

Die Agrano AG ist seit 1946 der innovative Schweizer Produzent und Spezialist für Backwaren und Dessertküche. Unsere Kunden schätzen die ausgezeichnete Qualität, den umfassenden Service und das breite Sortiment an Halb- und Fertigfabrikaten.

**Kreativität und Innovation im Lebensmittelbereich ist Ihre Passion!** Haben Sie Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Denken und Freude an Kreativität?

Perfekt, dann bieten wir Ihnen ab **sofort oder nach Vereinbarung** folgende Position als neue Herausforderung an:

## **Mitarbeiter Forschung und Entwicklung (m/w/d) 100%**

**Hauptaufgaben** In dieser interessanten und abwechslungsreichen Funktion können Sie Ihre Erfahrung und Kreativität als Produkt-Entwickler im Bereich **Bäckerei und Konditorei** sowie bei **Gastronomie- und Nahrungsergänzungsprodukten** einbringen. Sie entwickeln neue Produkte schnell und selbständig nach den Wünschen der Kunden oder eigenen Ideen. Durch sehr gute Rohstoffkenntnisse können Sie bestehende Rezepturen optimieren und vereinfachen. Sie begleiten dabei die Projekte von der ersten Idee bis zur Erstproduktion. Dabei sind eine vollständige digitale Dokumentation und gutes Projektmanagement zwingend notwendig. Als Projektleiter arbeiten Sie abteilungsübergreifend. Durch Ihr systematisches Arbeiten können Sie bestehende **Prozesse innerhalb der Abteilung und in der Produktion verbessern** oder neu gestalten und leisten somit einen wertvollen Beitrag zur Weiterentwicklung des Unternehmens.

**Motivation** Sie stehen für lösungsorientiertes, kreatives Handeln und haben den Willen Neues zu lernen und weiterzugeben. Sie möchten Ihr erworbenes Fachwissen und Ihre Kreativität im Bereich der Bäckerei und Konditoreientwicklung täglich unter Beweis stellen. Es motiviert Sie, sich tatkräftig in ein dynamisches und flexibles KMU einzubringen. Im Gegenzug dürfen Sie sich auf attraktive Arbeitsbedingungen in einem modernen Unternehmen sowie rundum vorteilhafte Anstellungsbedingungen und umfangreiche Sozialleistungen freuen.



## **Erfahrungen**

Sie verfügen über eine **abgeschlossene Ausbildung als, Bäcker/Konditor EFZ, mehrjährige Berufserfahrung, HF-Abschluss von Vorteil**

- Erfahrung in der methodischen und selbständigen Umsetzung von **Entwicklungsprojekten**
- **Innovation** ist Ihre Passion
- Gute Kenntnisse in GHP, HACCP Lebensmittelqualitätsanforderungen
- Gute Kenntnisse in **MS-Office** (Excel, Word, PowerPoint)
- SAP-Kenntnisse gewünscht
- Sie sind engagiert, begeisterungsfähig, handeln unternehmerisch, gehen offen auf andere zu und pflegen den Erfahrungsaustausch
- Zukünftige Kolleginnen und Kollegen wünschen sich von Ihnen Teamfähigkeit, Sozialkompetenz, Verantwortungsbewusstsein sowie überdurchschnittliches Fachwissen.

## **Sprachen**

Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Schrift und Sprache, Französischkenntnisse sind ein zusätzlicher Vorteil

## **Spezielles**

Bei Agrano steht Qualität und unternehmerisches Handeln an erster Stelle. Bei Ihnen auch?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail zu.

**Nur Direktbewerbungen (bitte keine Stellenvermittler)**

Agrano AG  
Silvia Gamboni  
Leiterin Administration  
bewerbungen@agrano.ch  
www.agrano.ch