Zum Klienten:
Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:
St. Gallen (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:
Mitarbeiter Produktentwicklung & Qualitätsmanagement (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Unterstützung bei Produktversuchen, Rezepturtests und Optimierungen sowie strukturierte Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Versuchen
- Mitwirkung bei sensorischen Beurteilungen, Degustationen und Produkttests sowie nachvollziehbare Dokumentation von Ergebnissen und Beobachtungen
- Begleitung von Haltbarkeitsprüfungen und Qualitätskontrollen inkl. frühzeitiger Erkennung und sauberer Dokumentation von Abweichungen
- Unterstützung bei QM-Dokumenten, Prüfprotokollen und einfachen Arbeitsanweisungen mit vollständiger und strukturierter Dokumentation
- Mitarbeit bei operativen Qualitäts-, Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsthemen sowie Unterstützung bei deren konsequenter Umsetzung im Alltag
- Enge Zusammenarbeit mit Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Produktion und Operations sowie Sicherstellung eines zuverlässigen Informationsflusses

Was Sie ausmacht:
- Ausbildung oder Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Food Science, Ernährungswissenschaften oder vergleichbar
- Erste praktische Erfahrung in der Lebensmittelbranche von Vorteil
- Freude an praktischer Arbeit mit Lebensmitteln, Produkttests und Degustationen
- Sorgfältige, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Grundverständnis für Hygiene, Lebensmittelsicherheit und Qualität
- Gute Dokumentationsfähigkeit und sicherer Umgang mit Beobachtungen, Ergebnissen und Abweichungen
- Selbständige, pragmatische und teamorientierte Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil

Was diese Stelle ausmacht:
- Direkte Mitarbeit an der Weiterentwicklung der Produkte
- Vielseitige Hands-on-Rolle zwischen Produktentwicklung und Qualitätsmanagement
- Enge Zusammenarbeit mit Produktion, Operations und weiteren Teams
- Hoher Praxisbezug durch Versuche, Degustationen sowie Qualitäts- und Haltbarkeitsprüfungen
- Möglichkeit, Prozesse und Qualitätsstandards aktiv mitzuentwickeln
- Wachsendes Unternehmen mit klarer Identität und starkem Brand
- 30% Mitarbeiterrabatt & regelmässige Team-Events