

Stellenbeschreibung: Mitarbeiter Produktentwicklung (m/w/d)

Schwerpunkt Thermische Haltbarmachung – Tiernahrung

Unternehmen: HWM Hansepet Wurstmanufaktur für Heimtiere GmbH

Standort: Ganderkesee

Unternehmensprofil

Die HWM Hansepet Wurstmanufaktur für Heimtiere GmbH ist spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung hochwertiger Wurstspezialitäten und Snacks für Hunde und Katzen in Lebensmittelqualität. Der Fokus liegt auf innovativen, tiergerechten Produkten, insbesondere Fleischpatés und -würsten in Tuben, die unter höchsten Qualitäts- und Hygienestandards produziert werden. ()

Ihre Aufgaben

- Entwicklung und Optimierung von Rezepturen für Tiernahrung (insbesondere Fleischpatés und Leberwurstspezialitäten)
- Auslegung, Validierung und kontinuierliche Optimierung thermischer Haltbarmachungsverfahren (z. B. Pasteurisation, Sterilisation)
- Sicherstellung mikrobiologischer Stabilität und Produktsicherheit unter Berücksichtigung von IFS- und gesetzlichen Anforderungen
- Durchführung und Auswertung von Versuchsreihen im Labor- und Produktionsmaßstab
- Begleitung von Erstproduktionen sowie Scale-up neuer Produkte in die Serienfertigung
- Analyse und Bewertung von Rohstoffen sowie deren Einfluss auf Prozess- und Produktstabilität
- Erstellung und Pflege von Produktspezifikationen, Prozessparametern und Dokumentationen
- Enge Zusammenarbeit mit Produktion, Qualitätssicherung und Einkauf zur Prozessoptimierung
- Unterstützung bei Audits und bei der Einhaltung von Qualitätsstandards



Ihr Profil

- Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Tierernährung oder vergleichbare Qualifikation
- Fundierte Kenntnisse in der thermischen Haltbarmachung (insbesondere für fleischbasierte Produkte)
- Erfahrung in der Produktentwicklung, idealerweise in der Tiernahrungs- oder Lebensmittelindustrie
- Kenntnisse in mikrobiologischer Bewertung und Haltbarkeitsbestimmung
- Verständnis für Produktionsprozesse (z. B. Abfüllung, Erhitzung, Verpackung)
- Strukturierte, eigenständige und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit sowie gute Kommunikationsfähigkeiten

Wünschenswerte Zusatzqualifikationen

- Erfahrung mit Sterilisationsanlagen, Autoklaven oder kontinuierlichen Erhitzungssystemen
- Kenntnisse im Bereich IFS Food, HACCP und Lebensmittelrecht
- Erfahrung im Bereich Fleischtechnologie oder Emulsionssysteme
- Projektmanagement-Erfahrung

Wir bieten

- Mitarbeit in einem innovativen, wachstumsorientierten Unternehmen der Heimtierbranche
- Entwicklung hochwertiger Premium-Produkte für Hunde und Katzen
- Moderne Produktionsanlagen und hohe Qualitätsstandards (u. a. IFS Food) ()
- Kurze Entscheidungswege und ein praxisnahes Arbeitsumfeld
- Entwicklungsmöglichkeiten und Gestaltungsspielraum in der Produktentwicklung

Jetzt bewerben

**Sende deine Bewerbung mit Gehaltsvorstellung und frühestem Eintrittstermin an:
Serge Gluschakas (Geschäftsführer)**

serge.gluschakas@hansepet.de

