

## FERIENJOB: ERFASSUNG VON LIEFERANTENSPEZIFIKATIONEN (FOOD SCIENCE – FOOD SAFETY & QUALITY)

-  **Ort:** Remote oder vor Ort nach Absprache
-  **Zeitraum:** 30. Juni 2025 – 12. September 2025
-  **Arbeitszeit:** Flexible Zeiteinteilung, Ziel: 200 Produkte erfassen
-  **Arbeitspensum:** Flexibel, 1-2 Tage vor Ort
-  **Unternehmen:** Délifrance Suisse S.A., Pfadackerstrasse 7, 8957 Spreitenbach

### Deine Aufgaben:

Du unterstützt unser Qualitätsteam bei der **Erfassung und Überprüfung von Lieferantenspezifikationen** in unsere Spezifikationsdatenbank. Dabei ist dein **sorgfältiges und analytisches Arbeiten** gefragt, um sicherzustellen, dass alle Angaben korrekt und vollständig sind. Fehlende Informationen holst du eigenständig bei den Lieferanten ein.

### Das bringst du mit:

- Du **studierst Food Science** (idealerweise Vertiefung **Food Safety & Quality**).
- Du hast erste Erfahrungen in der **Bearbeitung, Kontrolle und Eingabe von Produktspezifikationen**.
- Du bist ein selbstständiges Organisationstalent mit Hands-on Mentalität.
- Du arbeitest **exakt** und **sorgfältig**, und hast ein Auge fürs Detail.
- Du hinterfragst **Informationen kritisch** und **hackst** bei Unklarheiten **proaktiv** nach.
- Wenn du Vorkenntnisse in der **Bäckereibranche hast, ist das ein Plus**.
- Du hast sehr **gute Deutschkenntnisse**, Französischkenntnisse sind von Vorteil.

### Deine Vorteile:

-  **Flexibles Arbeiten:** Du bestimmst deine Arbeitszeiten.
-  **Sammele praktische Erfahrungen** im Spezifikationswesen.
-  **Gewinne erste Einblicke bei einem Lebensmittelhändler.**
-  **Vergütung:** Gute Entlohnung, gratis Kaffee und Backwaren
-  **Kollegiales Arbeitsumfeld**

### Interessiert?

Dann bewirb dich mit deinem **CV und einem kurzen Motivationsschreiben** unter: [quality@delifrance.ch](mailto:quality@delifrance.ch)  
Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

