



Wie entstehen unsere FRoSTA Kreationen? Wie kommen unsere FRoSTA Beutel in die TK-Truhe? Wie arbeiten wir ohne Tricks nach dem FRoSTA Reinheitsgebot? Neugierig auf die Antworten? Dann bekommst Du ab dem **01.10.2024** als motivierte:r und strukturierte:r **Studierende:r (w/m/d)** bei einem **6-monatigen**

PFLICHTPRAKTIKUM IM KREATIVZENTRUM VON FRoSTA - DER PRODUKTENTWICKLUNG -

die Gelegenheit. Werde Teil der internationalen FRoSTA Familie in der Seestadt **Bremerhaven**, der größten deutschen Stadt an der Nordsee.

DEINE VORTEILE: WIR UNTERSTÜTZEN DEINE ENTWICKLUNG.

- Modernes, digitales Arbeitsumfeld mit vielen Schnittstellen
- Über den Tellerrand hinausschauen - Kennenlernen von anderen Abteilungen
- Einblick in das internationale Innovations- und Produktmanagement von FRoSTA
- Besichtigung anderer Werke
- Internship the way it should be

DEINE AUFGABEN: WIR MACHEN GEMEINSAM DEN UNTERSCHIED.

- Projektenunterstützung: von der ersten Idee bis zur Erstproduktion - Rezepturen entwickeln, Handmuster erstellen, Verkostungen durchführen, Kalkulationen bearbeiten, Deklarationen anfertigen, Testproduktionen begleiten
- Ein erfahrenes junges Team, welches ein offenes Ohr für Deine Ideen & Fragen hat
- Selbstverwirklichung in eigenen Projekten mit dem Ziel: Food the way it should be
- Arbeiten, wo andere Urlaub machen

DEIN PROFIL: WIR MÖGEN, WAS DICH BESONDERS MACHT.

- Ein Studium mit Lebensmittelbackground
- Selbstständige & agile Arbeitsweise
- Teamfähigkeit gepaart mit hoher verantwortungsvoller Einsatzbereitschaft
- Lösungsorientiertes Denken
- Liebe zu Lebensmitteln, Ernährung & natürlich unserer Marke :)

Du fühlst dich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Deine kreative **Online-Bewerbung** unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins & Deiner **Prüfungsordnung** bei.

Deiner FRoSTA Ansprechpartner:in Luca Holzenkämpfer #gerneperdu

