



MITARBEITER FORSCHUNGSTECHNIKUM (M/W/D)

 KULMBACH  VOLLZEIT  UNBEFRISTET  AB SOFORT

Ein Familienunternehmen mit mehr als 2.900 Mitarbeitern weltweit, das Tradition und Fortschritt vereint und mit viel Hingabe, Einsatzbereitschaft sowie Kompetenz Kunden rund um den Globus mit erstklassigen Backzutaten und Malzen begeistert – das ist IREKS!

IHRE AUFGABEN

- Entwicklung neuer und innovativer Produkte, Optimierung bereits bestehender Produkte
- Planung, Hands-on-Durchführung und Nachbereitung von praktischen Versuchen in unserem Technikum z.B. in den Bereichen Mahlen, Mischen, Sieben, Extrusion, Fermentation, Trocknung, Rösten, Puffen, Dämpfen, Schüttguttechnik, Wiegen Abfüllen etc.
- Fachliche Weiterentwicklung der technischen Ausstattung unseres Forschungstechnikums sowie Vertretung des Leiters Forschungstechnikum
- Begleitung des Entwicklungsprozesses vom Versuchsstadium im Labor über das Technikum bis hin zum Produktionsmaßstab
- Interaktion als fachliches Bindeglied zwischen Forschung und Entwicklung und Produktion

IHR PROFIL

- Ausbildung im Lebensmittelbereich mit Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker, Lebensmitteltechnologien oder vergleichbare Ausbildung bevorzugt mit Schwerpunkt auf Getreide, Stärke und/oder Fermentation
- Optimalerweise Berufserfahrung in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb (Backwaren/Backzutaten/Brauerei)
- Sprachkenntnisse: Deutsch (CEF C2), Englisch (CEF B2)
- Team- und Kommunikationsfähigkeit, Flexibilität und die Fähigkeit zur Selbstorganisation

UNSER ANGEBOT



UMFANGREICHE EINARBEITUNG
UND ENTWICKLUNGS-
MÖGLICHKEITEN



FLEXIBLE
ARBEITSZEITEN



WEIHNACHTS- UND
URLAUBSGELD



REGELMÄßIGE
TEAMVERANSTALTUNGEN



BETRIEBLICHE
GESUNDHEITSFÜRSORGE



VERSCHIEDENE LEISTUNGEN
ZUR BETRIEBLICHEN
ALTERSVORSORGE

INTERESSE?

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Entgeltvorstellungen bitte ausschließlich online unter <http://www.ireks.com/karriere.htm> oder rufen Sie uns an. Unsere Personalreferentin Frau Hannig beantwortet gerne Ihre Fragen.