



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?

Zur Förderung des Nachwuchses in der Lebensmittelindustrie bieten wir ein Praktikum in unserer Abteilung Forschung & Entwicklung an. Als

### **Praktikant Produktentwicklung (m/w/d) 100% (ab Februar/März 2024)**

in einer der gewählten Vertiefung «*Speiseeisherstellung*» oder «*Convenience (Emulsionen, Stabilisierungen)*» verstärken Sie unser Team, bereichern unser Unternehmen mit Freude, Elan und Kompetenz und erleben dabei Ihr persönliches, berufliches Glück.

#### **Ihre Tätigkeit:**

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

Da unser Geschäftsfeld Food Solutions sehr breitgefächert ist, können motivierte Praktikant:innen zusätzlich folgende Sparten sehen und eintauchen:

- > Fleischtechnologie
- > Speiseeisherstellung
- > Convenience (Emulsionen, Stabilisierungssysteme)
- > vegane Produkte

#### **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 zwölf Lebensmittel-Technologen 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.

#### **Praktikumsdauer:**

Minimum 6 Monate (wegen des vielfältigen Aufgabenbereichs). Das Praktikum kann nach Wunsch auch länger dauern.

#### **Kontakt**

Begeistert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme mit Foto per Mail. **Pacovis AG**, Bernadette Strasser (Produktentwicklung und Betreuung Praktikum), Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten AG, T +41 56 485 98 73, [bernadette.strasser@pacovis.ch](mailto:bernadette.strasser@pacovis.ch)