



Bayer ist ein weltweit tätiges Unternehmen mit Kernkompetenzen auf den Life-Science-Gebieten Gesundheit und Agrarwirtschaft. Mit seinen Produkten und Dienstleistungen will Bayer den Menschen nützen und zur Verbesserung der Lebensqualität beitragen. Bayer schätzt die Leidenschaft seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für Innovationen und gibt ihnen die Kraft, Dinge zu verändern.

## Praktikant Health, Safety & Quality bei der Bayer Gastronomie (m/w/d)

### IHRE AUFGABEN UND LERNFELDER

- Kennenlernen und Unterstützung der Prozesse im Bereich Health, Safety & Quality
- Begleitung von internen Audits und Reinigungskontrollen in gastronomischen Einheiten und Hotels
- Unterstützung bei laufenden Projekten
- Erstellung von Kommunikationsmaterialien und Präsentationen
- Unterstützung bei der Auswertung hygienerelevanter Prozesse und Ableitung von Maßnahmen zur Verbesserung

### WAS SIE MITBRINGEN

- Eingeschriebener Student (m/w/d) des Studiengangs Ökotrophologie oder vergleichbar
- Erste Vertiefungen im Bereich Ökotrophologie oder Praktika sind vorteilhaft
- Sehr gute Anwenderkenntnisse im MS Office, insbesondere Power Point und Excel
- Analytische und konzeptionelle Fähigkeiten, hohes Engagement und eine schnelle Auffassungsgabe
- Gutes Zeit- und Organisationsmanagement sowie eine selbstständige Arbeitsweise
- Ausgeprägtes Kommunikationsgeschick sowie Teamfähigkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnisse) für ein Praktikum für eine Dauer von mindestens 3 Monaten.

### IHRE BEWERBUNG

Praktika bei Bayer dienen dazu, Erfahrungen und neue Kenntnisse zu sammeln und sich beruflich zu orientieren. Bei der praxisnahen Arbeit werden Sie umfangreich durch erfahrene Mitarbeiter betreut und können so das theoretische Wissen vertiefen.

Bayer begrüßt Bewerbungen aller Menschen ungeachtet von ethnischer Herkunft, nationaler Herkunft, Geschlecht, Alter, körperlichen Merkmalen, sozialer Herkunft, Behinderung, Mitgliedschaft in einer Gewerkschaft, Religion, Familienstand, Schwangerschaft, sexueller Orientierung, Geschlechtsidentität oder einem anderen sachfremden Kriterium nach geltendem Recht. Wir bekennen uns zu dem Grundsatz, alle Bewerberinnen und Bewerber fair zu behandeln und Benachteiligungen zu vermeiden.

**Standort:** Leverkusen  
**Division:** Corporate Functions  
**Referenzcode:** 41283

Bewerbungen können ausschließlich über das online Portal [jobs.bayer.com](https://jobs.bayer.com) übermittelt werden.

[https://jobs.bayer.com/job/Leverkusen-Praktikant-Health%2C-Safety-&-Quality-bei-der-Bayer-Gastronomie-%28mwd%29-Nord/560769801/?locale=de\\_DE](https://jobs.bayer.com/job/Leverkusen-Praktikant-Health%2C-Safety-&-Quality-bei-der-Bayer-Gastronomie-%28mwd%29-Nord/560769801/?locale=de_DE)

Bei Fragen stehe ich gerne persönlich zur Verfügung:

**Hanna Verleysdonk**  
Leitung HSQ



Bayer Gastronomie GmbH  
Human Resources & Strategy  
Health, Safety & Quality  
Building W 17, 1.115  
51368 Leverkusen, Germany  
Tel: +49 214 30-67448  
Mobile: +49 175 3007867  
E-mail: [hanna.verleysdonk@bayer.com](mailto:hanna.verleysdonk@bayer.com)  
Web: <http://www.gastronomie.bayer.de>