

## Stellenbezeichnung: Praktikant (m/w/d) Produktentwicklung ab März 2026 für 6 Monate

Anforderungskennung 10124 - Veröffentlicht 17.09.2025 - (Heimenkirch) - Hochland Deutschland GmbH - Forschung und Entwicklung - Studenten



### Hochland: Wir machen Käse und Karrieren!

**Schön, dass Sie Teil der Hochland-Familie sind und Ihre Persönlichkeit, Ihr Know-How und Ihre Ideen in einen neuen Aufgabengebiet einbringen möchten. Wir freuen uns schon darauf, gemeinsam mit Ihnen die Zukunft von Hochland zu gestalten.**

### Praktikant (m/w/d) Produktentwicklung ab März 2026 für 6 Monate

Du möchtest gemeinsam mit uns die Käseinnovationen von morgen entwickeln? Dann bist du bei uns in der Abteilung Corporate R&D am Standort **Heimenkirch** genau richtig!

Hier dreht sich alles um die Entwicklung und Optimierung köstlicher Käsespezialitäten aus den Bereichen Schmelz-, Hart- und Schnittkäse.

#### Deine Herausforderung:

- Im Bereich Corporate R&D am Standort Heimenkirch geben wir täglich unser Bestes, um neue, leckere Käsespezialitäten im Bereich Schmelzkäse zu entwickeln. Der Gedanke, unsere bestehenden Produkte immer noch ein kleines bisschen besser zu machen, treibt uns ebenso an. Im Rahmen deines Praktikums unterstützt du uns hierbei aktiv und wirst ein Teil unseres Teams
- Wir bieten dir die Möglichkeit, bei Nachhaltigkeitsthemen in der Produktentwicklung mitzuwirken. Hierbei kannst du ein eigenes kleines Projekt oder Teilprojekte zum Thema Nachhaltigkeit übernehmen, umsetzen und deine Ergebnisse den Kolleg:innen (auch standortübergreifend) präsentieren
- Zusätzlich arbeitest du an unseren unterschiedlichen Projekten und Aufgabenstellungen in der Produktentwicklung mit und bringst dich kreativ ein. An den Versuchsanlagen unseres großen, modern ausgestatteten Technikums sowie im Produktionsmaßstab begleitest du praktische Versuche. Dies schließt z. B. Versuchsplanung, Auswertung und Dokumentation der Ergebnisse sowie die Organisation sensorischer Verkostungen mit ein
- Während deines Praktikums hast du Kontakt zu verschiedenen interdisziplinären Teams wie Nachhaltigkeitsmanagement, Technologie, Produktion, Marketing sowie Qualitätsmanagement und erhältst so einen umfassenden Einblick in unsere Arbeitsweise

#### Dein Erfolgsrezept:

- Du studierst Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ökotrophologie, Lebensmittel-Verfahrenstechnik oder einen vergleichbaren Studiengang
- Du hast eine hohe persönliche Motivation für das Thema Nachhaltigkeit und bringst idealerweise erste Erfahrungen im Bereich Nachhaltigkeitsmanagement mit
- Du verfügst über Kenntnisse in den gängigen MS-Office Anwendungen (Word, Excel, PowerPoint) und hast sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (mindestens C1)
- Du begeisterst dich für Lebensmittel und deren Herstelltechnologien, hast ein gutes Verständnis für technische Abläufe und jeden Tag Lust, etwas dazu zu lernen
- Du bist mit dem Arbeiten auf wissenschaftlicher Basis vertraut und hast Spaß an Recherche- und Analyseaufgaben
- Eine sorgfältige und präzise Arbeitsweise zählt zu deinen Stärken
- Du zeichnest dich durch deine engagierte und aufgeschlossene Persönlichkeit aus. Noch dazu bist du ein echter Teamplayer, der gleichzeitig in der Lage ist, selbstständig und eigeninitiativ zu arbeiten

**KLINGT NACH EINER SPANNENDEN HERAUSFORDERUNG?** Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen!

