

MANE – WE CAPTURE WHAT MOVES

Wir sind eines der weltweit führenden Unternehmen
der Geschmacks- und Duftstoffindustrie
mit Zentrale in Süd-Frankreich.

Bereit, deine Karriere in der würzigen Welt des guten Geschmacks auf die nächste Stufe zu bringen? Dann lies unbedingt weiter, denn wir suchen einen engagierten und kreativen **APPLICATION TECHNOLOGIST CULINARY** (m/w/d), um unser dynamisches Aromen-Team in der HUB 2 Region (DE, Benelux, Nordics, CH) zu verstärken.

Das erwartet dich:

- Eine hochmoderne neue Küche, die nicht nur höchsten Standards entspricht, sondern auch viel Raum für Kreativität und Kundenworkshops in einer inspirierenden Atmosphäre bietet
- Erfahrene Spezialisten in unseren Expertise Centern in der Bretagne und im südfranzösischen Headquarter als Partner um gemeinsam die kulinarische Landschaft zu revolutionieren und unsere Kunden mit marktkonformen kulinarischen Entwicklungen zu begeistern
- Ein Unternehmen, das tief in der Tradition und Innovation verwurzelt ist - MANE legt großen Wert auf die Entwicklung natürlicher Inhaltsstoffe und die Schaffung multisensorischer Erfahrungen
- Unterstützung auf allen Ebenen durch umfassende Forschung, nachhaltige Beschaffung und die neuesten Technologien
- Dynamische Arbeitsumgebung, die Kreativität und fachübergreifende Zusammenarbeit fördert, um den sich ständig ändernden Bedürfnissen der Kunden und auch Mitarbeiter*innen gerecht zu werden

Das bringst du mit:

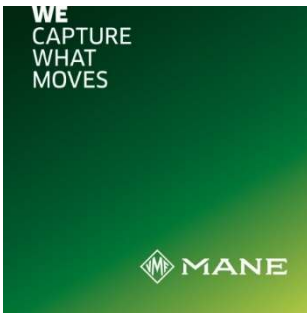
- Du bist ein Experte in der kulinarischen Welt des guten Geschmacks und leidenschaftlich daran interessiert, innovative Geschmackslösungen für unsere Kunden in Deutschland, Benelux, Skandinavien und der Schweiz zu entwickeln.
- Als Entdecker in der Welt der Aromen und Extrakte bleibst du stets auf dem Laufenden über die neuesten Trends und Marktanforderungen im kulinarischen Bereich. Dein Fachwissen und deine Leidenschaft fließen in die Kreation kulinarischer neuer Konzepte ein.
- Bachelor-Abschluss in Lebensmitteltechnologie, Chemie oder einem verwandten Fachbereich. Ein Master-Abschluss ist von Vorteil.
- Mehrjährige Erfahrung in der Arbeit mit Aromen und der kulinarischen Produktentwicklung (bestenfalls mit Kochausbildung).
- Teamplayer mit hervorragenden Kommunikationsfähigkeiten und interkultureller Kompetenz.
- Fähigkeit, sich schnell in einer kooperativen Umgebung anzupassen.
- Hohe Eigenmotivation, Selbstorganisation, Flexibilität, Begeisterung und eine Hands-on-Mentalität.
- Versierter Umgang mit dem MS Office-Paket.
- Fließende Deutsch- und Englischkenntnisse.

Freu dich auf ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem der wenigen internationalen Familienunternehmen der Branche. In unserem Food-Studio in Kerpen bei Köln erwarten dich ein großartiges Team, flache Hierarchien, flexible Arbeitszeiten, 30 Tage Urlaub, eine sehr gute Anbindung für PKW und öffentliche Verkehrsmittel sowie die Chance in die Welt des guten Geschmacks einzutauchen.

Näheres erläutern wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung.

MANE Deutschland GmbH | Kerpener Str. 154 | 50170 Kerpen
Charlotte Paul | charlotte.paul@mane.com
www.mane.com



JOB DESCRIPTION

I - DEPARTMENT

R&D Department, Flavours Division, HUB 2 Region (Germany, Benelux, Nordics, Switzerland)

II - JOB TITLE

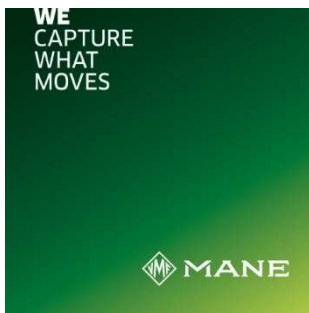
Application Technologist Culinary

III - PURPOSE

The position holder is responsible for the development of new products to support the account managers' sales targets, ensures compliance with customer specifications to meet customer's needs in the culinary category, while respecting the MANE Group's strategy and values.

IV - DUTIES AND RESPONSIBILITIES

- Is responsible to complete assigned projects in culinary in a timely and professional manner, ensuring all project parameters are adhered to, i.e., ingredient restrictions, pricing, etc.
- Actively participates on technical selling team to develop strategic relationships and customer intimacy for customers
- Creates new Savory concepts based on trends for proactive presentations
- Maintains an organized, clean, and safe laboratory environment. Facilitate lab maintenance, building and environmental safety standards as required
- Understands current trends and actively searches out future trends relating to Savory and Culinary categories
- Provides technical expertise in specific areas of savory applications.
- Maintains knowledge of client's strategies, brands, and products
- Maintains ongoing communication with customers, salespeople, and co-workers on projects.
- Checks the quality of samples leaving the Applications Laboratory (e.g. bottling, labeling)
- Keeps accurate records of all experiments and maintains files on application data.
- Oversees determination and procurement of all requirements of laboratory and organize/maintain of pureness and care of the used equipment, planning/procurement of the materials to be used
- Manages customer briefs to address business opportunities as outlined in project brief
- Handles special tasks and projects as requested to meet company objectives.
- Works in close partnership with the Research and Development team in Le Bar-sur-Loup
- Reports periodically (monthly) on the laboratory's activity to his/her supervisor and develops all working documents needed to track these activities
- Manages the stock of formula ingredients as well as other inventory items needed to maintain ongoing projects.



V - POSITION IN THE ORGANISATIONAL HIERARCHY

Reports directly to the Business Development Manager HUB 2

VI - REPLACEMENT

This position could be replaced temporary by another R&D member of the Creation and Application team.

VII - RELATIONS INSIDE THE COMPANY

Back Office & Flavour Administration

Evaluation Department

- Consults and exchanges ideas with the various members of the Evaluation Department
- Constantly contributes in all ways to improving team performance and working tools.

Marketing Department

- Provides technical assistance to complete marketing presentation documents.
- Participates in joint development of flavours marketing.

Sales Departments

- The post-holder has daily contact with the Group's different sales departments. He/she asks for all information needed for the proper completion of the project and reports on the progress of product development.
- He/she advises Sales staff and participates in commercial operations while remaining available and efficient in the customer relationship. He/she helps to develop a winning customer strategy.

The Group's subsidiaries & headquarter

- The post-holder has frequent contact with the Group's subsidiaries & the respective teams in the headquarter in the coordination of international projects
- He/she is required to communicate with respective Evaluation, Creation, Marketing and Sales teams.

VIII - RELATIONS OUTSIDE THE COMPANY

- Customers, Distributors
- Position requires the willingness to travel. Trips to laboratories of other affiliates/HQ or customers to assure a good development of projects are required if needed.