DAMISCH FLEISCHWAREN GMBH
Schloß Holte-Stukenbrock

Werkstudenten (m/w/d)

Qualitätssicherung und Produktion

1 bis 2 Stellen in Schloß Holte-Stukenbrock

Arbeit vorwiegend am Wochenende

Die Einsätze lassen sich dadurch gut mit Lehrveranstaltungen unter der Woche verbinden. Die konkreten Arbeitszeiten stimmen wir gemeinsam ab.

Deine Aufgaben

- Hygiene-, Reinigungs- und Temperaturkontrollen durchführen und dokumentieren
- QS-Unterlagen, Checklisten und Arbeitsanweisungen erstellen und pflegen
- Beim Aufbau eines QS-Programms und der Umsetzung des HACCP-Konzepts mitarbeiten
- Produktionsabläufe unterstützen, Abweichungen erfassen und Verbesserungen begleiten

Dein Profil

- Studium der Lebensmitteltechnologie oder eines vergleichbaren Fachs, idealerweise mit Interesse an Fleischtechnologie und Fleischwirtschaft
- Sorgfältige Arbeitsweise, Zuverlässigkeit und sicherer Umgang mit Word und Excel
- Interesse an Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung sowie Bereitschaft zur Mitarbeit vor Ort im Schlacht- und Fleischbetrieb

Das erwartet Dich

Du sammelst praktische Erfahrung in der Fleischwirtschaft und gestaltest die Qualitätssicherung mit. Die Einarbeitung und fachliche Begleitung übernimmt Dipl.-Ing. Axel Brückner.

Einstieg, Stundenumfang und Vergütung nach Vereinbarung.

Deine Bewerbung

Sende uns eine kurze Bewerbung mit Lebenslauf, Studiengang und Deinen möglichen Einsatzzeiten per E-Mail.

Ansprechpartner: Dipl.-Ing. Axel Brückner
a.brueckner@damisch.de Telefon +49 175 9768965