



completeorganics

roh fermentiertes Bio-Gemüse
voll mikrobiotischem Leben
komplett ohne Zusätze



Praktikum Qualitätsmanagement & Produktentwicklung (w/m/d)

2017 gegründet sind wir Deutschlands erstes Fermentations-Startup und haben somit eine neue Kategorie im Kühlregal kreiert: nachhaltig fermentiertes, nicht-pasteurisiertes Bio-Gemüse frei von Zusatzstoffen, vegan und voll probiotischem Leben für ein gesundes Mikrobiom. Mit diesem Ansatz, radikale Naturprodukte als kompletten Gegenentwurf zu industriell hoch-verarbeiteten Lebensmitteln anzubieten, erfreuen wir uns stetig wachsender Nachfrage. Deshalb brauchen wir Dich ab Februar 2021 für 3-6 Monate als Unterstützung im Bereich Qualitätsmanagement & Produktentwicklung.

Deine Aufgaben

- Zubereitung von Produktentwicklungsmustern
- Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Verkostungen
- Unterstützung bei Zertifizierungen
- Erstellung, Verwaltung von Dokumenten
- Durchführung von internen Audits
- Unterstützung bei der Qualitätssicherung
- Mitarbeit bei internen Forschungsprojekten

Wen wir suchen

- Student/in im Bereich Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie oder vergleichbar
- Sehr gute MS-Office Kenntnisse
- Erfahrung im Labor
- Strukturierte, selbstständige Arbeitsweise
- Persönliches Interesse im Bereich gesunder Lebensmittel & Ernährung
- Einsatzbereitschaft

Was wir bieten

- Einen spannenden Einblick in die Arbeit eines wachsendes Startups mit eigener Produktion
- Ein modernes Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien in einem bunt gemischten Team
- Eigenständiges und selbstständiges Arbeiten

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung (kurzes Anschreiben und Lebenslauf) mit Angabe deines Wunsch-Starttermins per Mail an janina@completeorganics.de
Wir freuen und auf deine Bewerbung!

Ansprechpartnerin:
Janina Krug
Completeorganics GmbH
Kopernikusstraße 17
85609 Aschheim