



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind **Fleischermeister (m/w/d) oder Lebensmitteltechnologe (m/w/d)** mit einer Leidenschaft für Lebensmittel und Erfahrungen im Bereich **Fleischwaren oder Food Convenience**? Sie sind kreativ, arbeiten strukturiert und besitzen in gleichem Maße Kommunikationsstärke, Präsentationssicherheit und Teamgeist? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Wir suchen für den **Raum Pforzheim (Baden-Württemberg)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten

Produktentwickler Fleischwaren (m/w/d)

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Fleischer(-meister) (m/w/d) oder Fleischtechniker/-technologe/Lebensmitteltechnologe (m/w/d) oder vergleichbar
- Erste Berufserfahrung im Bereich Fleischwarenherstellung / Convenience idealerweise 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
- Freude an selbstständiger und eigenverantwortlicher Arbeitsweise, lösungsorientiertes Handeln, innovationsgetrieben sowie Loyalität und vertrauensvoller Umgang mit internen Informationen
- Hoher Grad an Eigenmotivation und ein hohes Maß an Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung von neuen Produkten und Umsetzung kundenspezifischer Anforderungen unter Berücksichtigung der derzeitigen rechtlichen Situation bis zur Übertragung auf die Produktionslinien
- Durchführung und Auswertung von internen Verkostungen sowie Durchführung von Fertigungstests auf den Produktionsanlagen
- 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
- Selbständige Umsetzung und Dokumentation von Entwicklungsprojekten



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



Unser Mandant

Unser Mandant zählt zu den führenden Unternehmen im Bereich hochwertiger Frischfleischprodukte und betreibt mehrere bedeutende Schlacht- und Zerlege-Betriebe in Deutschland. Das Portfolio reicht von der Rinder-/Schweineschlachtung über die Produktion für die Selbstbedienungstheke bis hin zur Auslieferung.

Ihre Benefits:

- Modernes Arbeitsumfeld
- Jährliche Erfolgsbeteiligung
- Flexible Arbeitszeiten
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Langfristige Perspektiven
- Attraktive Vertragsbedingungen

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 2802** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

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