

Alipro AG. Ein unabhängiges Schweizer Familienunternehmen.

An unserem Standort in Hittnau beschäftigen wir gegen 50 Mitarbeiter. Wir sind führend in der Herstellung von Halbfabrikate für Bäckereien und Konditoreien. Für unsere Entwicklung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine menschlich und fachlich überzeugende Persönlichkeit als:

Produktentwickler

Ihre Herausforderungen

- Sie tragen projektbezogen die Verantwortung von Neu- und Weiterentwicklungen von Halbfabrikaten für die Bäckerei und Konditorei vom Labor bis zur Produktionsreife
- Sie erarbeiten in Zusammenarbeit mit der Qualitätssicherung Testmethoden zur Überprüfung der Produktqualität
- Die Koordination und Priorisierung Ihrer Projekte führen Sie in enger Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten, dem Verkauf und der Qualitätssicherung durch und berücksichtigen Kundenwünsche sowie gesetzliche Vorgaben gleichermaßen
- Eine saubere, klare und verständliche Dokumentation zu den laufenden Projekten ist für Sie selbstverständlich

Ihre Qualifikationen

- Bachelor-/ Masterstudium in Chemie oder Lebensmittelwissenschaften
- Erfahrung in der Lebensmittelentwicklung
- Stark im analytischen Denken und Umsetzen
- Selbständiges und lösungsorientiertes Arbeiten
- Zielstrebig, zielorientiert und wissensdurstig
- Teamplayer

Nach einer gründlichen Einführung in Ihr neues Aufgabengebiet erwartet Sie eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit. In einem aufgeschlossenen Team erhalten Sie die Gelegenheit, die Weiterentwicklung der Abteilung und deren Projekte zukunftsorientiert zu gestalten.

Wenn Sie sich mit den Aufgabenstellungen identifizieren können, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Informationen steht Ihnen Frau Corinne Fust, Tel. 043 288 20 20 (jeweils Freitags), oder per Mail cfust@alipro.ch, gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Alipro AG
Corinne Fust
Oberdorfstrasse 4
8335 Hittnau
Tel. 043 288 20 20

