



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Produktentwickler (m/w/d)

für den Bereich frische & tiefgekühlte Convenience-Produkte

Referenznummer: 2868; Standort: Raum Vechta (Oldenburger Land/Niedersachsen)

Wir suchen Sie!

Sie sind **Fleischermeister (m/w/d)**, **Lebensmitteltechniker/Lebensmitteltechnologe (m/w/d)** mit einer Leidenschaft für Lebensmittel und **ersten Erfahrungen in der Produktentwicklung im Bereich Fleischwaren und/oder vegetarischer/vegane Fleischersatzprodukte**? Sie sind kreativ, arbeiten strukturiert und besitzen in gleichem Maße Kommunikationsstärke, Präsentationssicherheit und Teamgeist? Und Sie planen Ihren nächsten Karriereschritt und suchen eine anspruchsvolle und zukunftsweisende Aufgabe mit Raum für Gestaltungsmöglichkeiten in einem erfolgreich operierenden Unternehmen?

Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Unser Mandant ist Teil einer erfolgreichen Unternehmensgruppe der Agrar- und Ernährungswirtschaft und gehört mit mehreren Standorten in Deutschland zu den führenden Vermarktern von frischen, tiefgekühlten sowie fleischanalogen und veganen Geflügelspezialitäten und Convenience-Produkten für den LEH, Großverbraucher und Systemgastronomie in Europa.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Vechta (Niedersachsen)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Eine fundierte Einarbeitung und ein spannendes Arbeitsumfeld
- Verantwortungsvolle Aufgaben und kurze Entscheidungswege
- Leistungsgerechte und attraktive Vergütungsmodelle mit interessanten Zusatzleistungen wie z.B. Urlaubs- und Weihnachtsgeld, Vermögenswirksame Leistungen, Jubiläumsgratifikation
- Unternehmensinterne Weiterbildungskonzepte, Möglichkeiten zur individuellen Weiterentwicklung
- Corporate Benefits, Kostenfreie Getränke, Werkverkauf
- Ein motiviertes und freundliches Team, guter Mitarbeiterzusammenhalt

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Entwicklung von innovativen Fleisch-&Geflügelwaren sowie vegetarischen/veganen Lebensmitteln von der Rohware bis zum Fertigprodukt und weiter bis zur Übertragung auf die Produktionslinien einschl. Nachkontrolle
- Umsetzung kundenspezifischer Anforderungen sowie Optimierung bestehender Prozesse durch effizientere Verfahrenstechnik

- Optimierung bestehender Produkte und Prozesse hinsichtlich Sensorik, Textur, Qualität und lebensmittelrechtlicher Vorgaben sowie aus Kosteneffektivitätssicht
- Neu- und Weiterentwicklung und Optimierung von Rezepturen und Konzepten
- Planung, Durchführung und Dokumentation von Versuchen in Küche, Technikum und Produktion sowie Durchführung von Lagertests
- Koordination & Durchführung von Verkostungen sowie deren Dokumentation
- Mitwirkung bei übergreifenden Projekten und Kooperationen mit externen Instituten

Das bringen Sie mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Fleischer(-meister) (m/w/d) oder Fleischtechniker/-technologe/Lebensmitteltechnologe/Lebensmittelchemiker (m/w/d) oder vergleichbar
- Erste Berufserfahrung im Bereich Fleischwarenherstellung / Convenience, Produktentwicklungserfahrung wünschenswert
- Erfahrung im Lebensmittelrecht und Grundlagen des Qualitätsmanagements
- Analytische Arbeitsweise (Umgang mit Analysegeräten, vergleichende Prüfungen), betriebswirtschaftliches Denken im Umgang mit Lebensmitteln und gutes technisches Verständnis
- Sicherer Umgang mit MS-Office Programmen sowie gute Englisch-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Freude an selbstständiger und eigenverantwortlicher Arbeitsweise und lösungsorientiertem Handeln
- Hoher Grad an Eigenmotivation und ein hohes Maß an Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein

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 2868** 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>