

Das Dr. Berns Laboratorium ist ein selbstständiges Dienstleistungsunternehmen. Seit 1996 befassen wir uns mit der Erstellung und Betreuung von Qualitätsmanagement- und Hygienekonzepten für Unternehmen der Lebensmittelbranche. Im mikrobiologischen Labor untersuchen wir in vereinbarten regelmäßigen Intervallen Lebensmittel- und Trinkwasserproben unserer Kunden. Das mikrobiologische Labor ist zugelassen für den Umgang mit Krankheitserregern der Risikogruppe 1 + 3 (Biostoffverordnung).

### **Praxissemester Lebensmittelsicherheit**

Du bist Student(-in) eines höheren Semesters im Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein oder der Fakultät Life Science an der Hochschule Rhein Waal oder eines vergleichbaren Studienganges anderer Hochschulen und hast Dich auf die Themen Lebensmittelsicherheit, Analytik oder Qualitätsmanagement spezialisiert?

#### **Dann bieten wir Dir folgende Möglichkeiten:**

Du kannst für Dein Praxissemester wählen zwischen den Schwerpunkten:

1. **Analytik**

mit den Themen Mikrobiologie, Molekularbiologie, Sensorik, Nährmedienherstellung und Qualitätsmanagement nach DIN ISO 17025

2. **QM-Beratung**

mit den Themen Beratung von Lebensmittelunternehmen bei der Erstellung von Qualitätsmanagementkonzepten (z.B. HACCP, IFS), Durchführung von Verifizierungen, Mitarbeiterschulungen, System- und Hygieneaudits bei unseren Kunden

Das Praxissemester wird bei einer Dauer von 20 Wochen mit 557 € pro Monat vergütet. Freie Plätze bieten wir für den Zeitraum ab März 2025 an.

#### **Bewerben:**

Bitte sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, chronologischer Lebenslauf, Zeugniskopien) als eine PDF-Datei mit dem Betreff „**Praxissemester Analytik**“ bzw. „**Praxissemester QM-Beratung**“ und unter Angabe des gewünschten Schwerpunktes, sowie des gewünschten Zeitraumes an [bewerbung@drberns.de](mailto:bewerbung@drberns.de)