



Wir sind Spezialisten für Natürlichkeit: Arbeiten Sie bei uns mit dem Geschmack aus der Natur! Sie möchten Aromen entwickeln, die wirklich den Unterschied machen? Werden Sie Teil unseres Teams als:

FLAVOURIST (M/W/D)

 Nördlingen

 Professional

 Teil- / Vollzeit

 Ab sofort

Verantwortungsbereiche

- Entwicklung neuer Produkte im Rahmen von Innovations- und Kundenprojekten
- Auswahl von Aromen für Projekte unter Berücksichtigung der Anforderungen (z.B. Kundenwünsche, gesetzliche Vorschriften und Kosten)
- Optimierung und Anpassung bestehender Aromen
- Evaluierung und Einführung neuer Rohstoffe
- Abwicklung von Projekten in enger Zusammenarbeit mit der Anwendungstechnik, Analytik, dem Verkauf, Marketing und anderen Fachabteilungen
- Unterstützung der Produktion bei Problemstellungen während des Herstellungsprozesses
- Mentoring für Junior Flavouristen

Qualifikation

- Mehrjährige Berufserfahrung in der Aromenwelt
- Abgeschlossenes Studium der Chemie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie bzw. Pharmazie oder vergleichbare Ausbildung in der Ernährungsindustrie, Weiterbildung als Flavourist*in
- Sensorische Fähigkeiten zur Beschreibung von Geschmacksprofilen
- Kenntnisse im Aromen- und Lebensmittelrecht
- Kommunikationsfähigkeit
- Sorgfältige und genaue Arbeitsweise
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift



Inhabergeführtes
Familienunternehmen



Sehr gutes
Betriebsklima



Großzügige
Sozialleistungen



Ausgezeichnete
Innovationskraft



Top moderne
Ausstattung



Krisensichere
Branche

Sie sind bereit, etwas zu bewegen und persönlich zum Erfolg unseres Unternehmens beizutragen – dann kommen Sie zu uns! Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Destilla GmbH Erninger Straße 2, 86720 Nördlingen, Deutschland
Telefon +49 9081 273827-0 **Mail** personalmanagement@destilla.com
Ihr Ansprechpartner Matthias Rösch **Web** www.destilla.com/karriere