

## PART TIME ASSISTANT

# RESEARCH & DEVELOPMENT OF PLANT-BASED CHEESE



## KEY INFO

- **Start 01.09. or 15.09.24**
- **10 h / week** (Minijob)
- Location: **Stuttgart center**

## WHO WE ARE

Our mission is to **revolutionize cheese**. Viva la Faba is a **food-tech start-up** based in the heart of Stuttgart, founded at the University of Hohenheim in 2020. We have developed **the world's first cheese made with organic faba bean protein**. Recently, we received the PETA Award for the Best Vegan Cheese 2024.

We are on the lookout for a **talented student** to **join our R&D team**, helping us to develop **ground-breaking plant-based cheeses**.

## YOUR BENEFITS

- **Fair compensation**
- Great international team & **start-up spirit**
- Free Viva la Faba cheese & cool **events**
- **Flexible working hours** and up to 25% remote work
- Support for **personal development**

**LEARN MORE ABOUT US:  
WWW.VIVALAFABA.DE**

## YOUR TASKS

- **Support us in the lab:** Set up and run lab trials in our own lab in the center of Stuttgart.
- **Develop new products:** You are involved in all phases: Brainstorming new product ideas, developing prototypes and designing processes.
- **Research the future of food:** You will be on the lookout for innovative ingredients, suppliers and technologies.
- **Support industrial scaling-up:** Help transition products from lab-scale to industrial-scale production, and troubleshoot issues.
- **Optimize Quality Management System:** Review and improve our QM processes and record data.
- **Spread the word:** Join us at industry networks and events to promote our mission.

## WHO YOU ARE

- **Student (Masters)** in Food Science, Food Systems, or similar and **based in the Stuttgart area**.
- **English** is mandatory, **German** in addition is ideal.
- You are open to **travelling** from time to time (e.g., to events or the production site).
- **Extra points:** Experience in product development, fermentation of plant-based protein, and/or quality management.

## WE WANT TO GET TO KNOW YOU!

**PLEASE SEND A SHORT MOTIVATION LETTER (HALF PAGE) AND YOUR CV TO ARIANA (ARIANA@VIVALAFABA.DE) BY 31.07.2024. ARIANA IS AVAILABLE FOR ANY QUESTIONS YOU MIGHT HAVE.**



AUSHILFE (10 STD/WOCHE)

# RESEARCH & DEVELOPMENT PFLANZLICHER KÄSE



## ECKDATEN

- **Beginn 01.09. oder 15.09.24**
- **10 h / Woche** (Minijob)
- Im Herzen von **Stuttgart**

## ÜBER UNS

Unsere Mission ist es, den **Käse der Zukunft** zu entwickeln. Viva la Faba ist ein **Food-Tech Start-up** mit Sitz Stuttgart, das 2020 an der Universität Hohenheim gegründet wurde. Wir haben den weltweit **ersten Käse aus Bio-Fababohnenprotein** entwickelt. Erst kürzlich wurden wir mit dem PETA Award für den besten veganen Käse 2024 ausgezeichnet.

Wir suchen eine/n **talentierte/n Studierende/n** zur Unterstützung unseres F&E-Teams bei der **Entwicklung von innovativen pflanzlichen Käsesorten.**

## WIR BIETEN

- **Faire Bezahlung**
- Tolles internationales Team & **Start-up Spirit**
- Jede Menge veganer Käse & coole **Events**
- Teilweise Home-Office & **flexible Arbeitszeiten**
- Unterstützung bei der **persönlichen Weiterentwicklung**

**MEHR ÜBER UNS:  
WWW.VIVALAFABA.DE**

## DEINE AUFGABEN

- **Unterstütze uns im Labor:** Durchführung von Laborversuchen in unserem eigenen Labor.
- **Entwickle neue Produkte:** Du bist in allen Phasen involviert, vom Brainstorming neuer Produktideen bis zur Entwicklung von Prototypen und Prozessen.
- **Erforsche die Zukunft:** Du gehst für uns auf die Suche nach innovativen Zutaten, Lieferanten und Technologien.
- **Unterstützung des industriellen Scale-ups:** Du hilfst uns bei der Überführung von Produkten und Prozessen vom Labor- zum Industrie-Maßstab.
- **Optimiere das Qualitätsmanagementsystem:** Du analysiert und verbesserst unsere QM-Prozesse.
- **Spread the word:** Du nimmst an (Fach-)Messen und Events teil und verbreitest unsere Mission.

## DEIN PROFIL

- **Master-Studium** (abgeschlossen oder laufend) im Bereich Lebensmitteltechnologie o.ä. und **Wohnsitz im Raum Stuttgart.**
- **Englisch** ist notwendig, **Deutsch** zusätzlich ideal.
- Du bist bereit, **gelegentlich zu reisen** (z. B. zu Veranstaltungen oder zum Produktionsstandort).
- **Zusätzliche Punkte:** Erfahrung in Produktentwicklung, Fermentation pflanzlicher Proteine und/oder Qualitätsmanagement.

**WE WANT TO GET TO  
KNOW YOU!**

**BITTE SENDE EIN KURZES  
MOTIVATIONSSCHREIBEN (HALBE SEITE)  
UND DEINEN LEBENSLAUF BIS ZUM  
04.08.2024 AN ARIANA  
(ARIANA@VIVALAFABA.DE)**

