



# Arbeite bei Wild Foods - Vegane Lebensmittelproduktion Start-Up

Wir lieben Gemüse! Am besten saisonal, regional und biologisch angebaut. Aus diesem Gemüse wollen wir neue Lebensmittel kreieren, die eine Alternative zur Fisch- und Fleischindustrie darstellen.

Ohne viele Zusatzstoffe, ohne künstliche Aromen und vor allem ohne E-Nummern.

Unsere Lebensmittel sollen natürlich und lebendig sein und somit einen nachhaltigen Beitrag zur aktuellen Lebensmittelindustrie bieten.

Unser höchstes Ziel ist qualitativ hochwertige Nahrung herzustellen, die reinen Genuss verspricht. Egal ob du vegan, oder flexitarisch lebst. Wir wollen einfach gut schmecken und hoffen dadurch das Konsumverhalten der Menschen positiv beeinflussen zu können.

Spricht dich unsere Vision an? Dann hilf uns doch dem Lebensmittelmarkt neue Alternativen zu bieten und werde Teil von unserem Team. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

## Lebensmitteltechnologin/en für 100% Anstellung

Deine Aufgaben:

- **Forschung!**

Gemeinsam mit den Richtlinien und Zielen der Geschäftsleitung, aber vor allem in Eigeninitiative, forschst du an neuen und bestehenden Alternativen zu Fleisch- bzw. Fisch Produkten, welche im Einklang mit dem Lebensmittelgesetz und der Philosophie von Wild Foods stehen.

Auch längere Projekte schrecken dich nicht ab und auf Grund deiner Fähigkeit des vernetzten Denkens, nimmst du jede neue Herausforderung mit Interesse und Leidenschaft gerne an.

- **Umsetzung!**

Neue Forschungs- und Entwicklungsprojekte in Bezug auf zukünftige Produkte werden von dir in Zusammenarbeit mit unserem Team ausgearbeitet und umgesetzt. Ausserdem begleitest du in der Anfangsphase eines neuen Produkts unser Produktionsteam bei der Skalierung auf den Prozessanlagen und hilfst ihnen bei der praktischen Umsetzung deiner Entwicklungsprozesse.

- **Innovation!**

Waghalsige Ideen, neue Trends und ausgefallene Lösungsansätze treiben dich an und lassen dich vor Begeisterung für deine Arbeit nicht los. Du findest leidenschaftlich gerne kreative Problemlösungen und liebst die Herausforderung an der Realisation der Wild-Foods Vision mitzuarbeiten.

### **Das bringst du mit:**

- Abschluss als Lebensmitteltechnologe/in HF oder eine vergleichbare Ausbildung. Im Idealfall hast du auch mehrjährige Erfahrung im Bereich Forschung und Entwicklung Lebensmittelbereich.
- Moderne, sowie traditionelle Herstellungsverfahren sind dir vertraut und du hast Erfahrung im Bereich Lebensmittelverfahrenstechnik. Natürlich bist du auch bestens informiert über Proteine und Fette/Öle, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe. Du kennst dich aus mit Textur und Aroma, sowie Maschinenkunde, Ernährungslehre und Qualitätsmanagement.
- Erfahrung in der Fermentation von Lebensmitteln ist von Vorteil.
- Du arbeitest gerne im Team, bringst aber durchaus die Eigeninitiative mit um alleine an Problemen zu tüfteln.
- Du bringst Flexibilität und Verständnis mit um dich in einem jungen Start-Up Unternehmen zurecht zu finden und liebst gleichzeitig die dynamischen Entwicklungen die damit einhergehen.
- Du bist ordentlich, pünktlich, organisiert und praktisch veranlagt. Ausserdem bist du kommunikativ und freundlich im Umgang mit deinen KollegInnen und kannst geduldig und verständnisvoll mit herausfordernden Situationen umgehen.
- Du verfügst über gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift.

### **Das bieten wir:**

- Ein junges und dynamisches Team, dem eine angenehme Arbeitsatmosphäre am Herzen liegt.
- Flexibilität und Verständnis für individuelle Bedürfnisse.
- Faire Bezahlung mit Fixanstellung.
- Flache Hierarchien innerhalb der Firma.
- Möglichkeit zur beruflichen Weiterentwicklung.
- Start-Up Vibes, in der das individuelle Potenzial unserer MitarbeiterInnen möglichst erkannt und gefördert wird.

Neugierig? Dann bewirb dich jetzt elektronisch unter **[work@wildfoods.ch](mailto:work@wildfoods.ch)**

Hast du vorgängig Fragen? Dann kannst du dich gerne auch per Mail melden.

### **Produktionsadresse:**

**Wild Foods GmbH**

**Spiezstrasse 12**

**3714 Frutigen**