für die Gemeinschafts- und Individualverpflegung bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel. Mit einem hohen Verantwortungsbewusstsein für Mensch und Natur kochen wir für Menschen in ganz unterschiedlichen Lebenssituationen – ob in Kitas, Schulen, Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen oder auch Zuhause.

apetito ist international ein gefragter Spezialist. Entlang von Unternehmenswerten wie Kundennähe, Nachhaltigkeit und Innovationsfreude entwickeln wir als Marktführer unsere Angebote kontinuierlich weiter.

Für unseren Standorte in Rheine suchen wir regelmäßig

## Pflichtpraktikant (m/w/d) im Bereich Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement

### Darauf können Sie sich freuen:

- ♥ Sie können sich für folgende Fachbereiche bewerben:
  - ♥ **Qualitätsmanagement:** Sie unterstützen das Team im operativen Tagesgeschäft, helfen bei der Vor- und Nachbereitung von Schulungen zum Thema Hygiene und Qualitätssicherung und bearbeiten eigenständig interessante Aufgabenstellungen im Bereich Qualitätsmanagement und Auditwesen.
  - ♥ **Wareneingangskontrolle:** Sie führen eigenständig Stichprobenziehungen und -auswertungen durch und beurteilen Rohwaren nach gültigen Spezifikationen. Zudem unterstützen Sie im Rückstellmustermanagement.
  - ♥ **Mikrobiologie:** Sie ziehen Proben, dessen Umfang von Zutaten bis zum Fertigprodukt reicht. Außerdem machen Sie Wasser- und Luftkeimuntersuchungen und übernehmen die Auswertung einiger Untersuchungsergebnisse.
  - ♥ **HACCP:** Sie arbeiten an der Weiterentwicklung und Optimierung des HACCP-Konzepts mit.
- ♥ Sie unterstützen pro Bereich das Team im operativen Tagesgeschäft
- ♥ Sie sind in die Projektarbeit interdisziplinärer Teams mit in- und externen Partnern involviert
- ♥ Sie übernehmen die eigenständige Bearbeitung von interessanten operativen Aufgabenstellungen

### Das bieten wir Ihnen:

- ♥ ein Umfeld für eine partnerschaftliche und erfolgreiche Zusammenarbeit sowie Weiterentwicklung in einem dynamischen und motivierten Team
- ♥ eine offene Unternehmenskultur mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen
- ♥ attraktive Rahmenbedingungen: flexible Arbeitszeiten, Essensgeldzuschuss in unserem Betriebsrestaurant, regelmäßige Praktikantentreffen, Massagen uvm.

### Das ist Ihr Erfolgsrezept:

- ♥ Sie absolvieren ein Studium im Bereich Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, oder Lebensmittel, Ernährung & Hygiene
- ♥ Sie arbeiten teamorientiert und selbstständig
- ♥ Sie sind kommunikations- & organisationsstark
- ♥ Sie haben ein hohes Maß an analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten
- ♥ Sie wollen das Team für mindestens drei Monate unterstützen

### apetito zählt zu Deutschlands besten Arbeitgebern:

Gemeinsam Erfolge schaffen, die begeistern.

Verantwortungsbewusstsein, Vertrauen, Wertschätzung und Respekt werden bei apetito großgeschrieben.

Entdecken Sie selbst, was apetito als Arbeitgeber so besonders macht - [www.apetito.de/jobs/wir-als-arbeitgeber](http://www.apetito.de/jobs/wir-als-arbeitgeber)

Bewerben Sie sich schnell und komfortabel online: