



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 für die Abteilung Qualitätsmanagement eine / einen

## **Praktikantin / Praktikanten Qualitätssicherung**

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

### **Hauptaufgaben**

Sie unterstützen das Team des Qualitätsmanagements im Tagesgeschäft und übernehmen dabei die folgenden Hauptaufgaben:

- 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 oder Abschluss der Matur
- Oder sie befinden sich bereits im Studium im Bereich der Lebensmitteltechnologie
- Vertiefte EDV Kenntnisse (Word und Excel)
- Hohes Qualitätsbewusstsein und gute sensorische Fähigkeiten
- Bereitschaft, Neues zu lernen und sich zu engagieren
- Analytische, systematische und flexible Denkweise
- Exakte und zuverlässige Arbeitsweise
- Freude, in einem kleinen Team mitzuarbeiten

### **Wir bieten Ihnen**

- eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- die Unterstützung eines motivierten Teams
- eine praxisnahe und ausführliche Einarbeitung
- ein international tätiges, familiäres Umfeld

Marianne Cavallaro, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung [bewerbungen@kambly.ch](mailto:bewerbungen@kambly.ch) und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (+41 34 495 02 33).

