



Wir sind ein mittelständisches Familienunternehmen mit 100-jähriger Tradition in der Fleisch- und Wurstwarenproduktion im Kölner Norden. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **ab sofort engagierte Studierende (m/w/d) der Lebensmittelwissenschaften oder Lebensmitteltechnologie** für:

**Ein Praxissemester mit anschließender Abschlussarbeit (20–40 Stunden/Woche).**

**Das bieten wir:**

Im Rahmen deines Praxissemesters in Kombination mit deiner Abschlussarbeit bieten wir dir die Möglichkeit, ein spannendes und praxisnahes Projekt zu übernehmen. Ziel ist die Validierung und Optimierung von temperaturgeführten Produktionsschritten – ein zukunftsrelevantes Thema mit unmittelbarem Praxisnutzen.

**Dein Thema im Detail:**

Validierung und Optimierung temperaturgeführter Prozesse in Reife-, Koch- und Räucherkammern für die Herstellung von:

- Brüh- und Kochwürsten
- Kochpökelwaren
- Rohwürsten

**Dein Projekt umfasst folgende Schritte:**

**1. Temperaturverteilungsmessung**

- Messung in den verschiedenen Kammern (inkl. worst-case-Szenarien)
- Ermittlung von "cold spots" und "hot spots"

**2. Temperatureintragsmessung**

- Messung im definierten worst-case-Produkt
- Recherche und Verifizierung von Ziel-F-Werten
- Auswertung des Temperaturverlaufs und der erreichten Werte

**3. Ableitung von Optimierungspotenzialen**

- Sensorisch
- Energetisch
- Lebensmittelsicherheit
- Dokumentation in einem umfassenden Abschlussbericht

**Betroffene Aggregate:**

- 2 Koch-/Rauchkammern (je 8 Stellplätze)
- 3 Koch-/Rauchkammern (je 4 Stellplätze)
- 5 Kochkammern (je 4 Stellplätze)
- 1 Bastra-Backofen (1 Stellplatz)
- 1 Vemag-Reifekammer (Rohwurst)

**Das bringst du mit:**

- Studium im Bereich Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie
- Interesse an Prozessanalyse, Qualitätssicherung und Lebensmitteltechnik
- Eigenständige, strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Engagement
- Kenntnisse in Messtechnik und idealerweise erste Erfahrung mit Temperatur-/F-Wert-Messungen von Vorteil

**Was dich erwartet:**

- Ein spannendes, praxisrelevantes Projekt mit direkter Anwendung
- Einblicke in die industrielle Lebensmittelproduktion
- Enge Betreuung durch Fachpersonal
- Flexible Gestaltung deiner Abschlussarbeit im Unternehmenskontext
- Möglichkeit zur Mitgestaltung von Verbesserungsprozessen

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe zu Ihrer Verfügbarkeit, Mobilität und Gehaltsvorstellungen.

Richten Sie diese bitte an:

GS Schmitz GmbH & Co. KG

**Personalabteilung**

Robert-Bosch-Straße 11

50769 Köln oder per E-Mail an: [personal@gs-schmitz.de](mailto:personal@gs-schmitz.de)