

AUSHILFE (10 STD/WOCHE)

RESEARCH & DEVELOPMENT PFLANZLICHER KÄSE



ECKDATEN

- **Beginn 01.09. oder 15.09.24**
- **10 h / Woche** (Minijob)
- Im Herzen von **Stuttgart**

ÜBER UNS

Unsere Mission ist es, den **Käse der Zukunft** zu entwickeln. Viva la Faba ist ein **Food-Tech Start-up** mit Sitz Stuttgart, das 2020 an der Universität Hohenheim gegründet wurde. Wir haben den weltweit **ersten Käse aus Bio-Fababohnenprotein** entwickelt. Erst kürzlich wurden wir mit dem PETA Award für den besten veganen Käse 2024 ausgezeichnet.

Wir suchen eine/n **talentierte/n Studierende/n** zur Unterstützung unseres F&E-Teams bei der **Entwicklung von innovativen pflanzlichen Käsesorten**.

WIR BIETEN

- **Faire Bezahlung**
- Tolles internationales Team & **Start-up Spirit**
- Jede Menge veganer Käse & coole **Events**
- Teilweise Home-Office & **flexible Arbeitszeiten**
- Unterstützung bei der **persönlichen Weiterentwicklung**

**MEHR ÜBER UNS:
WWW.VIVALAFABA.DE**

DEINE AUFGABEN

- **Unterstütze uns im Labor:** Durchführung von Laborversuchen in unserem eigenen Labor.
- **Entwickle neue Produkte:** Du bist in allen Phasen involviert, vom Brainstorming neuer Produktideen bis zur Entwicklung von Prototypen und Prozessen.
- **Erforsche die Zukunft:** Du gehst für uns auf die Suche nach innovativen Zutaten, Lieferanten und Technologien.
- **Unterstützung des industriellen Scale-ups:** Du hilfst uns bei der Überführung von Produkten und Prozessen vom Labor- zum Industrie-Maßstab.
- **Optimiere das Qualitätsmanagementsystem:** Du analysiert und verbesserst unsere QM-Prozesse.
- **Spread the word:** Du nimmst an (Fach-)Messen und Events teil und verbreitest unsere Mission.

DEIN PROFIL

- **Master-Studium** (abgeschlossen oder laufend) im Bereich Lebensmitteltechnologie o.ä. und **Wohnsitz im Raum Stuttgart**.
- **Englisch** ist notwendig, **Deutsch** zusätzlich ideal.
- Du bist bereit, **gelegentlich zu reisen** (z. B. zu Veranstaltungen oder zum Produktionsstandort).
- **Zusätzliche Punkte:** Erfahrung in Produktentwicklung, Fermentation pflanzlicher Proteine und/oder Qualitätsmanagement.

**WE WANT TO GET TO
KNOW YOU!**

**BITTE SENDE EIN KURZES
MOTIVATIONSSCHREIBEN (HALBE SEITE)
UND DEINEN LEBENSLAUF BIS ZUM
04.08.2024 AN ARIANA
(ARIANA@VIVALAFABA.DE)**

