

OUTLAWZ FOOD

Wir sind ein junges Schweizer Unternehmen, das sich zum Ziel gesetzt hat, ohne Verzicht auf ethische Grundsätze ein veganes Produkt herzustellen – und damit einen wertvollen Beitrag für unser Zukunft zu leisten.

Bist du motiviert, suchst nach einer neuen Herausforderung & willst eine sinnbringende Arbeit? Dann bist du vielleicht per 1. August 2024 unser/e:

PRAKTIKANT:IN 60-100%

QUALITÄTSSICHERUNG, PRODUKTENTWICKLUNG & PRODUKTION

Dein Wirkungsfeld

- Mitarbeit im Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung
- Mitwirken in der Entwicklung von neuen Lebensmitteln
- Mitarbeit in sämtlichen anfallenden Produktionsaufgaben
- Übernahme von spezifischen Projekten je nach individuellen Interessen
- Erstellen von Dokumentationen, Prozessen oder Ähnliches im Zusammenhang mit Prozessoptimierungen, Zertifizierungen, Produktentwicklungen oder Ähnliches
- Teilnahme an diversen Messen / Events

Dein Fundament

- Abgeschlossenes Bachelor- oder Masterstudium in Lebensmittelwissenschaften oder Lebensmitteltechnologie oder abgeschlossene Grundausbildung als Lebensmitteltechnolog*in EFZ
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Hohes Interesse für die Lebensmittelproduktion von veganen Fleischersatzprodukten
- Proaktives und selbstständiges Handeln sowie hohe Empathie für deine Mitmenschen
- Grosses Interesse am Mitaufbau eines jungen Unternehmens in der Lebensmittelindustrie & selbständiges Arbeiten

Was bieten wir dir?

- Ein junges Unternehmen mit vielen spannenden Möglichkeiten, die du mitprägen und gestalten kannst
- Ein tolles Arbeitsklima und ein motiviertes Team
- Zentraler Arbeitsort in der Stadt Thun

**Bewirb dich direkt über
unser Formular auf der
Webseite oder via QR
Code**

