



Product Development Manager Hard & Semi- Hard Cheese (m/w/d)

Ihre Herausforderung:

- ✓ Um den Erfolg unserer Produkte entscheidend zu fördern, entwickeln Sie innovative Ideen für unser Produktsegment Hart- und Schnittkäse, mit denen Sie zum Erfolg des Category Centers proaktiv beitragen
- ✓ Sie beraten Kolleg:innen auf internationaler Ebene in technologischen Fragen und arbeiten an der Lösung von Problemstellungen auch außerhalb von Innovationsprojekten mit. Zugleich stellen Sie den Wissenstransfer auf fachlicher und methodischer Ebene sicher
- ✓ Sie gestalten Prototypen, neue Rezepturen und Technologien und begleiten diese vom kleinen Maßstab im Labor über Linienversuche bis hin zur marktreifen Produktion. Dabei orientieren Sie sich an den Vorgaben unseres bestehenden Entwicklungsprozesses
- ✓ Die Erarbeitung von Neuprodukt- und Rohwarenspezifikationen als auch die Unterstützung bei der Kalkulation von Rezepturen gehören ebenfalls zu Ihrem Tagesgeschäft
- ✓ Literatur- und Patentrecherche sowie die Bearbeitung wissenschaftlicher Themen können ebenfalls Teil Ihrer Aufgabe sein
- ✓ Innerhalb Ihrer Projekte koordinieren Sie die Zusammenarbeit mit Produktion, Marketing, Qualitätsmanagement, Rohwareneinkauf, Verpackungsentwicklung und Supply Chain
- ✓ In der Funktion als kompetenter Ansprechpartner für interne und externe Partner pflegen Sie außerdem ein aktives Schnittstellenmanagement

Ihr Erfolgsrezept:

- ✓ Sie verfügen über ein abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie oder eine vergleichbare Qualifikation wie Molkereimeister/-techniker
- ✓ Teil Ihres beruflichen Werdegangs sind außerdem mindestens drei Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie, idealerweise in der Käseherstellung



- ✓ Sie bringen Praxiserfahrung im Projektmanagement mit einem soliden, molkereitechnologischen Background mit
- ✓ Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie die Bereitschaft zu reisen sind für Sie selbstverständlich
- ✓ Sie verfügen über Kenntnisse im Lebensmittelrecht und der Qualitätssicherung sowie im Rezepturenmanagement, idealerweise mit SAP RD
- ✓ Lernbereitschaft, Kreativität, Eigeninitiative und Kommunikationsstärke zeichnen Sie aus; Sie sind ein aufgeschlossener Teamplayer mit einer Leidenschaft für Käse und das Zusammenspiel von Rezeptur, Technologie und Technik

Gestalten Sie mit uns die Zukunft des Käsegenusses und entwickeln Sie genussvolle Käseprodukte zur Marktreife, die unsere Kunden begeistern!

Mehr auf unserer Online-Stellenanzeige erfahren:
<https://www.hochland-group.com/de/karriere/job/9969>



www.hochland-group.com/karriere

