

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

(13690)

 Standort: Alzenau  Anstellungsart(en): Vollzeit  Arbeitszeit: 40 - 40 Stunden pro Woche 
Beschäftigungsbeginn: ab sofort

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 Kakaoprosessanlagen 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](#)