



Praktikum Qualitätsmanagement (m/w/d) - 5 bis 6 Monate ab Herbst 2025

am Standort Rheine

Darauf kannst Du dich freuen:

- Vor- und Nachbereitung von Schulungen zum Thema Hygiene und Qualitätssicherung
- Spannende Aufgabenstellungen im Bereich Qualitätsmanagement
- Mitwirkung im Reklamationsprozess
- Unterstützung des Teams im Auditmanagement
- Vielseitige Aufgaben im Rahmen des Tagesgeschäfts und bei der Mitarbeit in Projekten

Das bieten wir Dir:

- Wir wollen, dass unsere Praktikanten wachsen: Deshalb arbeitest du an relevanten Aufgaben sowie Projekten und bekommst Verantwortung übertragen
- Du erhältst tiefe Einblicke in die Prozesse eines großen Familienunternehmens und hast die Möglichkeit, Dich beruflich zu vernetzen
- Zum Start Deines Praktikums wirst Du systematisch eingearbeitet, sodass Du sofort in interessante Projekte einsteigen kannst
- Mit einer fairen Praktikumsvergütung sorgen wir für die richtigen Rahmenbedingungen, auch im Pflichtpraktikum
- In Rheine erwartet Dich ein spannender Austausch mit KollegInnen und unser eigenes Betriebsrestaurant - natürlich mit Essensgeldzuschuss! In deinem Pflichtpraktikum hast du dabei sogar die Möglichkeit, kostenlos im Betriebsrestaurant zu essen
- In der Praktikantenrunde machen wir regelmäßige gemeinsame Mittagspausen, organisieren Praktikantenschulungen und einen Willkommenstag für Deinen perfekten Start
- Während einer möglichen Abschlussarbeit erhältst du fachkundige Betreuung

Das ist Dein Erfolgsrezept:

Neben deiner Organisationsstärke zeichnest Du Dich auch durch deine kommunikative und selbstständige Persönlichkeit aus. Außerdem bringst Du mit:

- Laufendes Studium im Bereich Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, Lebensmittel, Ernährung & Hygiene, Lebensmittelchemie o.ä.
- Hohes Maß an analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten
- Spaß an Teamarbeit

JETZT BEWERBEN



Melde Dich bei Fragen gerne bei
Jennie Kis
0151 57012858 (gerne auch per WhatsApp)
05971 799 5325
jennie.kis@apetito.de

