



SCHNELLER. FRISCHER. LECKERER.

PRAKTIKUM IM BEREICH PRODUKTENTWICKLUNG LEBENSMITTEL

Entdecke die Welt der Spätzle

Wir entwickeln, vertreiben und vermarkten frische Lebensmittel-Fertigprodukte mit einem extrem hohen Grad an Innovation und sind weltweit der erste Anbieter von rohen, flüssigen Teigen mit hohem Frischeanteil. Diese Teige sind bei +7°C mehrere Wochen haltbar und nur so ist der Vertrieb über den Lebensmittel-Einzelhandel möglich. Sammle Praxiserfahrung in unserem jungen, innovativen Start-up im schönen Heidelberg. Werde Teil unseres eingespielten Teams und erlebe, wie sich eine neue Marke etabliert.

Wen wir suchen

Du machst einen Bachelor oder Master im Bereich Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie oder Ernährungswissenschaften und bringst ein großes Interesse an der Foodbranche mit. Du bist es gewohnt, flexibel und zielstrebig zu arbeiten und kannst uns mit deiner pragmatischen und genauen Arbeitsweise überzeugen. Idealerweise hast du bereits erste Erfahrung in vorherigen Praktika oder Jobs gemacht. Du hast ab sofort Zeit, unser Team in Heidelberg in Vollzeit zu unterstützen.

Was dich erwartet

Abwechslungsreiche Aufgaben in Zusammenarbeit mit unserem Produktentwicklungsteam:

- Neuentwicklung von Lebensmittelprodukt-Innovationen bis zur Markteinführung
- Weiterentwicklung bestehender Produkte und Sortimente
- Erstellung von Produktspezifikationen und Zutatenlisten
- Unterstützung der Produktion beim Start der Serienproduktion
- Sensorische und physikalische Prüfungen
- Herstellung von Produktmustern, Präsentation und Verkostung

Außerdem profitierst von der Förderung deiner persönlichen Weiterentwicklung sowie einem offenen, integren Umgang mit- und füreinander.

Wir haben dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an jobs@frizle.de.

frizle fresh foods AG | Peterstaler Str. 39 | 69118 Heidelberg | www.frizle.de

www.facebook.com/frizle.freshfoods