

Red Bull - Salzburg



Menschen und Ideen beflügeln. Seit 1987. Inspiriert von funktionalen Getränken aus dem Fernen Osten gründete Dietrich Mateschitz Mitte der 1980er Jahre Red Bull. Er entwickelte ein neues Produkt sowie ein einzigartiges Marketingkonzept und brachte Red Bull Energy Drink am 1. April 1987 in Österreich auf den Markt. Eine völlig neue Produktkategorie –

Energy Drinks - war geboren.

Quality Management & Beverage Innovation Trainee - Red Bull HQ Graduate Program 2026

Bist du bereit, dein Potenzial zu entfalten und mit dem Red Bull HQ Graduate Program in Österreich durchzustarten? Nutze ab Juli 2026 die Möglichkeit, deine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und an neuen Herausforderungen zu wachsen.

Stadt: Salzburg; Beginn frühestens: 01.07.2026; Vergütung: 52000 €/Jahr

Aufgabenbeschreibung

Das 18- monatige Programm ist darauf ausgelegt, in einem bestimmten Team innerhalb unserer Quality & Innovation Welt stattzufinden. Unten findest du weitere Einblicke in die verfügbaren Positionen innerhalb der Abteilung.

QUALITY MANAGEMENT GRADUATE

Als Quality Management Graduate unterstützt du das Team in Elsbethen beim Management und bei der Weiterentwicklung des Data Driven Quality Assurance (DDQA) Systems bei unseren Copackern. Du bist eine wichtige Schnittstelle zwischen Business, Qualität, Datenanalyse und Technik. Du hilfst dabei, dass die Prozesse gut eingeführt, überwacht und laufend verbessert werden.

Du übernimmst Aufgaben in DDQA-Projekten, zum Beispiel bei Projekten rund um Misch-tanks. Du prüfst, wie Prozesse in die bestehende Qualitätslandschaft passen, und hilfst mit, einen einheitlichen Standard für alle von Red Bull betreuten Copacker aufzubauen. Außerdem begleitest du die Nutzung von DDQA beim Copacker Rauch, leitest regelmäßige Abstimmungsmeetings, unterstützt quartalsweise Info-Sessions und hilfst bei der Vorbereitung und Mitwirkung an Audits.

Durch deine Arbeit in Projektmanagement, Prozessverbesserung und Zusammenarbeit mit verschiedenen Bereichen stärkst du die Qualitätssicherung. Du sorgst dafür, dass interne und externe Stakeholder besser abgestimmt sind und trägst dazu bei, die hohen Qualitätsstandards von Red Bull zu sichern.

BEVERAGE INNOVATION GRADUATE

Als Beverage Innovation Graduate arbeitest du im Beverage Innovation Team in Fuschl. Das Team beschäftigt sich laufend mit neuen Ideen, Technologien und Trends, damit Red

Bull in der Getränkeindustrie an der Spitze bleibt. Du unterstützt das Team dabei, neue Produkte auf den Markt zu bringen, Zutaten für funktionale Getränke zu bewerten und sensorische Herausforderungen zu bearbeiten, damit die Produkte innovativ und hochwertig sind.

Du beurteilst, wie verschiedene Zutaten miteinander reagieren und wie sich das auf die Stabilität des Produkts auswirkt. Du arbeitest mit anderen Abteilungen zusammen und hilfst dabei, zukunftsorientierte Lösungen umzusetzen – zusätzlich zur normalen Produktentwicklungsarbeit. Du beobachtest systematisch Markt- und Technologietrends und hilfst, diese Erkenntnisse in laufende Projekte einfließen zu lassen.

Erwartete Qualifikationen

Du bist kürzlich mit deinem Studium fertig geworden oder wirst bis Juli 2026 deinen Bachelor- oder Master in Lebensmittelwissenschaft/-technologie, Chemie oder Physik abgeschlossen haben.

Du konntest bereits wertvolle Arbeitserfahrung sammeln, idealerweise im internationalen Umfeld, durch Praktika oder darüber hinaus – und was auch immer du anpackst, du tust es mit Leidenschaft.

Du schätzt die Zusammenarbeit im Team und zeichnest dich durch einen unternehmerischen Geist sowie eine Hands-on-Mentalität aus, insbesondere wenn es darum geht, bedeutende Projekte anzugehen oder sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Sehr gute Englischkenntnisse sind für unser Graduate-Program im HQ in Österreich notwendig. Für manche Positionen sind Deutschkenntnisse erforderlich, und zusätzliche Sprachen sehen wir immer als Pluspunkt an.

Bewerbung

per

<https://jobs.redbull.com/at-de/elsbethen-quality-management-beverage-innovation-trainee-red-bull-hq-graduate-program--ref28066p>

Internet:

Weitere Informationen unter <https://stellenticket.de/201497/TUB/>
Angebot sichtbar bis 28.02.2026

