



Praktikum: Qualitätsmanagement bei einem Grosshändler für asiatische Lebensmittel (40%)

The Asia Company S.A. ist seit 2015 in der Schweiz als Grosshändler für asiatische Lebensmittel tätig. Wir importieren Lebensmittel, darunter unter anderem frisches Gemüse und Früchte sowie tiefgefrorenes und Konservenware. Unsere Produkte werden hauptsächlich in der südostasiatischen Küche verwendet. Seit 2021 sind wir nach dem Standard ISO22000 sowie seit 2024 auch für ASC und MSC zertifiziert.

Unser Ziel ist es, unseren Qualitätsstandard weiter auszubauen und dabei neuste Entwicklungen aus der Forschung miteinfließen zu lassen. Aus diesem Grund haben wir eine Praktikantenstelle (40%) für Studierende zu vergeben.

Die Haupttätigkeiten umfassen die Folgenden:

- Mitarbeit im ISO22000 Konzept (Ziel ist den Standard in den nächsten Jahren zu erhöhen)
- Mitarbeit im ASC und MSC-Konzept (Standards einhalten und prüfen)
- Externe Anfragen bearbeiten
- Regularien / Gesetze und Verordnungen in die Arbeit miteinfließen lassen
- Mitarbeit Analyseplan für Lebensmittel
- Produktspezifikationen / Stammdaten erneuern und optimieren

Profil:

- Studium der Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie, Food Science oder verwandtem Feld auf Masterstufe (Zwischenjahr nach Bachelorabschluss ebenfalls denkbar)
- Vorkenntnisse in gängigen Labels von Vorteilen
- Lust, gelernte Theorien in der Praxis umzusetzen
- Auge für Details und Optimierungsmöglichkeiten
- Interesse an asiatischer Küche und Kultur

Bei Fragen gibt Ihnen Andrin Major gerne Auskunft:

E-Mail: am@theasiacompany.ch

Telefonisch: +41 61 337 80 55

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an am@theasiacompany.ch