



Das Kerngeschäft der Patiswiss AG in Gunzgen, Solothurn, ist süss, salzig und inspirierend: Von Mandelmassen, Pralinécrèmen, tailor made Rezepturen bis zu karamellisierten Nüssen und nussbasierten veganen Produkten bieten wir als etabliertes Produktionsunternehmen der Schweizer Lebensmittelbranche hochwertige Halb- und Fertigfabrikate in den Branchen Industrie, Gewerbe und Gastronomie sowie Retail im In- und Ausland an und vertreiben ausserdem exklusive internationale Premium-Handelsprodukte. Im Weiteren sehen wir uns als Pionier in Foodsafety, Indulgence, Sustainability und Labels.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

Produktentwickler/in 70-100%

Was Sie bewirken können:

Als Teil unseres dreiköpfigen Teams sind Sie mitverantwortlich für Neuentwicklungen und die Optimierung unserer breiten Produktpalette sowie der damit verbundenen Prozesse. In enger Zusammenarbeit mit unseren Produktions- Qualitäts- und Verkaufsabteilungen planen, realisieren und dokumentieren Sie Ihre Entwicklungsprojekte von der Kundenanfrage über die Musterherstellung bis hin zur Erstproduktion. Auch die Beratung unsere Kunden und den direkten Kontakt zu unseren Rohstofflieferanten gehören zu Ihrem Alltag.

Wer Sie sind:

- Sie sind Bäcker-Konditor-Confiseur/in EFZ und haben eine Weiterbildung als Techniker/in HF in Lebensmitteltechnologie oder BSc FH/MSc ETH in Lebensmittelwissenschaften absolviert.
- Sie haben Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie und kennen sich mit der Entwicklungsarbeit im Süswarenereich aus.
- Sie sind eine offene, kommunikative und umsetzungsstarke Person mit einer selbständigen, mitdenkenden und lösungsorientierten Arbeitsweise.
- Sie haben ausgezeichnete Deutschkenntnisse, gute Kenntnisse in Französisch und Englisch sind von Vorteil.
- Sie verfügen über sehr gute MS-Office- Kenntnisse und haben Erfahrung mit einem ERP System.

Darauf können Sie sich freuen:

Es erwartet Sie ein vielseitiges, eingespieltes und motiviertes Team, in dem Sie viel mitgestalten können und der Zusammenhalt grossgeschrieben wird. Sie übernehmen spannende und abwechslungsreiche Aufgaben mit viel Freiraum in einem innovativen Umfeld mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen. 5 Wochen Ferien, flexible Arbeitszeiten und die Möglichkeit, tageweise im Homeoffice zu arbeiten, runden unser Angebot ab.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir sind gespannt darauf, Sie kennen zu lernen! Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse und Arbeitszeugnisse per Mail an: Esterina Falcone, personal@patiswiss.com

Patiswiss AG, Personal, Klärstrasse 1, 4617 Gunzgen, Tel. +41 (0)62 209 66 10
personal@patiswiss.com - www.patiswiss.com