International tätiges Unternehmen in der Entwicklung und Produktion von Getränken und flüssigen Nahrungsergänzungsmitteln bietet Vollzeit-/Teilzeitstelle.

Mitarbeiter Produktentwicklung / Mikrobiologie und Qualitätsmanagement
Getränke / Lebensmittel (w/m/d)
in Hollabrunn, Vollzeit (38,5 Std.) & Teilzeit ab 30 Std. pro Woche

Das Unternehmen mit Sitz in Hollabrunn ist im Bereich der Entwicklung und Produktion von Getränken und flüssigen Nahrungsergänzungsmittel tätig. Im Kundenauftrag werden Getränke nach individuellen Gesichtspunkten gestaltet, gemischt und produziert. Die Kunden sind international und schätzen das Unternehmen wegen seiner Nischenstellung als Komplettanbieter in diesem kontinuierlich wachsenden Segment.

AUFGABEN:
- Entwicklung von Getränkerezepturen sowie Herstellung von Getränkemustern
- Hauptverantwortlich für Qualitätsmanagement (IFS Global Market)
- Durchführung von Routineanalysen im Labor inkl. Mikrobiologie
- Bearbeitung von Kundenreklamationen
- Aktive projektbezogene Auftragsabwicklung mit in- und ausländischen Kunden und Lieferanten
- Warenübernahme und Eingangskontrolle von Rohstoffen

ANFORDERUNGEN:
- Abgeschlossene Ausbildung (z.B. Uni/FH/HTL) im lebensmitteltechnologischen Bereich
- Berufserfahrung (idealerweise im Lebensmittelbereich) in einer vergleichbaren Position setzen wir voraus
- Erfahrung im Umgang mit Rechtsthemen, Verordnungen und Normen im Aufgabengebiet
- Präzise und strukturierte Arbeitsweise
- Fließende Englischkenntnisse (mind. B2)
- Gute EDV Kenntnisse

GEBOTEN WERDEN:
- Offene, teamorientierte Atmosphäre
- Herausforderndes und interessantes Aufgabengebiet in einem kleinen, erfolgreichen Unternehmen (11 Mitarbeiter)
- Modernes Büro- und Arbeitsumfeld
- Monatsbruttobezug ab 3.000,- unter Berücksichtigung Vordienstzeiten und Qualifikation. Überzahlung möglich

Bitte bewerben Sie sich per Email bei:
BeverageScouts production & development GmbH
z.Hd. Herrn Michael Heinzl
Kaplanstraße 16, 2020 Hollabrunn
michael.heinzl@beveragescouts.com, www.beveragescouts.com