

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



Für unseren Standort Spaichingen suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

STUDENTEN FÜR BACHELORARBEIT

[m/w/d] im Bereich Produktentwicklung

Das erwartet Sie

- Einhaltung, Umsetzung und Entwicklung der Qualitätsstandards und des Qualitätsmanagementsystems
- Recherche zu strukturellen und technologischen Eigenschaften eines spezifischen Rohstoffs
- Recherche zu anderen Rohstoffen mit vergleichbaren Eigenschaften
- Entwicklung eines internen Prüfverfahrens für den Rohstoff und das Produkt
- Vergleich der recherchierten Rohstoffe im Hand- und/oder Produktionsmaßstab mit anschließender Dokumentation sowie Präsentation der Ergebnisse

Das bieten wir

- Eine ausführliche Einarbeitung und Betreuung der Abschlussarbeit
- Ein spannendes Thema für die Abschlussarbeit in einem innovativen Unternehmen
- Ein angenehmes, modernes Arbeitsumfeld in einem kleinen, engagierten Team
- Kurze Entscheidungswege
- Mitarbeiterrabatte sowie weitere Vorteile

Das erwarten wir

- Ein fortgeschrittenes Studium der Lebensmitteltechnologie oder einem vergleichbaren Studium
- Sehr gute deutsche und englische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift
- Zuverlässige und flexible Persönlichkeit
- Hohes Maß an Eigeninitiative, sehr gute kommunikative Fähigkeiten und Teamfähigkeit

Ihre Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Teilen Sie uns mit, wann Sie starten können und wie lange die vorgesehene Bearbeitungszeit der Thesis ist. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail (max. 5 MB) an:

Spaichinger Nudelmacher GmbH Eschenwasen 7 78549 Spaichingen Frau Michaela Wassmer bewerbungen@spaichinger.com Telefon 0 74 24 / 98 23 99 - 0