



Pflichtpraktikum bei FIRST8 Kombucha

Wettersteinstr. 1, Taufkirchen

Dauer: mindestens 3 Monate. Bis 12 Monate möglich

Eintritt: flexibel ab sofort

Beschreibung:

Du möchtest tiefere Einblicke in die Herstellung von Kombucha gewinnen und praktische Erfahrungen in einer innovativen handwerklichen Brauerei sammeln? Dann bewirb dich als **Praktikant*in** bei **FIRST8 Kombucha** und unterstütze unser Team bei der Produktion unseres hochwertigen Kombuchas.

Deine Aufgaben:

- **Produktion:** Mitarbeit bei der Herstellung, Fermentation und Abfüllung von Kombucha.
- **Qualitätskontrolle:** Unterstützung bei der Überwachung der Produktionsprozesse und Sicherstellung unserer hohen Qualitätsstandards.
- **Reinigung und Wartung:** Pflege der Produktionsanlagen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.
- **Bestandsmanagement und Versand:** Vorbereitung von Bestellungen und Bestandsmanagement

Was du mitbringst:

- **Interesse** an der Lebensmittelproduktion und Begeisterung für innovative Produkte.
- **Motivation** und die Fähigkeit, im Team zu arbeiten.
- **Sorgfältige und genaue** Arbeitsweise.
- **Flexibilität** und Bereitschaft, in einem dynamischen Umfeld zu lernen und anzupacken.

Was wir dir bieten:

- Ein **freundliches und offenes Team**, das dich unterstützt.
- **Praktische Erfahrungen** in der Produktion eines wachsenden Unternehmens.
- Ein **abwechslungsreiches Aufgabenfeld** in einem dynamischen Umfeld.
- Hausrunk und **Mitarbeiterabbatt** auf unsere Produkte sowie eine **Vergütung**

Deine Bewerbung:

Interessiert? Sende deinen Lebenslauf und ein kurzes Motivationsschreiben, in dem du erklärst, warum du in der Brauerei von FIRST8 Kombucha arbeiten möchtest, an

jobs@first8kombucha.de. Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!
