



Als modernes Schokoladenunternehmen produziert Maestrani mit viel Liebe zum Detail Schokolade. Ausschliesslich in der Schweiz. Und das seit 1852. Qualität, Innovation, sowie nachhaltige Unternehmensführung sind der Schlüssel für unseren langjährigen Erfolg. Unsere Produktmarken Maestrani, Munz und Minor stehen für Schweizer Schokolade par excellence.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Praktikant/in Bereich Lebensmitteltechnologie

Im Rahmen eines technischen Investitionsprojektes suchen wir eine Person, welche uns in den folgenden Aufgabengebieten befristet für 12 Monate unterstützt:

- Optimierung bestehender und Entwicklung neuer Rezepturen für die Herstellung von Schokoladen- und Füllungsmassen
- Planung und Durchführung von klein- und grosstechnologischen Versuchen zur Herstellung von Schokoladen- und Füllungsmassen
- Herstellung von Handmustern aus klein- und grosstechnisch produzierten Halbfabrikaten
- Organisation und Durchführung von internen und externen Analysen der hergestellten Versuchswaren
- Dokumentation von Versuchsanordnungen und Ergebnissen inkl. Analyseresultaten
- Umsetzung in Routinebetrieb und Begleitung bei der Einführung inkl. Schulung der Mitarbeitenden

Sie absolvieren ein Studium in Richtung Verfahrenstechnologie oder Lebensmittelwissenschaften und sind auf der Suche nach einem praxisorientierten, lehrreichen Praktikum.

Sie sind es sich gewohnt, selbständig und genau zu arbeiten, sind neugierig und offen für Neues und sind flexibel in der Arbeitsgestaltung.

Es erwartet Sie ein lebhafter und abwechslungsreicher Produktionsbetrieb in einem süssen Umfeld. Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben sowie Schokolade lieben, sollten wir uns kennenlernen.

Maestrani

Schweizer Schokoladen AG

Herr Patrick Aebersold, Leiter Human Resources

Toggenburgerstrasse 41

CH-9230 Flawil

Patrick.Aebersold@maestrani.ch