

Ceres

Selected people
in food & agri

Hügli Nahrungsmittel GmbH

Produktentwickler Gewürzmischungen (m/w/d)

Die seit 2018 zur Bell Food Group gehörende Hügli wurde 1935 in der Schweiz gegründet und ist heute eines der führenden europäischen Lebensmittelunternehmen im Bereich der Entwicklung, der Produktion und des Marketings von Trockenmischprodukten im Convenience-Segment wie Suppen, Saucen, Bouillons, Fertiggerichte, Desserts, funktionalen Nahrungsmittel sowie Meat Compounds.

Hügli beliefert die Küchen der professionellen Außerhausverpflegung, stellt Produkte für Markenunternehmen und den Lebensmitteleinzelhandel her, ist mit geschmacksgebenden Halbfabrikaten Geschäftspartner von Lebensmittelproduzenten und vertreibt eigene Marken - vorwiegend in Bio-Qualität - an Konsumenten.

Mit über 700 Beschäftigten ist Hügli Deutschland einer der großen Arbeitgeber in der Bodenseeregion.

In einem spannenden und internationalen Umfeld ist Hügli Nahrungsmittel GmbH mit qualifizierten und engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr erfolgreich.

Aufgrund des anhaltenden Wachstums auch im Bereich Mischungen für die Fleischindustrie besetzen wir die Position **Produktentwickler Gewürzmischungen (m/w/d)**.

Position

Implementierung neuer Prozesse im Bereich Meat Compounds

- Selbständige Bearbeitung der Entwicklungsprojekte von Meat Compounds von der Produktidee, Musteranfertigung bis zur Produktionsreife
- Durchführung von Verkostungen und sensorischen Prüfungen
- Enge Zusammenarbeit mit Kunden, Vertrieb und neues Fleisch Technikum
- Transparente Entwicklungsarbeit durch Kommunikation mit den Schnittstellen sowie durch Dokumentation
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten: Labor, Küche, Präsentationsräume und Office
- Sie berichten in dieser Funktion an den Entwicklungsleiter

Profil

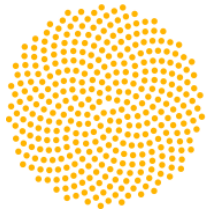
Experte für Gewürzmischungen für den Wurst- und Fleischbereich mit Lust und Innovationsgeist

Ihre Qualifikation

- abgeschlossenes Studium in den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Life Science oder Ausbildung im Lebensmittelbereich wie z.B. Fleischer und Weiterbildung zum Techniker oder Meister
- idealerweise bereits Erfahrung in der Entwicklung von Meat Compounds
- Kenntnisse in der Herstellung im Wurst- und Fleischbereich und funktionellen Zutaten wie z.B. Phosphaten

Ihre Kompetenzen

- Neugierde und Gestaltungswille



Ceres

Selected people
in food & agri

- Innovationsgeist und Kreativität
- Spaß an Teamwork
- Begeisterung für die Arbeit mit Fleisch- und Wurstwaren
- Organisationstalent

Standort

Sie arbeiten von dem Standort Radolfzell am Bodensee aus

Wir bieten

- Wachsendes, motiviertes Team für Meat Compounds mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten
- Ein international geprägtes Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Erfahrungen einbringen und sich persönlich weiterentwickeln können
- Umfangreiche Sozialleistungen
- Betriebliche Altersvorsorge
- Ermäßigungen vor Ort durch Kooperationen

Ihr Kontakt

Die Suche und Auswahl für diese Position wurde exklusiv an die CeresRecruitment vergeben. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte ausschließlich über www.ceresrecruitment.de vornehmen.

Weitere Informationen zum Unternehmen finden Sie auch unter: <https://www.huegli.de>

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: Menda Schmiedeskamp, Telefonnummer 0159-01359830