

# Praktikum im QM bei Swissmill

für Studierende der Lebensmittelwissenschaften

**Zeitraum:** ca. Mitte Juni 2019 – 14. Februar 2020  
(oder nach Vereinbarung)

**Profil:** 6. Semester



## Stellenbeschreibung

### 1. Aufgabengebiet QM:

- Fertigprodukt-Spezifikationen erstellen.
- Informationen zu Rohstoffen bezüglich Lebensmittelsicherheit prüfen.
- Datenqualität und -struktur in der Spezifikationsdatenbank SAP verbessern
- QM-Dokumente überarbeiten und erstellen (u.a. HACCP-Risikoanalysen)
- Lebensmittelkennzeichnung auf Verpackungen (inkl. Zutatenlisten, Nährwerte, Allergeninfos, etc.) festlegen bzw. überprüfen.
- Reklamationen und Meldungen erfassen
- Aktive Mitarbeit in QM-Projekten
- weitere Projekte

### 2. Kennenlernen des Unternehmens:

Einführung in die Abteilungen innerhalb der Swissmill:

- Produktion:
  - Verarbeitung von Weizen, Hafer, Hartweizen, Mais, Roggen, Dinkel
  - Extrusion
  - Mischerei
- Lose- und Stückgut-Logistik
- QS und Labor
- Versuchsbäckerei (Entwicklung)
- Beschaffung
- Verkauf & Marketing
- Warenein- und ausgang
- Abfüllung Kleinpackungen
- Sack- und Bigbag-Abfüllung



**Kontakt:**

Dr. Martijn Drost,  
[martijn.drost@smz.ch](mailto:martijn.drost@smz.ch), T +41 44 447 25 85

Datum: 3.1.2019