

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:

Emmen (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:

Projektleiter in F&E Käse und Sensorik (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:

- Organisation und Leitung des Sensorik Panels inklusive professioneller Durchführung und Auswertung
- Fachliche Führung der Panel-Teilnehmenden, Wissensvermittlung und abteilungsübergreifende Unterstützung bei sensorischen Fragestellungen
- Sicherstellung der Sensorik-Kompetenz sowie praxisnahe Weiterentwicklung bestehender Methoden und Prozesse
- Übernahme von Entwicklungs- und Optimierungsprojekten im Bereich Naturkäse, Begleitung von Produkten, Rezepturen und Prozessen von der Idee bis zur Umsetzung
- Planung und Begleitung von Versuchen, Dokumentation der Ergebnisse sowie Überwachung von Terminen, Qualität, Kosten und Zielen

Was Sie ausmacht:

- Studium im Lebensmittelbereich oder einer naturwissenschaftlichen Disziplin
- Berufseinsteiger oder erfahrene Fachperson mit hoher Motivation und Gestaltungswillen
- Erfahrung in Sensorik, Datenauswertung oder Produktentwicklung von Vorteil
- Freude am Präsentieren vor Gruppen sowie Wohlbefinden in einer fachlichen Führungsrolle
- Kommunikative, präsente Persönlichkeit mit Energie und Durchsetzungsvermögen
- Umsetzungsstarke, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise

Was diese Stelle ausmacht:

- 5 Wochen Ferien, ab dem 46. Lebensjahr schrittweise steigend auf bis zu sechs Wochen
- Sabbatical und Möglichkeit des Ferieneinkaufs
- Flexible Arbeitszeitmodelle wie Gleit- oder Vertrauensarbeitszeit
- Freiwillige Erfolgsbeteiligung je nach Geschäftserfolg
- Individueller Entwicklungsplan zur gezielten Förderung persönlicher Kompetenzen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement, präventive Massnahmen und kostenlose Sozialberatung