

Praktikant Produktentwicklung (m/w/d)

Willkommen bei der NABA Feinkost GmbH – dem Innovationsmotor der Bio-Lebensmittelbranche! Als mittelständisches Familienunternehmen verbinden wir traditionelle Werte mit modernster Technologie an unserem Hauptstandort in Gierstädt bei Erfurt. Mit einem breit gefächerten Produktportfolio für namhafte Bio-Handelsmarken und unseren eigenen Marken Nabio und Reichenhof setzen wir Maßstäbe im Bereich Convenience und Feinkost.

Bist Du Student*in im Bereich Lebensmittelproduktion und möchtest Deine theoretischen Kenntnisse in die Praxis umsetzen? Dann bietet Dir unsere Praktikantenstelle in der Produktentwicklung (m/w/d) genau die richtige Gelegenheit! Bei uns arbeitest Du an innovativen Projekten, entwickelst neue Bio-Produkte und lernst, wie nachhaltige Lebensmittelerzeugung im unternehmerischen Alltag gelingt.

Werde Teil unseres dynamischen Teams und gestalte mit uns die Zukunft der Lebensmittelproduktion – wir freuen uns auf Deine frischen Ideen und Deinen Tatendrang 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.

NABA Feinkost GmbH | Apfelring 1 | 99100 Gierstädt | www.naba.de | 036206 253-0

Wen suchen wir:

- Eingeschriebene/r Student/in im (mind.) 3. Semester in Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften oder einem ähnlichen Studiengang
- Fähigkeit, Projekte selbstständig vorzuschlagen, anzupacken und voranzubringen.
- Begeisterung für gute Lebensmittel
- Sorgfältige, zuverlässige und teamorientierte Arbeitsweise.
- Erfahrung im Umgang mit Computern und MS Office.

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
- Begleitung von Probeproduktionen auf Produktionsanlagen
- Unterstützung bei der Erstellung von Kalkulationen, Nährwertberechnungen, und Zutatenlisten

Start: ab März 2026

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

Arbeitsort: Gierstädt

Vergütung: attraktive faire Bezahlung zzgl. Erstattung Deutschlandticket oder wahlweise Tankkarte

Wenn wir Dein Interesse geweckt haben, sende uns Deine Bewerbungsunterlagen (PDF, max. 8 MB) mit Angabe Deines möglichen Starttermins an bewerbung@naba.de.

Du hast Fragen? Frau Beatrice Dönnecke hilft Dir gern weiter: 036206 / 25327

Wir freuen uns auf Dich! Dein Team der NABA Feinkost GmbH