

## Kakao, Nüsse oder Getreide – Studentische Arbeiten bei Bühler

Bühler am Standort Freiberg am Neckar nahe Stuttgart, ist ein international führender Maschinen- und Anlagenbauer für die Lebensmittelindustrie.

Um den wachsenden Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden und Nahrungsmittel in einer effizienten Art und Weise herzustellen, bedarf es der ständigen Weiter- und Neuentwicklung von Prozessen.

Das Wissen um die produktspezifischen Charakteristiken und die Umsetzung in Prozessen zeichnet uns dabei aus.

Sind Sie von Verfahrenstechnik und Technologie auch so begeistert wie wir?

Im Bereich Kakao, Nüsse und Getreide liegen Fragestellungen vor, die sich intensiv mit der Kopplung von Produkteigenschaften und Prozess auseinandersetzen.

Die Tätigkeitsfelder sind:

- Thermische Verfahren - Rösten von Kakao, Nüssen oder Getreide
  - Energieeinsatz, Prozessführung, Aroma, Farbe
- Kristallisationsverfahren
  - Kakaobutter und Kakaomasse
  - Kakaopulver Stabilisierung

In diesen Bereichen aus der Verfahrenstechnik und Technologie bieten sich bei Bühler viele Möglichkeiten verschiedene Arbeiten (Diplom-, Bachelor-, Masterarbeit, Praktikum – auch zertifiziert) im Rahmen des Studiums durchzuführen.

Falls wir Ihr Interesse an der Technologie geweckt haben, würden wir uns sehr über Ihre Bewerbung freuen.

Für Vorabklärungen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Ihre Anfragen richten Sie bitte an

**ppa. Dr. Tobias Lohmüller**  
Head of Market to Market  
Market Segment Cocoa & Nut  
Bühler Barth GmbH  
Daimlerstraße 6  
71691 Freiberg am Neckar

<mailto:tobias.lohmueeller@buhlergroup.com>  
[www.buhlergroup.com/cocoa-and-nuts](http://www.buhlergroup.com/cocoa-and-nuts)