



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 **01.03.2023** 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.

DAS ERWARTET DICH:

- 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

DAS BRINGST DU MIT:

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

DAS BIETEN WIR DIR:

- 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

Du füllst 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

Vielleicht ergibt sich eine Zusammenarbeit über das Praktikum hinaus.