



Praktikum im Bereich Produktion & Qualitätssicherung im knusprigsten Food-Startup Berlins.

Du studierst Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften oder einen anderen lebensmittelorientierten Studiengang und suchst einen Praktikumsplatz? Willkommen im DÖRRWERK!

Aufgaben

Das DÖRRWERK ist Deutschlands wahrscheinlich nachhaltigste Manufaktur für Snacks aus purem Obst und Gemüse. Aus einer Initiative gegen Lebensmittelverschwendung entstand die Idee, Obst und Gemüse mit optischen Mängeln in großen Mengen aufzukaufen und zu trocknen / dörren. Mit unseren innovativen Snacks haben wir den Nerv der Zeit getroffen und bereits Zehntausende Kunden beliefert. Als Praktikant/in bei uns nimmst du aktiv an der Produktion, Qualitätssicherung und Entwicklung unserer Snacks teil. Du lernst Maschinen der Obstverarbeitung und der Lebensmitteltrocknung und die Besonderheiten der Konservierung kennen. Dazu gehören natürlich auch Besonderheiten der Mikrobiologie und Hygiene.

Neben der handwerklichen Produktion, die ca. 60 % der Arbeitszeit ausmacht, wirst du dich auch projektmäßig näher mit dem Thema Qualitätssicherung befassen (40 %), die einen großen Teil der Arbeit jedes Lebensmittelunternehmens ausmacht. Hierzu gehört das Arbeiten durch einen IFS-standardisierten Prozess.

Qualifikation

Du solltest dich für das Thema Lebensmittel und gesunde Ernährung begeistern können. Außerdem wünschen wir uns gute Laune und hohe Motivation - zwei Eigenschaften, die wir selbst mitbringen und im Team kultivieren. Körperliche Arbeit solltest du nicht scheuen, da in der Produktion zwar keine Schwerlasten zu tragen sind, aber man doch oft anpacken muss. Weiterhin wünschen wir uns:

- Du bist kommunikationsstark, teamfähig, flexibel im Kopf, aber gefestigt im Herzen
- Du bist ein emphatischer und verantwortungsvoller Mensch
- Du besitzt eine praktische und strukturierte Arbeitsweise
- **im Studium hast du bereits Veranstaltungen belegt, welche inhaltlich die Themen Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung, HACCP & Hygiene, Lebensmittelrecht sowie Lebensmittelverarbeitung abdecken**
- Du hast einen sicheren Umgang mit MS Office oder vergleichbarer Software
- als Student erwarten wir von Dir autodidaktische Fähigkeiten mit Kreativität & Analytik
- Du beherrschst mindestens ein deutsches C1-Sprachniveau oder bist Muttersprachler*in

Wer wir sind

Wir sind kein alt-ingesessener und kein großer Player in der Lebensmittelindustrie, sondern ein Unternehmen mit Manufakturcharakter. Unsere Strukturen sind offen, jeder darf seine Ideen einbringen und wird gehört und wir haben sehr flache Hierarchien. Unser junges Unternehmen besteht zurzeit aus ca. 23 festen und flexiblen Mitarbeitern, sodass du dich schnell bei uns wohlfühlen wirst.

Das Kleingedruckte

Das Praktikum ist als Pflichtpraktikum in den oben genannten Studiengängen uvm. anerkannt. Du kannst das Praktikum zwischen 3 und 6 Monaten bei uns absolvieren und es gibt eine kleine Vergütung pro Monat.

So bewirbst du dich bei uns

Bitte schick uns deine Bewerbung per E-Mail inklusive Lebenslauf sowie deinem Wunschkdatum an jobs@doerrwerk.de. Wir freuen uns sehr auf deine Bewerbung!

Anforderung:

- Anschreiben & Lebenslauf als PDF
- Betreff der Mail: Bewerbung Praktikum Qualitätsmanagement #DWQMPE
(Dann kann deine Bewerbung schneller bearbeitet werden)
- Ansprechpartner: Richard Palm