



# Institut für Lebensmittelhygiene Schmid GmbH



Wir suchen Praktikanten (vorwiegend Pflichtpraktikum) für unsere Gesellschaften im Dienstleistungsbereich: **Qualitätsmanagement & Schädlingsfreihaltung**

## Ihre Aufgaben:

- Mitwirkung an HACCP-Systemen mit Kundenkontakten
- Mitwirkung an der Vorbereitung und Durchführung interner Audits zu verschiedenen IFS-Standards mit Kundenkontakten
- Mitwirkung und Vorbereitung an Hygiene-Inspektionen und Produktions-Audits
- Mitwirkung an der Erstellung von Gutachten zu Hygieneanforderungen und Schädlingsprävention
- Qualitätsprüfungen zu Brot, Backwaren, Süßwaren und Snacks
- Mediation und Kommunikation mit Behörden
- Coaching von Qualitätsbeauftragten
- Internetrecherchen zu verschiedenen Themen
- Messevorbereitungen
- Vorbereitung von Präsentationen
- Erstellen von Reinigungsplänen
- Mitwirkung beim Service von Vertragskunden in der Schädlingsfreihaltung
- Vorbereitende Tätigkeiten zur Erarbeitung eines neuen elektronischen Auditsystems
- Mitwirkung an der Optimierung von Arbeitsabläufen
- Konzeptionelle Arbeiten im QM
- Fragestellungen im Lebensmittelrecht

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Qualifikationsnachweise, Arbeitszeugnisse) unter Angabe des frühestmöglichen Starttermins an Herrn Thomas Schmid unter:  
[info@lebensmittelhygiene-institut.de](mailto:info@lebensmittelhygiene-institut.de)