

# Produktentwickler (m/w/d)

#### am Standort Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG in Lauben

Du liebst die Vielfalt von Käsespezialitäten und möchtest diese weiter ausbauen? Innovation ist für Dich ebenso wichtig wie guter Geschmack und beste Qualität? Dann komm in unser Team für Forschung und Entwicklung - dort kreierst Du neben Neuprodukten auch Variationen unseres bestehenden Produktportfolios und sorgst für Innovation.

### Was Sie bewegen können

- Als Produktentwickler (m/w/d)planst Versuchsreihen sowohl im Technikum als auch in der Produktion sowie auch an anderen Standorten unseres Familienunternehmens.
- Zur laufenden Prozessoptimierung prüfst Du unsere Produktionsprozesse hinsichtlich Kosten und Effizienz.
- Du wertest Daten aus und erarbeitest gemeinsam mit der Projektleitung die nächsten Schritte.
- Deine Kreativität ist gefragt teile mit uns Deine \* innovativen Produktideen samt möglicher Verfahren.
- Die Probenorganisation und die Durchführung der sensorischen Prüfungen liegen bei Dir, wie auch die \* Kontakte zu den Lieferanten von Hilfs- und Zusatzstoffen.

## Welche Stärken Sie einsetzen

- Abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie und oder vergleichbare Studiengänge wie Lebensmittel-Molkereiingenieurwesen oder die Weiterbildung zum Meister oder Techniker (m/w/d)
- Du bringst idealerweise schon Erfahrung in der Produkt- und Technologieentwicklung von Käse, Milchprodukten oder pflanzlichen Lebensmitteln mit.
- Und Dir sagt das Thema Rezeptur und Spezifikationserstellung auf Basis von SAP bereits etwas? Kannst Du mit gutem technischem Verständnis punkten?
- Gute Englisch-Kenntnisse helfen beim Kontakt mit externen Partnern.
- Du arbeitest gerne im Team und trägst mit selbständigem, zuverlässigem Arbeiten hohem Verantwortungsbewusstsein zum Erfolg bei.

# Wovon Sie bei uns profitieren



Essenszuschuss



Mobiles Arbeiten



Corporate Benefits



Betriebliches Gesundheitsmanagement



Wöchentliches Käsepaket



**Attraktive** Vergütung



