

Process Engineer Chocolate & Cocoa (m/w/d)

(14216)

📍 Standort: Alzenau 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit 📄 Arbeitszeit: 40 - 40 Stunden pro Woche

Sie suchen eine neue Herausforderung und wollen sich weiterentwickeln? Dann sind Sie bei REINMÜLLER genau richtig.

REINMÜLLER vermittelt seit über 25 Jahren erfolgreich qualifizierte Fachkräfte mit Schwerpunkt im Rhein-Main-Gebiet.

Im Auftrag unseres Kunden, einem international tätigen Unternehmen, fokussiert auf Vakuumsbeschichtungsanlagen für die Optimierung von Energieeffizienz, suchen wir schnellstmöglich am Standort Alzenau Sie als

Process Engineer Chocolate & Cocoa (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- *Sie unterstützen bei der Organisation und Durchführung von Kunden-Versuchen zur Verkaufsunterstützung und unterstützen den Verkauf in technologischen Fragestellungen*
- *Sie unterstützen die Projektausführung sowie die Inbetriebnahmen von Schokoladen-, Compound- und Kakaoprozessanlagen vor Ort beim Kunden*
- *Sie entwickeln Rezepte zur Erreichung bestimmter Geschmackseigenschaften*
- *Sie betreuen interne und externe R&D-Partner und arbeiten mit dem Engineering zusammen*
- *Sie planen, führen durch und optimieren Prozesse in der Kakao- und Schokoladenverarbeitung sowie planen und setzen Anlagenänderungen und -optimierungen um*
- *Sie setzen Anlagen im In- und Ausland in Betrieb und schulen Kunden sowie interne Mitarbeiter*
- *Sie analysieren und überwachen die Produktionsabläufe zur Sicherstellung der Produktqualität und Effizienz*
- *Sie schulen und unterstützen das Produktionspersonal in Bezug auf neue Prozesse und Technologien sowie dokumentieren und werten Prozessdaten zur kontinuierlichen Verbesserung aus*

Wir bieten:

- *Unbefristeter Arbeitsvertrag*
- *Private Zusatzkrankenversicherung*
- *Leistungsgerechte Vergütung*
- *Interessante und vielfältige Projekte*
- *Gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten*
- *Urlaubsanspruch von 30 Tage/Jahr*
- *Schneller Bewerbungsprozess*
- *Persönliche Einsatzbegleitung und Beratung*
- *Urlaubs- und Weihnachtsgeld*
- *Empfehlungsprovision für die Anwerbung einer/s neuen Mitarbeiterin/s*

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Bereich der Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Thermodynamik, Biotechnologie oder ähnlichen Feldern
- Breites Grundlagenwissen sowohl in naturwissenschaftlichen (Lebensmitteltechnologie, Chemie, Physik) wie auch technischen Disziplinen.
- Kenntnisse der Lebensmittel-Sensorik und Geschmacksprüfungen sind ein Plus
- Spass am direkten weltweiten Kundenkontakt
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Reisebereitschaft 40%.
- Hohe Selbständigkeit, Lösungsorientierung und Belastbarkeit.
- Gute Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch und Englisch

Klingt das interessant für Sie? Dann warten Sie nicht länger und bewerben Sie sich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Stefan Schweig

T.: 069 920 394 18

F.: 069 920 394 20

E-Mail: stefan.schweig@reinmueller.com

REINMÜLLER GmbH

Bereich Personalservice

Kaiserhofstr. 10

60313 Frankfurt am Main

www.reinmueller-personal.com

Abteilung(en): Engineering

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

[Impressum](#)