LIEBLER INSTITUT

Die Experten für die Food-Industrie

Lebensmitteltechnologe (m/w/d)

stellv. Projektleitung in spe

Referenznummer: 2860; Standort: Großraum Vechta/Cloppenburg (Oldenburger Münsterland, Niedersachsen)

Wir suchen Sie!

Sie erhalten die Möglichkeit, in einem der führenden deutschen Unternehmen der Ernährungswirtschaft Ihre Kenntnisse aus der Lebensmitteltechnologie in unterschiedlichen Projekten einfließen zu lassen. Als Trendscout beobachten Sie zudem Neuheiten auf den Märkten, um aktiv an der Produktentwicklung mitwirken zu können.

Bei entsprechender Entwicklung können Sie zum stellvertretenden Projektleiter Food aufsteigen.

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Ihr zukünftiges Unternehmen gehört zu den bedeutendsten Unternehmen der Ernährungswirtschaft in Deutschland und produziert und vermarktet europaweit mit zahlreichen Tochterfirmen hochwertige Geflügelspezialitäten sowie alternative Protein-Produkte im Bereich Convenience-Food.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Großraum Vechta/Cloppenburg (Oldenburger Münsterland, Niedersachsen)**.

Darauf können Sie sich freuen:

- Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben, u. a. durch flexible Arbeitszeiten und Möglichkeit des mobilen Arbeitens
- geregelte Einarbeitung
- Firmenwagen (auch zur privaten Nutzung)
- 39,50 Wochenstunden
- verantwortungsvolle Aufgaben mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten
- kurze Entscheidungswege
- exzellente Entwicklungsperspektiven
- Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte und attraktive Vergütungsmodelle
- Weihnachtsgeld
- Hansefit
- Corporate Benefits
- Betriebsfeiern

Ihre Aufgaben:

- Unterstützung der Projektleitung Food im operativen Tagesgeschäft sowie in der strategischen Ausrichtung
- Schnittstelle zwischen Produktentwicklung, Produktion und Vertrieb

- Trendscout: Beobachtung der Zielmärkte samt Identifikation neuer Produktsegmente
- Erkennung neuer Trends bei Verzehrgewohnheiten
- Unterstützung bei der Neu- und Weiterentwicklung von Rezepturideen nach Kunden- und Marktanforderungen
- Dokumentation und Erstellung von Verkostungsprotokollen und Statistiken
- Präsentation eigener Ideen in monatlichen Trendscout-Berichten
- Projektmanagement sowie allgemeine Recherche- und Aufbereitungstätigkeiten

Womit Sie uns überzeugen:

- Ausbildung zum staatl. geprüften Lebensmitteltechniker (m/w/d), Studium der Lebensmitteltechnologie oder vergleichbares wie z.B. Ausbildung zum Küchen-, Bäcker- oder Fleischermeister (m/w/d) wäre wünschenswert
- Leidenschaft und Begeisterung für die Entwicklung von innovativen und gesunden Lebensmitteln
- Erste Erfahrung in der Lebensmittelindustrie, idealerweise in der Produktentwicklung von Convenience-Produkten ist von Vorteil
- Idealerweise erste Projektmanagementerfahrung sowie solide betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Sicherer Umgang mit MS-Office-Anwendungen (insbesondere PowerPoint)
- Strukturierte Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Verhandlungssichere Deutsch- und gute Englischkenntnisse

Wer sind wir?

Wir sind anerkannte Spezialisten in der Personalberatung und Personalvermittlung für die Lebensmittelindustrie/den Lebensmittelhandel und schaffen seit über 30 Jahren Lösungen in der Personalbeschaffung.

Sind Sie interessiert? Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung! Bei Fragen können Sie sich gerne im Vorfeld vertraulich mit dem Team des **LIEBLER INSTITUT** in Verbindung setzen. Oder Sie senden direkt Ihre Bewerbungsunterlagen einschließlich Ihrer Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist **per E-Mail oder XING** unter Angabe der **Referenz 2860** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Karin Kellmann, Geschäftsführerin des LIEBLER Institut Marl

Kontakt

LIEBLER INSTITUT GmbH
Dieselstraße 9
45770 Marl
02365 207 140
info@liebler.de
www.liebler.de
https://www.xing.com/pages/lieblerinstitutgmbh