

PRODUKTENTWICKLER (M/W/D) FLEISCHWAREN – FOKUS KOCHSCHINKENSPEZIALITÄTEN

KONTAKT

- 📍 **STANDORT: ARNSTADT, THÜRINGEN**
- 🕒 **ARBEITSZEIT: VOLLZEIT**
- 📄 **VERTRAG: UNBEFRISTET**

k.engfer@engfer-consulting.de

Telefon: +49 221 337754 11

Handy: +49 177 6338901

LEIDENSCHAFT FÜR FLEISCHPRODUKTE TRIFFT AUF TECHNOLOGIE

Unser Mandant ist eines der führenden mittelständischen Familienunternehmen der Lebensmittelbranche – mit über 900 Mitarbeitenden an sechs hochmodernen Standorten in Deutschland und Frankreich. Der Fokus liegt auf der Entwicklung und Herstellung frischer Wurstwaren, Kochschinkenspezialitäten und internationaler Handelsmarkenprodukte.

Am traditionsreichen Produktionsstandort Arnstadt, mitten im wirtschaftlich starken Herzen Thüringens, werden Kochpökelerzeugnisse auf höchstem technologischen Niveau gefertigt. Hier treffen mehr als 100 Jahre Erfahrung auf modernste Produktionslinien, kurze Entscheidungswege und ein ambitioniertes Team. Mit Innovationskraft, Prozesskompetenz und technologischem Anspruch wird der Standort als Kompetenzzentrum für Kochpökelerzeugnisse stetig weiterentwickelt – auch im Hinblick auf nachhaltige Produktions- und Verpackungslösungen für internationale Märkte.

DEINE ROLLE – PROFI GESUCHT!

- Planung, Steuerung und Umsetzung von Produkt- und Prozessentwicklungen – vom Prototyp bis zur Serienreife
- Durchführung technologischer Versuchsreihen in enger Abstimmung mit der Produktion
- Optimierung bestehender Rezepturen und Herstellprozesse im Bereich Kochpökelerzeugnisse
- Bewertung von Rohstoffen, Zutaten und Zusatzstoffen hinsichtlich technologischer und wirtschaftlicher Aspekte
- Enge Zusammenarbeit mit Qualitätssicherung, Einkauf und Vertrieb
- Dokumentation der Entwicklungsschritte und Auswertung von Versuchsreihen
- Langfristig: Aufbau und fachliche Leitung eines kleinen Entwicklerteams (1–3 Personen möglich)

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Fleischtechnologie o. ä.
- Alternativ: Ausbildung als Fleischer*in mit Weiterbildung (z. B. Meister, Techniker)
- Mehrjährige Erfahrung in der Produktentwicklung von Fleischwaren, bevorzugt Kochpökelerzeugnisse
- Gutes Verständnis moderner Technologien und Anlagen in der Fleischverarbeitung
- Know-how in Zutatenkunde und Zusatzstoffwirkungen
- Vertraut mit HACCP, IFS und lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Strukturierte, dokumentations-sichere Arbeitsweise mit Blick für wirtschaftliche Zusammenhänge
- Hohes sensorisches Feingefühl und Begeisterung für hochwertige Lebensmittel
- Sicher in Deutsch und Englisch
- Bonus: Kenntnisse in SAP und MS Office, Erfahrung mit nachhaltigen Verpackungen und Exportprodukten

DARUM LOHNT SICH DEIN EINSTIEG IN ARNSTADT

- Standort mit hoher Lebensqualität in der Region Erfurt-Weimar-Arnstadt
- Modernes Werk mit zukunftsorientierter Technik und innovativer Arbeitsumgebung
- Kurze Wege, flache Hierarchien und direkter Draht zur Geschäftsführung
- Mitarbeit an nationalen und internationalen Projekten im Handelsmarkensegment

DAS ERWARTET DICH – BENEFITS AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- Unbefristeter Arbeitsvertrag mit attraktivem Gehalt
- 30 Tage Urlaub & geregelte Arbeitszeiten
- Bike Leasing & kostenfreie Mitarbeiterparkplätze
- Mitarbeiterkantine mit vielseitigem Angebot
- Strukturierte Einarbeitung durch erfahrene Kolleg:innen an deiner Seite
- Persönliche Weiterentwicklung- und Aufstiegsmöglichkeiten (inkl. späterer Führungsverantwortung)
- Bonuskarte für Mitarbeitende & kostenlose Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- Starker Mittelstand mit über 100 Jahren Erfahrung & menschlicher Unternehmenskultur

JETZT BEWERBEN

Lust, Fleischprodukte der nächsten Generation mitzugestalten? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung! Engfer Consulting – Personalberatung für die Besten.