

Pacovis AG

Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten AG
www.pacovis.ch



Pacovis ist ein solides, inhabergeführtes Schweizer Unternehmen, das seit über 80 Jahren an die Zukunft glaubt. Als verlässlicher Dienstleister für Produktions- und Beschaffungsprozesse in der Lebensmittelbranche sind wir mit Begeisterung dabei, wenn es um Lösungen für unsere Kunden geht. Eine Begeisterung, die ansteckt. Vielleicht auch Sie?

In unserer Abteilung Forschung und Entwicklung haben wir uns entschieden aktiv etwas für die Förderung des Nachwuchses in der Lebensmittelindustrie zu tun. Seither bieten wir ein Praktikum (6 Monate) ab Februar 2022 in unserer Abteilung F&E an. Als

Praktikant Produktentwicklung (m/w/d) 100%

im Bereich Convenience-, Fleisch- und Wurstwaren, verstärken Sie das Team Forschung und Entwicklung, bereichern unser Unternehmen mit Freude, Elan und Kompetenz und erleben dabei Ihr persönliches, berufliches Glück.

In dieser Funktion arbeiten Sie aktiv im Tagesgeschäft mit. Dabei erhalten Sie Verständnis für Abläufe auf verschiedenen Ebenen in der Produktentwicklung in einem Lebensmittelbetrieb (von der Erstellung einer Rezeptur bis hin zur Spezifikation, dem Upscaling und Erstproduktion).

Sie bearbeiten kleinere aktuelle Projekte und Aufgabenstellungen aus dem lebensmitteltechnologischen Bereich inkl. Lösungsansatz. Die Ergebnisse präsentieren Sie anschliessend der Abteilung. Hier erschliessen Sie neues Wissen auf dessen Basis zukünftige Produkte entwickelt werden.

Sie beziehen sich die theoretische Grundlage für zu bearbeitende Projekte aus Literatur in wissenschaftlichen Datenbanken und Fachbüchern. Diese eigenständige Rechercharbeit wird intern gefördert und ist Voraussetzung für die Bearbeitung der Aufgabenstellungen.

Im praktischen Teil der Projekte üben/gestalten Sie einen wissenschaftlichen Versuchsaufbau und führen Ihre Versuche mit unseren Anlagen im Technikum durch.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine teamfähige, motivierte und tüchtige Person aus dem Studienbereich Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwissenschaften oder Lebensmittelhygiene.

Als selbständige, belastbare Persönlichkeit verfügen Sie über eine ziel- und teamorientierte Arbeitsweise und eine gute Sozialkompetenz. Sie haben Ausdauer, sind offen für Neues und es macht Ihnen Spass, den Aufbau eines neuen Geschäftsfeldes zu unterstützen und mitzuprägen. Eine effiziente Arbeitsweise gehört genauso zu Ihren Stärken wie ein hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein.

Ihre Perspektiven

Wir bieten Ihnen eine Aufgabe mit Selbstverantwortung, einen Arbeitsplatz mit modernster Technikumseinrichtung und ein Team mit zehn Lebensmitteltechnologien die Ihnen unterstützend zur Seite stehen. Es erwartet Sie die Herausforderung, in einem dynamischen Umfeld an den täglichen Aufgaben zu wachsen und an Kompetenz zu gewinnen.

Die Praktikumsdauer von 6 Monaten ist zu Ihrem Vorteil: Sie lernen bei uns eine verhältnismässig breite Produktpalette kennen. Mit einem solchen Know-How sind Sie für die Zukunft bestens vorbereitet.

Kontakt

Begeistert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail. **Pacovis AG**, Denise Eser, Leitung Personalwesen, denise.eser@pacovis.ch, T +41 56 485 93 48

