



Kambly – wo Arbeiten Freude bereitet

Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und gilt im Premium-Segment des Feingebäcks als weltweiter Qualitäts- und Innovationsführer.

Wir suchen ab September 2026 für die Abteilung Qualitätsmanagement einen / eine

Praktikant/in Qualitätssicherung

(1-jähriges Vorstudienpraktikum oder 6- bis 12-monatiges Praktikum während dem Studium)

Hauptaufgaben

- Unterstützung im Tagesgeschäft der Abteilung Qualitätsmanagement
- Eingangsprüfung von Rohstoffen
- Sensorische Beurteilung von Endprodukten und Erstellen von Fotostandards
- Führen des Rückstelllagers
- Arbeiten im Bereich GHP (Gute Herstellpraxis)
- Unterstützung bei Inprozesskontrollen
- Mitarbeit bei Projekten
- Möglichkeit zur Realisation eines eigenen Projektes

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufslehre mit Berufsmaturität, Abschluss der Maturität oder Sie befinden sich im Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie
- Hohes Qualitätsbewusstsein und gute sensorische Fähigkeiten
- Bereitschaft, Neues zu lernen und sich zu engagieren
- Analytische, systematische und flexible Denkweise
- Exakte und zuverlässige Arbeitsweise
- Vertiefte MS-Office-Kenntnisse
- Freude, in einem kleinen Team mitzuarbeiten

Wir bieten Ihnen

- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Die Unterstützung eines motivierten Teams
- Eine praxisnahe und ausführliche Einarbeitung
- Eine attraktive Unternehmenskultur in einem familiären Umfeld
- Einen „Friendly Work Space“ mit flexiblen Arbeitszeiten, grosszügigen Sozialleistungen, Personalrestaurant, perfektem ÖV-Anschluss und Gratis-Parkplätzen

Fühlen Sie sich angesprochen? Bianca Kuhn, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (+41 34 495 02 30).

