

## <u>Praktikanten/Bacheloranden Produktentwicklung (m/w/d)</u>

Willkommen in der NABA Feinkost GmbH, wo Know-how auf Dynamik trifft. Als mittelständisches Familienunternehmen sind wir einer der Vorreiter in Sachen Bio-Lebensmittel und führend im Convenience- und Feinkostsegment. An unserem Hauptstandort in Gierstädt bei Erfurt produzieren wir ein sehr umfangreiches Produktportfolio für viele bekannte Bio-Handelsmarken. Darüber hinaus führen wir zwei eigene Marken: Nabio und Reichenhof, welche von unserem Marketingteam am Standort Berlin betreut werden.

Dank der steigenden Nachfrage nach bewussterer Lebens- und Ernährungsweise konnten wir in den letzten Jahren ein kontinuierliches Wachstum und eine spannende Entwicklung verzeichnen.

Wenn Du Lust auf Teamplay hast und gemeinsam mit unserem Unternehmen wachsen möchtest, dann schnapp Dir die Stelle als Praktikant/Bachelorand Produktentwicklung [m/w/d] bei uns in Gierstädt.

## Was bieten wir dir?

- Wertvolle Einblicke in die Lebensmittelindustrie und die Entwicklung neuer Produkte im Rahmen des Praktikums.
- Aktive Einbindung in unsere Arbeitsprozesse während des Praktikums.
- Möglichkeit zur Mitarbeit an Produktentwicklungen und eigenständigen Projekten.
- Flache Hierarchien als Merkmal unseres mittelständischen Familienunternehmens.
- Interaktion mit verschiedenen Ebenen und Fachbereichen während des Praktikums.

## Wen suchen wir:

- Eingeschriebene/r Student/in im (mind.) 3. Semester in Ökotrophologie oder Ernährungswissenschaften gesucht.
- Fähigkeit, Projekte selbstständig vorzuschlagen, anzupacken und voranzubringen.
- Begeisterung für gute Lebensmittel und nachhaltigen Lebensstil.
- Sorgfältige, zuverlässige und teamorientierte Arbeitsweise.
- Erfahrung im Umgang mit Computern und MS Office.
- Fähigkeit, das Team zu bereichern und vermisst zu werden nach Beendigung des Praktikums.

## Deine Aufgaben:

- Unterstützung des Produktentwicklungsteams
- Erstellung neuer Rezepturen und Überarbeitung bestehender Rezepturen
- Herstellung von Mustern in der Versuchsküche
- Vorbereitung von Versuchsreihen für Tests neuer Rohstoffe
- Durchführung von Probeproduktionen auf Produktionsanlagen
- Unterstützung bei der Erstellung von Kalkulationen, Nährwertberechnungen, und Zutatenlisten

Start: ab sofort

Dauer: mind. 3 Monate, gern auch länger, z.B. als Praxissemester

Arbeitsort: Gierstädt

Umfang: 40h wöchentlich, Montag bis Freitag

Vergütung: 600,-€ monatlich zzgl. Erstattung Deutschlandticket oder wahlweise Tankkarte

Wenn wir Dein Interesse geweckt haben, schick uns Deine Bewerbung mit Lebenslauf bitte per E-Mail an Beatrice Dönnecke unter <u>bewerbung@naba.de</u>.