

Wyldr Food GmbH - Nutrition Department



Wir sind wyldr, eines der am schnellsten wachsenden Food- & Health-Startups in Deutschland. Unsere Mission: Gesunde Ernährung und Wohlbefinden für Zehntausende skalierbar und alltagstauglich machen. Unsere Kund:innen personalisieren ihre Bio-Kochboxen z. B. nach Kriterien wie antientzündlich, Darmgesundheit, Gewichtsreduktion oder anderen Gesundheitszielen und ihren weiteren Vorlieben. Sie erhalten frische Bio-Zutaten und passende Rezepte nach eigener Auswahl direkt nach Hause. Perspektivisch bauen wir wyldr zu einem digitalen Lifestyle-Assistenten für gesunde Ernährung aus: ein Service, der Menschen im Alltag hilft, bessere Ernährungsentscheidungen zu treffen und ihre Gewohnheiten nachhaltig umzustellen.

Werkstudent:in (m/w/d) im Bereich Ernährung & Rezeptentwicklung bei wyldr

Stadt: Berlin; Beginn frühestens: Frühestmöglich; Dauer: unbefristet; Vergütung: 18€/h; Bewerbungsfrist: 01.11.2026

Aufgabenbeschreibung

- Rezeptentwicklung & Testkochen: Eigenständige Planung, Durchführung und Optimierung von Testcookings (z. B. für unsere "10min Gerichte") und kontinuierliche Verbesserung alter Rezepte durch Kundenfeedback sowie unter strikter Einhaltung unserer ernährungsphysiologischen Vorgaben.
- Food-Styling & Content-Erstellung: Ästhetisches Anrichten der Gerichte, eigenständiges Fotografieren (Shootings) sowie die Erstellung von Rezeptbildern mithilfe von KI.
- Recherche & Projektarbeit: Markt- und Markenrecherche für neue Produkt-Kategorien sowie die Erstellung und das Updaten von Pitchdecks.
- Daten- & Tool-Pflege: Beaufsichtigung und Nutzung technischer (KI-)Tools zur Rezeptentwicklung (inkl. Nährwertberechnungen) sowie souveräne Pflege verschiedener Datenbanken.
- Lieferantenkommunikation & Projektkoordination: Eigenständige Recherche, Einholen von Angeboten, Bestellung von Mustern und die direkte Abstimmung mit Herstellern sowie externen Partnern.
- Kund:innenbefragungen: Erstellung und Auswertung von Kund:innenbefragungen.

Erwartete Qualifikationen

- Fundiertes Ernährungswissen: Ein zwingend vorausgesetztes, laufendes Studium

im Bereich Ernährungswissenschaften, Diätetik, Ökotrophologie, Agarwissenschaften, Lebensmittelchemie oder vergleichbar. Du verfügst nachweislich über ein tiefes Verständnis für ernährungsphysiologische Grundlagen, Makro- sowie Mikronährstoffe und bist sicher im Umgang mit Nährwerten.

- Leidenschaft & Ästhetik: Großes kulinarisches Verständnis, echte Kochkünste und ein feines Gespür für Optik und Food-Styling.
- Tech-Affinität: Starkes technisches Verständnis (insbesondere Excel/GSheets), schnelle Auffassungsgabe für komplexe Datenbanken und Lust auf die Arbeit mit KI-Tools.
- Arbeitsweise: Analytisches Denkvermögen, hohe Detailtreue und Genauigkeit gepaart mit einer eigenständigen und lösungsorientierten Herangehensweise.
- Empathie: Die Fähigkeit, dich in verschiedene Zielgruppen und deren Bedürfnisse hineinzuversetzen.
- Nice-to-have: Erfahrungen mit Kindern und deren Essgewohnheiten, da wir unseren Fokus auf Familienfreundlichkeit stärken wollen.
- Kommunikationsstärke: Ein sicheres, verbindliches und professionelles Auftreten im Kontakt mit externen Dienstleistern.

Unser Angebot

Arbeitsort: Wir folgen einem Hybridmodel mit festen Bürotagen (Dienstag/Mittwoch). Anwesenheit ist auch zum Testkochen dringend erforderlich.

Gehalt: 18,00€ pro Stunde

Arbeitsort: Zum Teil im Homeoffice und in 12059 Berlin

Bewerbung

Es können nur Bewerbungen berücksichtigt werden, die über folgenden Link eingehen:
<https://nocodb.wyldr.de/dashboard/#/nc/form/a22ba17c-d97e-43e1-8d4c-2ec200408a98>

Weitere Informationen unter <https://stellenticket.de/207702/BEUTH/>
Angebot sichtbar bis 04.11.2026

