



6.900 MITARBEITER WELTWEIT • GRÖSSTER ARBEITGEBER IM UNTERALLGÄU • FAMILIENUNTERNEHMEN

## Intelligente Technik ist menschlich.

Weltweit sind unsere Mitarbeiter das Rückgrat des Unternehmens, sein entscheidender Erfolgsfaktor und gestaltende Kraft. Ihr Denken und Handeln prägen das Bild der GROB-WERKE nach innen und nach außen. Sie tragen entscheidend dazu bei, dass die GROB-WERKE im internationalen Wettbewerb nicht nur bestehen, sondern ihre Technologie- und Marktführerschaft noch weiter ausbauen können.

## Abschlussarbeit: Erstellung eines HACCP-Konzepts für die Betriebsgastronomie der GROB-WERKE

### Ihr Aufgabenbereich:

- Sie identifizieren mögliche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit.
- Für die potenziellen Gefahren legen Sie kritische Kontroll- und Lenkungspunkte fest.
- Sie setzen Grenzwerte für die kritischen Kontroll- und Lenkungspunkte.
- Sie entwickeln ein Monitoringsystem für diese Punkte.
- Bei Abweichungen legen Sie Korrekturmaßnahmen fest.
- Sie erstellen ein System zur regelmäßigen Überprüfung der Einhaltung der HACCP-Grundsätze.
- Sie errichten ein Dokumentationssystem.

### Das bringen Sie mit:

- Sie studieren Lebensmittelchemie, Ökotrophologie oder einen vergleichbaren Masterstudiengang.
- Wünschenswerterweise können Sie Kenntnisse im Bereich Lebensmittelrecht vorweisen.
- Idealerweise konnten Sie bereits erste praktische Erfahrungen im Lebensmittelbereich sammeln.
- Sie besitzen gute Microsoft-Office-Kenntnisse.
- Ein hohes Maß an Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein ist für Sie selbstverständlich.

### Das bieten wir Ihnen:

- Attraktive Vergütung
- Verantwortungsvolles und spannendes Aufgabengebiet
- Wertvolle Kontakte, vielfältiger Austausch sowie Förderung durch das GROB Studenten-Programm
- Einblicke in ein dynamisches und internationales Arbeitsumfeld



**Ihr Ansprechpartner:** Melanie Junger

**Referenzcode:** 6269

Bitte bewerben Sie sich über unser GROB Recruiting Portal unter [www.grobgroup.com](http://www.grobgroup.com)

Schwerbehinderte und ihnen gleichgestellte Bewerberinnen und Bewerber werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt.

