



Bei Schnitzer produzieren wir seit nahezu 50 Jahren mit unserem ideenreichen Team Produkte für die biologische und glutenfreie Ernährung. Von unserem Firmensitz in Offenburg aus beliefern wir Kunden weltweit. Unser Erfolg baut auf Tradition, Vertrauen und Innovation.

Für unseren Standort in Offenburg suchen wir zur Verstärkung unseres Teams zum nächstmöglichen Termin eine/n

## Mitarbeiter/in Prozess- und Produktentwicklung in Vollzeit

### Ihre Aufgaben:

- (Weiter-)Entwicklung und Optimierung bestehender und neuer Produktionsprozesse
- Unterstützung bei der Implementierung neuer Anlagen in die Produktion
- Durchführung von Anlagentests sowie großtechnische Versuche innerhalb der Produktion
- Entwicklung von neuartigen Rezepturen im Bereich glutenfreier- und Bio-Backwaren, von der Ideenfindung bis hin zur Marktreife
- Eigenverantwortliche Vorbereitung, Umsetzung und Auswertung der Versuche für Produktentwicklung und Produktoptimierung
- Planung, Durchführung und Dokumentation von Backversuchen im kleinen Maßstab (Prototyp) und der Übertragung in den Produktionsmaßstab (Scale up)

### Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie oder einem vergleichbaren Studium
- Berufserfahrung im Bereich Backwarenherstellung, Lebensmittelproduktion oder Produktentwicklung sind von Vorteil
- Technisches Verständnis
- Sicherer Umgang mit MS-Office
- Eigeninitiative, Leistungsbereitschaft, Kreativität und präzise Arbeitsweise
- Teamfähigkeit verbunden mit gutem Durchsetzungsvermögen

Wenn Sie Freude an selbstständigem Arbeiten in einem jungen und ideenreichen Team, an permanentem Dazulernen und Optimieren haben, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins sowie Ihren Gehaltsvorstellungen per Mail an Verena Forster (vf@produktion.schnitzer.eu) oder per Post an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.