

WERKSTUDENT*IN / AUSHILFE (7 STD/WOCHE)

RESEARCH & DEVELOPMENT (R&D) PFLANZLICHER KÄSE



ECKDATEN

- **Beginn 01.09.2025**
- **7 h / Woche** (Minijob)
- Ort: **Stuttgart-Ost**

ÜBER UNS

Unsere Mission ist es, den **Käse der Zukunft** zu entwickeln. Viva la Faba ist ein **Food-Tech Start-up** mit Sitz Stuttgart. Wir haben den weltweit ersten Käse aus Bio-Fababohnen-Protein entwickelt. Wir sind stolze Gewinner des PETA Awards 2024 für „Besten veganen Käse“ sowie des „Innovationspreises Bioökonomie Baden-Württemberg“.

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

WIR BIETEN

- 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:** Vorbereitung und Durchführung von Laborversuchen.
- **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.
- **Optimiere das Qualitätsmanagementsystem:** Du analysiert und verbesserst unsere QM-Prozesse.

DEIN PROFIL

- **Student:in (Master)** in Lebensmittelwissenschaft, Lebensmittelsysteme oder einem ähnlichen Studiengang mit **Wohnsitz im Raum Stuttgart**.
- **Englischkenntnisse** sind zwingend erforderlich, **Deutschkenntnisse** zusätzlich ideal.
- Du bist bereit, **gelegentlich zu reisen**.
- Laborerfahrung ist **erforderlich**.
- **Pluspunkte:** Erfahrung in der Produktentwicklung und/oder im Qualitätsmanagement ist von Vorteil. Ein Hintergrund in der Fermentation pflanzlicher Proteine ist ein Plus, aber nicht zwingend erforderlich.

WIR WOLLEN DICH KENNENLERNEN!

**BITTE SENDE EIN KURZES
MOTIVATIONSSCHREIBEN (HALBE SEITE)
UND DEINEN LEBENSLAUF BIS ZUM
11.08.2025 AN ARIANA
(HELLO@VIVALAFABA.DE)**



WORKING STUDENT/MINIJOB (7H/WEEK)

RESEARCH & DEVELOPMENT (R&D) PLANT-BASED CHEESE



KEY INFO

- **Start 01.09.2025**
- **7 h / week** (Minijob)
- Location: **Stuttgart-East**

WHO WE ARE

Our mission is to **revolutionize cheese**. Viva la Faba is a **food-tech start-up** from Stuttgart, founded at the University of Hohenheim in 2020. We developed the **world's first cheese made with organic faba bean protein**. We're proud winners of the 2024 PETA Award for "Best Vegan Cheese" and the "Baden-Württemberg Bioeconomy Innovation Award".

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

- 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 & professional 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 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.
- **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).
- Lab experience is **required**
- **Extra points:** Experience in product development and/or quality management is an advantage. Background in fermentation of plant-based protein is a plus but not essential.

WE WANT TO GET TO KNOW YOU!

PLEASE SEND A SHORT MOTIVATION LETTER (HALF PAGE) AND YOUR CV TO ARIANA (TEAM@VIVALAFABA.DE) BY 11.08.2025. ARIANA IS AVAILABLE FOR ANY QUESTIONS YOU MIGHT HAVE.

