LASELVA

Wer sind wir?

LaSelva ist ein Unternehmen mit ökologischem Landbau in der Maremma/Toskana, der Produktion von toskanischen Spezialitäten und Weinen, sowie dem Vertrieb italienischer Bio-Feinkost in vielen Ländern der Welt. Bio-Pionier und LaSelva Gründer Karl Egger zog 1980 mit dem Wunsch, naturbelassene, unverfälschte, schmackhafte Lebensmittel im Einklang mit Natur und Mensch herzustellen, in die südliche Toskana. Damit setze Karl Egger den Grundstein für das heutige Unternehmen LaSelva. Unser Ziel ist es auch heute noch, naturbelassene Produkte aus einfachen Zutaten, mit und Sorgfalt und weitestgehend handwerklich herzustellen.

Was machen wir?

Unser Angebot umfasst über 200 Bio-Produkte, die wir sowohl an Endverbraucher als auch an Einzel- und Großhändler im nationalen und internationalen Raum vertreiben. Die Erkenntnis, dass nur ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren sozialen und ökologischen Ressourcen eine nachhaltige Generationengerechtigkeit bewirkt, bildet den Grundstein unseres täglichen Handelns. Dabei schließen wir ökologische und soziale Dimensionen als Teil der gesamten Wertschöpfungskette in unsere Arbeit ein. Die Schonung, den Erhalt sowie die Förderung von natürlichen Ressourcen sehen wir als wesentlichen Bestandteil unserer Wirtschaftsweise an.
LaSelva ist im Bio-Fachhandel ein Begriff für genussvolle Feinkost, Schutz der Biodiversität und nachhaltiges Wirtschaften.

Warum fördern wir?

Wir möchten als Unternehmen den Weg zu einer zukunftsfähigen Gesellschaft aktiv mitgestalten. Nachwuchsförderung ist für uns ein wichtiger Baustein, um Wissen an die nächsten Generationen weiterzugeben. Das ganzheitliche Konzept der Alanus Hochschule und die Ausbildung im nachhaltigen Wirtschaften sehen wir als zukunftsrelevant und fördern diese daher gerne. Das Begleiten eines Studierenden durch die Praxisphasen ist für uns eine Bereicherung. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit und regen Austausch.

Wen suchen wir?

Wir suchen engagierte, lernbegeisterte und motivierte Studierende, die sich für italienische Bio-Feinkost und -Weine, die Naturkostbranche sowie alle Abläufe im Unternehmen interessieren und begeistern können. LaSelva möchte Studierende fördern, die sich mit Engagement einsetzen wollen und mit Motivation die ihnen

LaSelva®
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

gestellten Aufgaben angehen. Wir erwarten ein Interesse für Nachhaltigkeit und Bio-Lebensmittel. LaSelva sucht Studierende die nach der Einarbeitungszeit selbständig und eigenverantwortlich arbeiten.

Was bieten wir?

Studierende können bei uns ihre im Studium erworbenen Kenntnisse in die Praxis umsetzen, ausbauen und darüber hinaus Erfahrungen im Unternehmen sammeln. Durch verschiedene Arbeitsfelder und Bereiche wie Nachhaltigkeitsmanagement, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Online-Marketing, Kommunikationsdesign, Auftragsbearbeitung, Direktverkauf und Finanzbuchhaltung ist für einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag mit vielen Lernbereichen gesorgt. Die Studierenden erledigen selbstständig Arbeiten und werden dabei von einem hilfsbereiten Team begleitet.

Wo sind wir?

Der Anbau sowie die Verarbeitung finden in der Maremma, der südlichen Toskana statt. Die Zentrale der deutschen Vertriebsfirma ist in Gräfelfing bei München. Hier absolvieren die Studierenden die Praxisphase. Wir sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen.

Wohin schicken Sie Ihre Bewerbung?

Ansprechpartnerin: Manja Kudelka
E-Mail: manja.kudelka@laselva.bio
Telefon: 089/89558068-74

Wie sieht der Bewerbungsprozess aus?

Bitte schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit aussagekräftigem Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen an die genannte Kontaktadresse. Im Bewerbungsprozess ist es sinnvoll, sich bereits parallel bei der Alanus Hochschule zu bewerben.

Wie viele Studierende nehmen wir pro Semester?

LaSelva bietet alle drei Jahre einen stipendiengeförderten Studienplatz an.
Ein Einstieg ist sowohl im Herbst- wie auch im Frühjahrssemester möglich, sofern sich kein Studierender mehr in Ausbildung befindet.