

Die Ospelt Gruppe ist ein führender Hersteller von innovativen und qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln mit Produktionsstandorten in Liechtenstein, Schweiz und Deutschland. Als traditionsreiches Familienunternehmen setzen wir auf die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden, Lieferanten und unseren langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Im Bereich Produktentwicklung und Qualitätssicherung suchen wir zur Erweiterung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine/n lebensmittel- und technologieaffinen Profi mit Liebe zum Detail oder den Profi, der es werden will. Wir bieten eine großartige und interessante Chance mit Wachstumspotenzial.

Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Produktentwicklung und QS (m/w/d) 100 %

Ihre Aufgaben:

- Entwickeln von neuen pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln
- Food-Hunting nach interessanten, neuen Zutaten oder Technologien
- Herstellen von Muster vom Labormassstab bis hin zur Nullserie
- Schreiben von Verfahrensanweisungen für die Produktion
- Interpretieren von Rohmaterial-Spezifikationen und Erstellen von Musterspezifikationen
- Organisieren und Durchführen von Degustationen und Lagertests
- Dokumentieren vom Versuchsergebnissen in den gängigen MS-Office Applikationen
- Optimieren von bestehenden Rezepturen oder Technologien
- Durchführen von Schnellanalysen
- Mitglied des HACCP-Teams als Beitrag zur Lebensmittelsicherheit
- Berechnen von Kosten auf unterschiedlichen Herstellungsstufen

Ihr Profil:

- Leidenschaft für Lebensmittel
- Aus- und Weiterbildung im Lebensmittelbereich. (z.B. Metzger, Fleischnotechniker, Lebensmitteltechnologie ab Stufe HFP, Lebensmittelingenieur, etc.)
- Ausgeprägtes, sensorisches Gespür
- Guter Kommunikator
- Kreative Denkweise
- Guter Anwender der gängigen MS-Office Anwendungen
- SAP-Kenntnisse von Vorteil, jedoch keine Bedingung

Barbara Panhuber
HR Bereichsleiterin Lebensmittel
Telefon: +41 58 377 13 10

Ansprechspartner

Herbert Ospelt Anstalt, Frau Barbara Panhuber