



**SPAICHINGER**  
*Nudelmacher*

Die Spaichinger Nudelmacher GmbH ist eine Tochter der ALB-GOLD Gruppe. Mit Perfektion und Liebe wird hier jeden Tag das breiteste Teigwarensortiment des Marktes hergestellt. Dank bester Rohstoffe und modernster Technologien entstehen Nudeln von höchster Qualität.



Für den Standort Spaichingen suchen wir für einen Zeitraum von 6 Monaten einen

## **PRAKTIKANT PRODUKTENTWICKLUNG**

[m/w/d] in Vollzeit

Als Praktikant in unserer Produktentwicklung unterstützen Sie uns bei der Neu- und Weiterentwicklung unserer Produkte. Über die Entwicklung eines Themas für eine Haus- oder Bachelorarbeit kann bei Interesse gesprochen werden.

### **Das erwartet Sie**

- Unterstützen/Betreuen von Projekten inkl. Vorbereitung, Durchführung sowie Dokumentation der Ergebnisse
- Herstellung von Produktmustern im Pasta Lab
- Durchführung von Verkostungen der Produktmuster
- Recherche zu wissenschaftlichen Themen

### **Das bieten wir**

- Eine ausführliche Einarbeitung und Betreuung
- Erleben Sie den vielfältigen Alltag unserer Produktentwicklung und gewinnen Sie spannende Einblicke in die Arbeitspraxis eines innovativen und vielseitigen Teigwarenherstellers
- Ein angenehmes, modernes Arbeitsumfeld in einem kleinen, engagierten Team
- Kurze Entscheidungswege
- Mitarbeiterrabatte sowie weitere Vorteile

### **Das erwarten wir**

- Sie befinden sich aktuell in einem Studium der Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder einem vergleichbaren Studiengang
- Sie möchten dieses Praktikum im Rahmen eines Pflichtpraktikums absolvieren
- Ausgeprägte Analyse- und Kommunikationsfähigkeit und ein hohes Maß an Selbstständigkeit
- Umfangreiche Kenntnisse in der MS Office Welt
- Eine zuverlässige und pünktliche Arbeitsweise
- Hohe Motivation, Eigeninitiative und Flexibilität
- Sehr gute deutsche und englische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift

### **Ihre Bewerbung**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Angaben Ihres möglichen Eintrittstermins. Für Fragen vorab steht Ihnen Frau Michaela Wassmer gerne telefonisch zur Verfügung. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail (nur PDF-Dateien bis max. 5 MB) an: