



Das Lächerli Huus mit Sitz im Baselland (Schweiz) ist ein traditionsreiches und eigenständiges mittelständisches Unternehmen, spezialisiert auf feine schweizer Süßigkeiten. Zur Produktpalette gehören die Lächerli (typische schweizer Lebkuchen), Rahmtäfel und zahlreiche Schokoladenkreationen in Form von gefüllten Tafeln und Pralinen.

Du befindest dich mitten im Studium der Lebensmittelwissenschaften oder –technologien und das studiumintegrierte Praxissemester steht an oder du möchtest allgemein noch Praxiserfahrung sammeln?

Dann können wir dir ein Praktikum von 6 – 12 Monaten in unserer Produktentwicklungsabteilung anbieten. Start ab August 2022.

Du wirst eng mit unserem Produktentwickler zusammenarbeiten und bekommst gezielte Einblicke in Sensorik und Degustationsdurchführungen, Know-How über eingesetzte Technologien und zahlreiche diverse Aufgaben in der Entwicklung. Unter anderem sind dies:

- Durchführen und Protokollieren von Degustationen
- Mithilfe bei der Entwicklung von neuen Produkten
- Unterstützung bei der Führung von Entwicklungsprojekten
- Mithilfe bei der Planung und Durchführung von Betriebsversuchen
- Unterstützung bei Technologie- und Prozessoptimierungen
- Teilnahme an monatlichen Produktentwicklungssitzungen

Für ein erfolgreiches Praktikum sind eigenständiges, gründliches und zuverlässiges Arbeiten essenziell notwendig. Auch solltest du neugierig, kreativ und offen für neue Trends sein. Wenn dein Interesse geweckt ist, dann schicke uns eine Bewerbung per Email mit einem Lebenslauf sowie einer kurzen Vorstellung deiner Person und Interessen an:

Christian Bartolac  
Lächerli Huus AG  
Flachsackerstrasse 50  
4402 Frenkendorf  
[christian.bartolac@laeckerli-huus.ch](mailto:christian.bartolac@laeckerli-huus.ch)