

Wir sind ein junges und dynamisches Lebensmittelunternehmen im Zürcher Oberland und stellen hochwertige, biologische und pflanzliche Spezialitäten-Backwaren her – zum Beispiel unsere beliebten Biber, Amaretti oder Lækkerli. Dabei setzen wir auf regionale Zutaten, traditionelles Handwerk und moderne Ansätze. Für unser Unternehmen suchen wir suchen eine*n:

Trainee (Praktikum) im Bereich Lebensmitteltechnologie:

Produktion, QM/QS & Produktentwicklung

6 Monate, 80-100%, Startdatum August/September 2026

Du möchtest praktische Erfahrung in der Lebensmittelproduktion sammeln? Du hast Freude an nachhaltigen Lebensmitteln und möchtest bei der Entwicklung und Herstellung von richtig guten Backwaren dabei sein und einen Beitrag leisten? Du arbeitest gerne im Team und packst mit an? Dann bist du bei uns richtig!

Nach einer kurzen Einarbeitung unterstützt du unser Produktions- und Verpackungsteam und erhältst Einblick in alle Schritte der Wertschöpfungskette – von der Warenannahme über die Produktion und Qualitätskontrolle bis zur Verpackung. Bei Interesse kannst du auch punktuell an Messen oder Degustationen mithelfen. Zudem hast du die Möglichkeit, eigene kleinere Projekte zu übernehmen. Beispielweise Anfang Jahr im Bereich der Produktentwicklung. Wir suchen eine motivierte und belastbare Persönlichkeit, die bereit ist, mit uns in der Weihnachtsproduktion durchzustarten.

Hauptaufgaben

- Mitarbeit in der Herstellung, Qualitätskontrolle und Verpackung von Backwaren
- Mitarbeit bei der Qualitätssicherung und Verbesserung bestehender Prozesse
- Unterstützung im Versand sowie Logistik und Lagerhaltung
- Mitarbeit in der Produktentwicklung (ab Januar 2026)
- Unterstützung der Geschäftsleitung bei Projekten

Dein Profil

- Begeisterung für die Herstellung und Entwicklung zukunftsweisender Lebensmittel
- Interesse an Nachhaltigkeit, Ökologie und Kreislaufwirtschaft
- Freude am selbstständigen Arbeiten wie auch an der Arbeit im Team
- Motivierte, proaktive, lösungsorientierte und hands-on-Persönlichkeit
- Genauigkeit und Fähigkeit zur sorgfältigen Dokumentation
- Laufendes oder abgeschlossenes Studium an ETH oder FH (B.Sc./M.Sc. in Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder verwandten Bereichen)

Benefits

- Praktische Einblicke in alle Bereiche eines modernen Lebensmittelbetriebs
- Junges, motiviertes Team – du bist mittendrin statt nur dabei
- Arbeit mit viel Eigenverantwortung & steile Lernkurve
- 1–2 Schnuppertage bei einem Partnerbetrieb nach Wahl
- Gratis Halbtax-Abo (bei mind. 6 Monaten Praktikum und ohne bestehendes Abo)
- Monatslohn CHF 2'100 (ab B.Sc. oder äquiv.), CHF 2'500 (ab M.Sc.)
- Arbeitsplatz direkt beim Bahnhof Illnau
- Praktikum anrechenbar für FH-Studium (nach Absprache)

Kontakt

Wir freuen uns über deine vollständigen Bewerbungsunterlagen via LinkedIn oder per E-Mail an: jobs@biber-manufaktur.ch z. Hd. Claudio Leibacher