



*Gebackene Natur*



**PEMA** ist Vollkorn.

**PEMA** ist Natur.

**PEMA** ist Gesundheit.

**PEMA** schmeckt gut.

**PEMA** macht Freude.

**PEMA** lebt Motivation, Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein.

**PEMA** sucht Menschen, die tatkräftig an der Gestaltung der Unternehmens-Zukunft mitwirken.

Sie gehören zu diesen aktiven Menschen?  
Dann sind Sie bei PEMA richtig!

### **PEMA und Vollkornbrot: Eine Erfolgsgeschichte in 4. Generation!**

Am Firmensitz in Weissenstadt (Fichtelgebirge) wächst das Unternehmen kontinuierlich, immer neue Märkte und Kunden werden gewonnen. Dabei lebt PEMA Tradition und liebt Innovation.

Wir suchen für den Bereich Entwicklung zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen innovativen, fachlich und persönlich überzeugenden

## **Mitarbeiter (m/w/d) Produktentwicklung**

### **Wir bieten:**

- eine vielseitige und abwechslungsreiche Vollzeitstelle (40 Std. / Woche)
- einen gut ausgestatteten, modernen und freundlichen Arbeitsplatz
- eine umfassende Einarbeitung
- leistungsgerechte Vergütung

### **Ihre Aufgaben:**

- Entwicklung neuer Produkte für die Marke PEMA Vollkorn-Spezialitäten sowie die Marke Leupoldt Lebkuchen
- Planung, Durchführung und Dokumentation von der Produktentwicklung bis hin zur Produkteinführung in die Produktion
- Optimierung bestehender Produkte und Prozesse nach Qualitätsgesichtspunkten sowie aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Auswahl geeigneter Rohstoffe und Verpackungsmittel für Neuprodukte und bestehende Produkte
- Erstellen von Rezepturen für Labor- und Großbackversuche
- Durchführen von Analysen, Sensorik- und Qualitätsprüfungen anhand der Backversuche sowie deren Dokumentation
- Unterbreitung von Vorschlägen für die Mindesthaltbarkeit
- Kontinuierliche Verbesserung der Produktsicherheit
- Enge Zusammenarbeit mit den Bereichen Qualitätssicherung und Produktion
- Projektarbeit

### **Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung zum Bäckermeister (m/w/d) oder Konditormeister (m/w/d), Weiterbildung zum Lebensmitteltechnologen (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich der Handwerksbäckerei oder Produktion
- Erfahrung im Umgang mit Analysegeräten sowie vergleichende Prüfungen
- Kenntnisse im Bereich Lebensmittelsicherheit
- Kenntnisse im Qualitätsmanagement
- Kenntnisse im Lebensmittelrecht
- Betriebswirtschaftliches Denken und gutes technisches Verständnis
- Strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Innovationsfreudigkeit und Offenheit für Neues
- Eigeninitiative und Teamfähigkeit
- Sicherer Umgang mit MS-Office

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich jetzt!

Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung senden Sie idealerweise per E-Mail an [bewerbung@pema.de](mailto:bewerbung@pema.de) (Anlagen bitte als PDF) oder schriftlich an folgende Adresse

### **PEMA Vollkorn-Spezialitäten KG**

Personalbereich  
Sibylle Fugmann, Hans Sahrhage  
Goethestrasse 23  
95163 Weissenstadt