



SCHOCK'S

sucht dich!

Was das Arbeiten für Schock's – und natürlich auch für unsere anderen Marken und Handelsmarken – besonders macht? Unser gleichberechtigtes Miteinander, unser Gemeinschaftsgefühl. Wir setzen auf Vertrauen, Respekt und Toleranz, damit sich jeder wohlfühlt und seine individuellen Stärken voll entfalten und sich einbringen kann. Wir teilen unsere Leidenschaft für unsere Marken, Produkte und unser Unternehmen. Dabei wollen wir uns immer wieder aufs Neue beweisen, innovative Wege gehen, nachhaltig profitabel wachsen. Gemeinsam machen wir den Unterschied.

Werde Teil unseres Teams als

WERKSTUDENT M/W/D

**im Qualitätsmanagement und in der Produktentwicklung ab März 2023
für 20 Stunden pro Woche an unserem Standort in Ludwigsburg**

Wir freuen uns auf deine Unterstützung bei folgenden Aufgaben:

- ✓ Du nimmst sensorische Bewertungen vor und verwaltest die Rückstellmuster
- ✓ Du unterstützt bei der Pflege der Rezeptur- und Rohstoffdatenbank
- ✓ Du sammelst Erfahrungen im Spezifikationswesen, der Dokumentation in der Qualität und hilfst bei der Vorbereitung von Zertifizierungsaudits
- ✓ Neben der Mitarbeit im Tagesgeschäft der Qualität und Produktentwicklung, planst du Verkostungen und führst diese durch
- ✓ Du recherchierst zu Themen des Qualitätsmanagements und der Produktentwicklung und führst eigene Schulungen durch

Dafür bringst du mit:

- ✓ Du bist immatrikuliert für ein Studium im Bereich Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittelchemie oder einem ähnlichen Studiengang
- ✓ Wenn du über sehr gute MS Office sowie Deutsch- und Englischkenntnisse verfügst, bringst du ideale Voraussetzungen mit. Du arbeitest gerne eigenständig, hast Eigeninitiative und bist flexibel, und hast Spaß an der Arbeit in einem jungen Team mit operativer Hands-on-Mentalität

Neben spannenden Aufgaben und tollen Kollegen gibt es noch viele andere gute Gründe mit uns zu arbeiten:

- ✓ Eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem familiär geführten Unternehmen und einem sympathischen Team
- ✓ Unser Arbeitsstil ist verlässlich, partnerschaftlich und erfolgsorientiert
- ✓ In unserer gut ausgestatteten Teeküche gibt es eine reichhaltige Auswahl an Tee und andere kostenfreie Getränke
- ✓ Langjährige Erfahrung und gesammeltes Know-How treffen auf ein junges, dynamisches Team, welches mit Flexibilität und Liebe zum Produkt stetig an neuen Möglichkeiten arbeitet, sei es bei der Kreation der Marke oder der Entwicklung für die Anforderungen von Kunden. Den Markt immer im Blick, setzen wir aktuelle Trends wie vegan, protein, less sugar, high fibre, kosher und glutenfrei direkt um

Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen kannst du **hier hochladen**.

Bitte gib darin den frühestmöglichen Eintrittstermin an. Fragen beantwortet dir Anja Bubenheimer gern vorab unter 07141-14141-25.

Wir freuen uns auf dich!

Schock GmbH

Teil der LSH-Unternehmensfamilie
– Laurens Spethmann Holding –
Oscar-Walcker-Straße 26
71636 Ludwigsburg

www.LSH-AG.de