

Praktikum im QM bei der Swissmill

für Studierende der Lebensmittelwissenschaften

Zeitraum: ab Februar 2021 für mind. 6 Monate
(oder nach Vereinbarung)

Profil: abgeschlossenes Bachelorstudium
Lebensmittelwissenschaften ETH



Stellenbeschreibung

1. Aufgabengebiet QM:

- Fertigprodukt-Spezifikationen erstellen
- Informationen zu Rohstoffen bezüglich Lebensmittelsicherheit prüfen
- Datenqualität und -struktur in der Spezifikationsdatenbank SAP verbessern
- QM-Dokumente überarbeiten und erstellen (u.a. HACCP-Risikoanalysen)
- Lebensmittelkennzeichnung auf Verpackungen (inkl. Zutatenlisten, Nährwerte, Allergeninfos, etc.) gemäss aktuellem LM-Recht festlegen bzw. überprüfen
- Reklamationen und Meldungen erfassen
- Aktive Mitarbeit in QM-Projekten und/oder anderen Projekten

2. Kennenlernen des Unternehmens:

Einführung in die Abteilungen innerhalb der Swissmill:

- Produktion:
 - Verarbeitung von Weizen, Hafer, Hartweizen, Mais, Roggen, Dinkel
 - Extrusion
 - Mischerei
- Lose- und Stückgut-Logistik
- QS und Labor
- Versuchsbäckerei (Entwicklung)
- Beschaffung
- Verkauf & Marketing
- Warenein- und ausgang
- Abfüllung Kleinpackungen
- Sack- und Bigbag-Abfüllung



Kontakt:

Andrea Roth,
andrea.roth@smz.ch, T +41 44 447 25 64

Datum: 11.11.2020