

Seit 70 Jahren stellt VAN HEES qualitativ hochwertige Gütezusätze, Gewürze, Gewürzmischungen, Marinaden und Aromen für die Fleischverarbeitung und -veredelung her, die in Handwerk, Industrie und Lebensmitteleinzelhandel gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Das mittelständische Familienunternehmen beschäftigt heute über 400 Mitarbeiter und vertreibt seine Produkte und Lösungen an nationale und internationale Kunden in mehr als 80 Ländern weltweit.



Zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt am Standort Walluf:

Entwickler/in

Ihre Aufgaben

- Entwicklung neuer Produkte im Bereich Gütezusätze
- Pflege und Optimierung vorhandener Rezepte
- Ansprechpartner für unsere Kunden und Agenturen bei Produktpräsentationen
- Begleitung und Steuerung von Anwendungstests
- Begleitung der Produkte von der Entwicklung bis zur Marktreife und Serienproduktion

Ihr Profil

- Ausbildung zum/r Lebensmitteltechniker/in oder Studium der Lebensmitteltechnologie
- Idealerweise handwerkliche Lehre als Koch oder Praxiserfahrung in der Herstellung von Fleischwaren
- EDV-Kenntnisse (MS Office)
- Fremdsprachenkenntnisse erwünscht
- Analytische Fähigkeiten und strukturierte Arbeitsweise
- Teamorientiert

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, einschließlich Eintrittstermin und Gehaltswunsch.