



Wir sind ein führendes Unternehmen in der Herstellung von qualitativ hochwertigen Bio-Mehlen. Unsere Bio-Mühle zeichnet sich durch Kompetenz, Zuverlässigkeit und erstklassigen Kundenservice aus. An unserem Standort in Landshut beschäftigen wir derzeit ca. 50 Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für unseren Sitz in Landshut zum nächstmöglichen Eintritt einen

Mitarbeiter für Backversuche (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Durchführung von Backversuchen (Standard-Backversuche und Produktoptimierung)
- Unterstützung bei der Produktentwicklung
- Auswertung der Backergebnisse und Verwaltung der Daten

Optional:

- Durchführung von teigrheologischen Analysen (Farinogramm und Extensogramm)
- Mitarbeit im hauseigenen Labor
- Ggf. Unterstützung im Marketing / Messeteam

Ihr Profil

Sie sind Bäcker (m/w/d), Lebensmitteltechnologe (m/w/d) oder verfügen über Vorkenntnisse in der Durchführung von Standard-Backversuchen. Idealerweise verfügen Sie über Grundkenntnisse zum Thema Mehlqualität, können mit Mehlkennzahlen umgehen und haben Erfahrungen im Bereich der Teigrheologie und der gängigen Getreideanalytik. Sie arbeiten gerne strukturiert sowie eigenverantwortlich und besitzen gute Kenntnisse in MS Office (Excel und Word).

Wir bieten

Wir bieten Ihnen eine flexible, vorerst befristete Anstellung, bei der Sie die Arbeitszeiten zu großen Teilen selbst bestimmen können. Die Stelle kann auch im Zuge eines Praxissemesters oder eines Vorpraktikums besetzt werden.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins, Arbeitsumfang sowie Ihrer Gehaltsvorstellung an: Landshuter Kunstmühle C.A. Meyers Nachf. AG, Postfach 1528, 84003 Landshut oder **bevorzugt per Mail** an

BewerbungMM@meyermuehle.bio

Fragen zu der Stelle beantwortet Ihnen gerne vorab Vera Fuschlberger, unter 0871/607-42.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!