

# Produktentwickler:in

## (m/w/d)

Vollzeit 38,5 h (Mo–Fr)  
St.Georgen/Ybbsfelde

## Die VeggieMeat GmbH

Wir sind Visionäre, leidenschaftliche Weltverbesserer und seit 2015 Pioniere in der Herstellung von pflanzlichen Fleisch- & Fischalternativen.

Wir arbeiten täglich daran das Beste aus Erbse, Kichererbse und Reis herauszukitzeln und als verschiedenste köstliche Produkte auf die Teller unserer Kunden zu bringen.

Wir stehen für höchste Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit!

Hört sich gut an?  
Wir freuen uns auf dich!



Gründung 2015



Diamantplatz 1  
3304 St. Georgen/Ybbsfelde



> 120 Mitarbeiter:innen

## KONTAKT



Katharina Aichinger



[personal@veggie meat.at](mailto:personal@veggie meat.at)



+43 7473 20 222-27

## AUFGABENGEBIETE

- Rezeptentwicklung, Herstellung und Optimierung unserer pflanzlicher Produktalternativen
- Begleitung und Dokumentation von großtechnischen Produktionsversuchen (GTVs)
- Durchführung von Haltbarkeitsanalysen wie Lagertests und Ermittlung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Präsentation unserer Innovationen durch Schaukochen sowie interne und externe Produktverkostungen
- Pflege von Rezeptur-, Produkt- und Projektdaten in unseren Systemen (ERP/BMD, Monday)
- Sicherstellung von Sauberkeit, Ordnung und Hygienestandards im Entwicklungslabor und Lagerräumen

## DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung, Matura oder Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften oder vergleichbare Fachrichtung
- Erfahrung mit ERP-Systemen (BMD) und Projektmanagement-Tools von Vorteil
- Selbstständige, strukturierte und sorgfältige Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Kommunikationsstärke, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit

## BENEFITS

- Aufstrebende Branche mit vielfältigen Karrieremöglichkeiten in einem spannenden Arbeitsumfeld
- Gelebte Du-Kultur
- Flexible Arbeitszeiten
- Chillige Team-Events und Firmenfeiern
- Mitarbeiter:innen-Rabatt in ausgewählten lokalen Geschäften
- Gute Verkehrsanbindung, Parkplätze vor Ort

Der kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 2.669,98 brutto mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach vorhandener Qualifikation und Erfahrung.