selectum

Creating better snacks.

Möchtest auch Du unsere innovativen Snacks mitgestalten?

Willst du in deiner täglichen Arbeit einen Impact schaffen?

Bist du interessiert an durchgehenden Produktneuheiten und einem Unternehmen mit starker Innovationsorientierung?

Freust du dich, wenn neu entwickelte/produzierte Lebensmittel, an deren Herstellung Du maßgeblich beigetragen hast, in internationalen Regalen zu finden sind?

Dir ist Nachhaltigkeit wichtig und du willst für ein Unternehmen arbeiten, in dem dies eine zentrale Rolle spielt?

Willst du ein motiviertes, junges Team führen und dabei auch von Anfang an deinen eigenen engagierten Leitungsstil in diesem Team prägen?

Möchtest Du gerne kurze, direkte Wege und unbürokratisches Arbeiten? Und ein Teil eines kleinen-Teams mit großem Zusammenhalt sein?

Dann bist du bei uns genau richtig.

Selectum hat einen der innovativsten Snacks auf den Markt gebracht - das erste Knabbergebäck bei dem kein Dippen mehr nötig ist, denn das Produkt ist bereits mit dem Dip gefüllt.

In weniger als drei Jahren ist es dem Unternehmen gelungen, 8 unterschiedliche Varianten der gefüllten Waffelpölster zu entwickeln und marktreif zu machen, unter anderem Pillows mit zuckerfreier Haselnusscreme, Protein-Pillows, Immunbites oder Bio Ecken. Mit diesen Innovationen bedient Selectum bereits internationale Kunden in 10 verschiedenen Ländern.

Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen, weshalb wir stolz darauf sind, der einzige industrielle Snackhersteller in Österreich zu sein, der frei von CO_2-Emmissionen produziert.

Selectum GmbH — Marie Curie Straße 8, 2120 Wolkersdorf, Austria
E-Mail: office@selectum.at — Website: www.selectum.at
Bank: Bank Austria — IBAN: AT36 1200 0100 2877 4429
UID: ATU74256967 — FN 509341g — Landesgericht Korneuburg

selectum

Creating better snacks.

Aufgrund unseres starken Wachstums und unserer Internationalisierung sind wir auf der Suche nach einem/einer:

Produktentwickler/in mit QM-Erfahrung (m/w/d) in einem Lebensmittel-Unternehmen

Was sind deine Hauptaufgaben bei deiner neuen Herausforderung?

- Mitarbeit beim Ausbau und Aufrechterhaltung des bestehenden QM-Systems
- Entwicklung von Rezepturen und Prozessen von der Musterproduktion bis zum Scale-up
- Suche und Prüfung von Rohstoffen auf ihre Eignung
- Verantwortung für die Skalierung und Prozessbeschreibung
- Weiterentwicklung und Optimierung von bestehenden Produkten und ihren Prozessen
- Evaluierung von neuen Prozesstechnologien und Maschinen
- Zusammenarbeit mit den Schnittstellen Verkauf, Produktion und Labor
- Präsentieren von Produkten und Ideen intern und extern
- Qualitätssicherungsarbeiten und Produktprüfungen vom Wareneingang bis zum Warenausgang
- Kontinuierliche Kontrolle von Prozessen und Standards
- Hygiene- sowie Allergenkontrollen im Betrieb
- Vorbereitung und Begleitung von internen und externen Audits, z.B. IFS
- Sicherstellung und Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorgaben
- Erstellung qualitätsrelevante Dokumente
- Durchführung der betrieblichen QS Dokumente
- Interne Schulung der Produktionsmitarbeiter

Welche Skills solltest du für deine neue Position mitbringen?

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie
- Erfahrung in der Produktentwicklung, bevorzugt mit Backprozessen und/oder Herstellung von Cremen
- Erfahrung mit technischen Anlagen und ihrer Bedienung, Interesse an Prozesstechnik und Rezepturen
- Weitgehend selbständiges Arbeiten, analytisches Denken, Lösungsorientierung
- Gute Kenntnisse im Lebensmittelrecht, HACCP, IFS
- Guter sowie sicherer Umgang mit MS Office Programmen

Standort: 2120 Wolkersdorf, Niederösterreich (gute Schnellbahn Anbindung von Wien).
Vollzeit - Gehalt entsprechend Qualifikation

Wir freuen uns auf deine aussagekräftige Bewerbung, inkl. Lebenslauf und Zeugnissen an (office@selectum.at).

Selectum GmbH
Marie Curie Straße 8
A-2120 Wolkersdorf