



Goba AG
Mineralquelle und Manufaktur
goba-welt.ch

Die Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur ist ein traditionsreiches, in der Region verankertes Unternehmen mit Strahlkraft und wachsendem Markt in der ganzen Schweiz. Appenzell Mineral laut, leise, still ist unsere Kernkompetenz. Flauder entwickelte sich zum Leuchtturm, die Manufaktur ist unsere professionelle Tüftelküche für allerlei leckere Produkte und die Flauderei unser lebendiges Schaufenster in Appenzell, wo der Besuch zum Erlebnis wird.

Für Student*innen aus dem Bereich Lebensmittelwissenschaft bieten wir in unserer Manufaktur für die zweite Jahreshälfte (ca. August-Dezember) ein

Praktikum in der Manufaktur 100%

(Arbeitsort Bühler AR)

Praktikums-Aufbau:

- Produktion der Manufakturprodukte (Konfitüren, Sirup, Likör, Aperitif, Kräutersalze, Nidelzeltli) unter Einhaltung der Qualitätsvorgaben und geplanten Fristen
- Durchführung von Qualitätsprüfungen
- Mitarbeit bei Prozessverbesserungs- und Optimierungsprojekten
- Innovationsprojekte: Projektarbeit im Bereich Produktentwicklung (Mineralquelle und Manufaktur)

Sie bringen mit:

- Interesse an der Herstellung unserer Manufakturprodukte und deren Zusammensetzung
- Genauigkeit, Zuverlässigkeit und Freude an qualitativ hochstehenden Produkten
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- MS Office Kenntnisse: gute Excel Kenntnisse
- Teamfähigkeit und eine Prise Humor

Wir bieten Ihnen:

- Ein familiäres Umfeld in einem innovativen Unternehmen
- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeiten während Ihrer Praktikumszeit

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Marianne Hutter, Leiterin Manufaktur und Innovation unter der Nummer: 071 795 30 12.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur, per Mail an: silvia.wetli@goba-welt.ch

Besuchen Sie uns unter www.goba-welt.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.