

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:

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

Jobbeschreibung:

Produktentwickler:in & Prozessingenieur:in Schokolade (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:

- Produktentwicklung in interdisziplinären Teams von der Idee bis zum Markterfolg
- Kontinuierliche Optimierung unserer Herstellprozesse für mehr Qualität, Ressourceneffizienz und Innovation
- Produktionsunterstützung und Beratung bei technologischen Fragestellungen
- Definition und Pflege von Stammdaten wie Rezepturen, Produktionsparameter und Verfahrensanweisungen

Was Sie ausmacht:

- Bachelor oder Master in Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder vergleichbare Qualifikation, Berufserfahrung von Vorteil
- Hohe Technologieaffinität sowie Begeisterung am Erwerb und der Anwendung von Produktions-Knowhow
- Analytisches Denken sowie gute Kommunikationsfähigkeit
- Freude an der Zusammenarbeit mit verschiedenen Abteilungen sowie am Ausüben einer Schnittstellenfunktion
- Fließende Deutsch- und Englischkenntnisse

Was diese Stelle ausmacht:

- Abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in der faszinierenden Welt der Schokoladentechnologie
- Kollegiales Arbeitsumfeld und Mitarbeit in interdisziplinären Teams
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege, die es ermöglichen, Ideen einzubringen und umzusetzen
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten und flexible Arbeitsmodelle
- Tätigkeit in einem langfristig orientierten, familiären Unternehmen mit hohem Stellenwert für Nachhaltigkeit