



## Duales Studium Lebensmittelmanagement (B.A.) 2026 (m/w/d)

- **Standort:** Industriestr. 4 06295 Lutherstadt Eisleben Deutschland
- **Art der Beschäftigung:** Duales Studium
- **Start:** zum Aug 1, 2026

Lust auf ein starkes Miteinander und Raum für Weiterentwicklung? Werde jetzt Teil unseres Teams - zusammen backen wir Großes!

### Deine Aufgaben

- Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Produkte und Optimierung bestehender Produkte
- Mitwirkung an der gesamten Wertschöpfungskette von Lebensmitteln - von der Rohstoffbeschaffung über die Produktion bis zur Vermarktung
- Unterstützung bei der Planung und Kennenlernen der betriebswirtschaftlichen Prozesse im Haus wie z.B. Qualitätsmanagement, Produktion, Personal oder Marketing

- Dokumentation der Arbeitsergebnisse in den vorgesehenen Systemen

## Das bringst du mit

- Ein gutes (Fach-)Abitur oder eine abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung
- Ausgeprägtes Interesse an Lebensmitteln, deren Qualität und Entwicklung
- Interesse an wirtschaftlichen und industriellen Abläufen
- Kenntnisse im Umgang mit MS Office
- Persönlich hast du ein ausgeprägtes Verständnis für Hygiene und Sauberkeit
- Eine hohe Lernbereitschaft sowie die Motivation, unterschiedliche Bereiche kennenzulernen
- Dein Interesse an naturwissenschaftlichen Fächern hilft dir, die Inhalte schneller zu verstehen

## Das bieten wir dir

- Die Theoriephasen der 6 Semester finden in der Dualen Hochschule Sachsen (DHSN) in Dresden statt
- Nach erfolgreichem Abschluss bieten wir dir eine Übernahmegarantie - Ziel ist eine Tätigkeit in der Produktentwicklung oder eine verantwortungsvolle Position in der Produktion
- Deine Vergütung beträgt im 1. Jahr 1.250 €, im 2. Jahr 1.328 € und im 3. Jahr 1.406 €
- Du bekommst während deines Studiums 28 Tage Urlaub
- Für deinen Führerschein erhältst du von uns 1.000 € Zuschuss
- Nach 3 Monaten erhältst du eine Gutscheinkarte mit bis zu 50 € je Monat, z.B. zum Tanken, Einkaufen etc. (ansparbar)
- ...und natürlich täglich frische Backwaren zum kostenfreien Verzehr

## Klingt interessant? So bewirbst du dich in weniger als zwei Minuten!

1. **Online-Bewerbung:** Bewirb dich schnell und unkompliziert über unser Online-Formular.  
Wir brauchen lediglich deinen Lebenslauf, dein aktuelles Schulzeugnis (oder Abschlusszeugnis) und ein paar Infos zu dir.
2. **Bewerbungs-Check:** Wir prüfen deine Unterlagen sorgfältig und bemühen uns, dir innerhalb von wenigen Wochen eine erste Rückmeldung zu geben. In seltenen Fällen kann es auch mal etwas länger dauern.

**3. Kennenlernen & nächste Schritte:** Wenn wir zusammenpassen, laden wir dich zu einem ersten virtuellen Kennenlernen ein. Sollten unsere Wünsche und Vorstellungen matchen, steigen wir in der nächsten Runde fachlich noch tiefer ein. Wir informieren dich in jedem Fall über die nächsten Schritte.

Jetzt bewerben!

WhatsApp

## Kontakt

Du hast noch Fragen zur Stelle? Wende dich gerne an **Ausbildung.ABD@aryzta.com**.

## Über ARYZTA - #gemeinsambackenwirs

**Wusstest du, dass du jedes Jahr durchschnittlich 43 ARYZTA Backwaren isst?** Wir sind überall: z.B. im Supermarkt um die Ecke, beim Frühstück im Lieblingscafé oder beim schnellen Snack im Backshop. Wir produzieren White Label – das heißt, ARYZTA steht nicht drauf, aber unsere Qualität steckt drin! Die **ARYZTA Gruppe** mit Hauptsitz in der Schweiz ist eines der größten Bäckereiunternehmen der Welt und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren.

Bei **ARYZTA Deutschland** arbeiten rund 1.800 Mitarbeitende. Unsere Vision: Wir liefern den Goldstandard! An den Standorten Eisleben, Nordhausen und Gerolzhofen entstehen auf modernsten Anlagen täglich traditionelle und innovative Backwaren in höchster Qualität. Weitere Bürostandorte befinden sich in Berlin und Freiburg im Breisgau. ARYZTA beliefert führende Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel, Discount, Großhandel und in der Systemgastronomie. Hotellerie, Bäckereien und Tankstellen zählen ebenfalls zu unseren Kund:innen. Sowohl als globales Unternehmen als auch als regionaler Arbeitgeber sieht sich ARYZTA in ökologischer und sozialer Verantwortung für die Umwelt und seine Mitarbeitenden.

