



Das Lächerli Huus mit Sitz im Baselland (Schweiz) ist ein traditionsreiches und eigenständiges mittelständisches Unternehmen, spezialisiert auf feine schweizer Süßigkeiten. Zur Produktpalette gehören die Lächerli (typische schweizer Lebkuchen), Rahmtäfel und zahlreiche Schokoladenkreationen in Form von gefüllten Tafeln und Pralinen.

Sie befinden sich mitten im Studium der Lebensmittelwissenschaften oder –technologien und das studiumintegrierte Praxissemester steht an oder Sie möchten allgemein noch Praxiserfahrung sammeln?

Dann können wir Ihnen ein Praktikum von 6 – 12 Monaten in unserer Qualitätssicherung/-management Abteilung anbieten. Start ab August 2021.

In der Qualitätssicherung und im Qualitätsmanagement gibt es diverse Aufgaben in Unterstützung mit dem Team zu erarbeiten. Unter anderem sind dies:

- Selbständiges Bearbeiten eines Projekts im Bereich Produktion oder Qualitätssicherung
- Inprozesskontrolle im Betrieb
- Auswertung von Analysenzertifikaten
- Kontrolle des Fremdkörpermanagements
- Änderung und Ablage von Q-Dokumenten
- Kontrolle und Ablage der Rückstellmuster
- Und viele Weitere

Für ein erfolgreiches Praktikum sind eigenständiges, verantwortungsbewusstes und zuverlässiges Arbeiten essenziell notwendig. Auch sollten Sie kommunikativ und offen Auftreten gegenüber anderen Menschen.

Wenn Ihr Interesse geweckt ist, dann schicken Sie uns eine Bewerbung per Email mit einem Lebenslauf sowie einer kurzen Vorstellung Ihrer Person und Interessen an:

Christian Bartolac
Lächerli Huus AG
Flachsackerstrasse 50
4402 Frenkendorf
christian.bartolac@laeckerli-huus.ch