



**Genuss-Molkerei**

seit 1926

Die Genuss-Molkerei Zott ist ein seit über 90 Jahren Inhaber geführtes deutsches Traditionsunternehmen, das eine Vielzahl von bekannten Joghurt-, Dessert- und Käsespezialitäten herstellt und in mehr als 75 Länder weltweit liefert. Mit einem Netto-Konzernumsatz von rund 1 Mrd. €, einer Milchverarbeitung von ca. 954 Mio. kg und aktuell rund 3.100 Mitarbeitern gehört Zott zu den großen Molkereien Europas.

Leidenschaft für die Milch, höchste Ansprüche an Qualität und Sicherheit sowie Konsequenz in Werten, Kultur und Verantwortung spornen uns als Zott-Familie Tag für Tag an, emotionale Genusserlebnisse für unsere Kunden zu kreieren.

**Vereinigen Sie die Leidenschaft mit Theorie und Praxis in einem**

## Praktikum in der Produktentwicklung – Bereich Käse

### Ihr Aufgabengebiet:

- Durchführung von Laborversuchen mit anschließender Analyse chemischer Parameter
- Chemisch-Physikalische Untersuchungen von Mitbewerberprodukten
- Chemisch-Physikalische Untersuchungen von Zwischen- und Endprodukten aus der eigenen Produktion
- Dokumentation der Produktions-Parameter und Auswertung der Untersuchungsergebnisse
- Übernahme von aktuellen Projekten oder Teil-Projekten zur selbständigen Bearbeitung
- Unterstützung der Käseentwickler bei deren Projekten u. a. im Technikum bzw. Labor

### Top Gründe für Zott:

- Anspruchsvolle Aufgaben
- Spannende Projekte
- Erstklassige Betreuung
- Attraktive Vergütung
- Sport-, Computer- sowie Sprachkurse
- Gute Verkehrsanbindung

### Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre Unterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, aktuelle Notenübersicht und evtl. Zeugnisse) bequem online über [www.zott.jobs](http://www.zott.jobs) zu Hd. von Olga Koschemjakin.

### Ihr Profil:

- Integriertes Pflichtpraktikum der Studiengänge der Lebensmitteltechnologie
- Gutes technisches Verständnis
- Kenntnisse oder Erfahrungen in der Lebensmittelherstellung
- Routinierter Umgang mit MS-Office
- Hohe Lernbereitschaft und Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein sowie strukturierte Arbeitsweise

