



## Praktikum / Betreuung von Abschlussarbeiten im Qualitätsmanagement & Qualitätssicherung

### **Ihre Aufgaben**

- Unterstützung der Produktionsbereiche in allen Belangen des Qualitätsmanagements
- Mitarbeit bei der Erstellung von QM-Dokumenten
- Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- Chemische und mikrobiologische Arbeiten im Labor (Eingangsprüfungen und Rückstellmusterkontrollen)
- Teilnahme an unserem Sensorik Panel

### **Ihr Profil**

- Laufendes Bachelor- oder Master-Studium der Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Ernährungswissenschaften oder vergleichbare Studienrichtung
- Interesse an Backwaren und Rohstoffen
- Lernbereitschaft und Entwicklungsinteresse
- Sehr gute Office-Kenntnisse
- Strukturierte und genaue Arbeitsweise

### **Wir bieten**

Du wirst Teil unseres erfahrenen QM-Teams, das gerne sein Wissen mit dir teilt und aktiv deine Weiterentwicklung unterstützt und fördert. Du erlebst die Atmosphäre eines Familienbetriebes und die Qualität eines Marktführers. Wir leben eine Unternehmenskultur, die auf Vertrauen, Offenheit und Wertschätzung basiert. Und natürlich bieten wir auch tolle Benefits wie Gleitzeit, Homeoffice, Gesundheits- & Sportangebote uvm.

### **Ihr nächster Schritt**

Du fühlst dich angesprochen und möchtest dein theoretisches Wissen in der Praxis vertiefen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung.

Deine Ansprechpartnerin für alle Fragen zur Stelle und zum Bewerbungsprozess:

Kathrin Bohlen

Teamleiterin HRM

bewerbung@oelz.com, +43 (0)5572 3840-668

Gesetzlich verpflichtender Hinweis: Der jährliche KV-Mindestgehalt basiert auf dem Kollektivvertrag der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Das tatsächliche Gehalt dieser Position orientiert sich an der fachlichen Qualifikation und Berufserfahrung.