



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind **Lebensmitteltechniker oder Lebensmitteltechnologe** mit einer Leidenschaft für Lebensmittel und Erfahrungen im Bereich **Fleischwaren, TK und Food Convenience (inkl. veganer Produkte)**? Sie sind kreativ, arbeiten strukturiert und besitzen in gleichem Maße Kommunikationsstärke, Präsentations-sicherheit und Teamgeist? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Wir suchen für den **Raum Oldenburg (Niedersachsen)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten

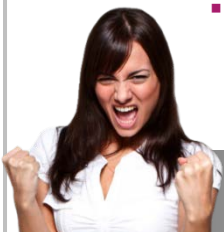
Produktentwickler Fleischwaren (m/w/d)

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Fleischer (m/w/d), Weiterbildung zum Lebensmitteltechnologe/in oder vergleichbar
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Fleischwarenherstellung, idealerweise Produktentwicklungserfahrung
- Erfahrung in den gängigen Methoden der Fleischverarbeitung insbesondere der Fermentation von Rohwurst
- Erfahrung im Lebensmittelrecht und Grundlagen des Qualitätsmanagements
- Analytische Arbeitsweise (Umgang mit Analysegeräten, vergleichende Prüfungen), betriebswirtschaftliches Denken im Umgang mit Lebensmitteln und gutes technisches Verständnis
- Strukturierte Arbeitsweise, lösungsorientiertes Handeln, innovationsgetrieben und mit Interesse an fachlicher Weiterbildung
- Hoher Grad an Eigenmotivation, Freude am Kooperieren und ausgeprägte Hands-on-Mentalität

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung von innovativen Fleischerzeugnissen von der Rohware bis zum Fertigprodukt unter Berücksichtigung der derzeitigen rechtlichen Situation bis zur Übertragung auf die Produktionslinien
- Neu- und Weiterentwicklung und Optimierung von Rezepturen und Konzepten
- Planung, Durchführung und Dokumentation von der Produktentwicklung bis hin zur Produktionsreife
- Optimierung bestehender Produkte und Prozesse innerhalb der Fleischverarbeitung nach Qualitäts- und Kostengesichtspunkten sowie aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Kontinuierliche Verbesserung der Produktsicherheit
- Projektmanagement bei übergreifenden Projekten sowie Kooperationen mit externen Instituten
- Unterstützung bei der Erarbeitung von Produktspezifikationen unter Beachtung rechtlicher und qualitätsrelevanter Parameter



Seit über 30 Jahren schaffen wir Lösungen in der Personalbeschaffung. Wir machen uns für Sie stark!



Unser Mandant

Unser Mandant ist ein in der siebten Generation **inhabergeführtes Familienunternehmen** und produziert klassische **Fleisch- und Wurstwaren sowie innovative Fleischersatzprodukte (vegetarisch und vegan)** als einer der bekanntesten Markenartikler Deutschlands.

Ihre Benefits:

- Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen und flachen Hierarchien
- Attraktive Vertragsbedingungen, markt- und leistungs-gerechte Vergütung

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Bei Fragen können Sie sich gerne im Vorfeld vertraulich mit dem Team des **LIEBLER INSTITUT** in Verbindung setzen. Oder senden Sie direkt Ihre Bewerbungsunterlagen einschließlich Ihrer Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist **per E-Mail oder XING** unter Angabe der **Referenz 2580** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9
45770 Marl
02365 207 140
info@liebler.de
www.liebler.de