



Die Elbtaler Veredelungs GmbH & Co. KG ist mit ihren Tochterunternehmen in der Verarbeitung und dem Handel mit Agrarprodukten, insbesondere mit Speisekartoffeln und Zwiebeln tätig. Neben dem Geschäftsfeld von frisch geschälten, vorgegarten Kartoffeln und Zwiebeln für den Großverbraucher und die Gastronomie veredelt die Unternehmensgruppe Agrar-Erzeugnisse in praktische Convenience Produkte für den modernen, bewussten Konsumenten.

Für unseren Standort in Clenze suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n Produktentwickler (m/w/d) in Vollzeit.

PRODUKTENTWICKLER (m/w/d) am Standort Clenze, Niedersachsen

Ihre Herausforderung:

- Entwicklung innovativer Rezepturen sowie nach kundenspezifischen Vorgaben für den deutschen und europäischen Markt
- Weiterentwicklung / Optimierung von bestehenden Produkten und Prozessen
- Erstellung der Entwicklungsdokumentation
- Entwicklungen vom Labormaßstab bis zur Produktionsreife unter Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes
- Durchführung von MHD- und Lagertests
- Durchführen und beurteilen von Produktverkostungen mit den jeweiligen Fachabteilungen
- Bereitstellung aller relevanten Informationen wie z.B. Rezepturen, Prozessdaten und Herstellablauf
- Prüfen und bewerten neuer Rohstoffe in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Fachabteilungen

Was Sie idealerweise mitbringen:

- Abgeschlossenes Studium zum Lebensmitteltechnologe oder Lebensmitteltechniker idealerweise mit der Fachrichtung Prozesstechnik
- Idealerweise eine zusätzliche Ausbildung im Lebensmittelbereich (Meister, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Koch, Bäcker*in, Konditor*in, Fleischer*in o.ä.)
- Studium der Lebensmitteltechnik (idealerweise Fachrichtung Prozesstechnik), -technologie mit möglichst (nicht zwingend nötig) vorheriger Berufsausbildung in einem Beruf der Lebensmittelindustrie, z.B. Meister, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Koch, Bäcker*in, Konditor*in, Fleischer*in etc.
- Sie haben einen hohen Anspruch an Qualität und Hygiene und treiben die Themen konsequent voran
- Sicherer Umgang mit MS-Office-Programmen (Word, Excel, PowerPoint)
- Kenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht, HACCP und IFS Food V7
- Analytisches Denkvermögen und eigenverantwortliche Handlungsweise
- Durchsetzungsstärke und ein sicheres Auftreten runden ihr Profil ab
- Team- und Kommunikationsfähig
- Selbstständige, strukturierte Arbeitsweise
- Ausgeprägte Problemlösekompetenz
- Hohes Maß an Engagement, Eigenverantwortung und Organisationsgeschick

Wir bieten:

- Langfristige berufliche Perspektive
- Kurze Entscheidungswege in einem familiengeführten Unternehmen
- Spannende und abwechslungsreiche Aufgaben und Mitgestaltungsmöglichkeiten bei der Entwicklung neuer Produkte
- Leistungsgerechte Vergütung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. frühestmöglichem Eintrittstermin per Email an bewerbungen@grocholl.de oder postalisch an:

Grocholl GmbH & Co. KG, z.Hd. Herrn Lukas Schäper, Dalitzer Weg 4, 29459 Clenze

Herr Schäper steht Ihnen als Ansprechpartner für Fragen gerne zur Verfügung:
+49 (0)5844-977 175