



Produktspecialist, der vil udvikle nye smagsoplevelser

Er du klar til at bringe dine produktionstekniske evner, gode idéer og kreativitet i spil i et forretningsområde, der er dedikeret til en stor, global kunde? Og vil du være med til at præge millioner af menneskers spisevaner i en virksomhed i positiv udvikling, hvor der er fokus på fremtidens fødevarer?

Du udvikler nye kyllingeprodukter til fremtiden

I denne nyoprettede stilling bliver du en del af et forretningsområde, der håndterer en vigtig, global kunde. Her bliver din primære rolle at udvikle nye madprodukter og optimere processer for eksisterende produkter. Dermed får du en nøglerolle i forhold til bl.a. leverandører, produktionen og kunden, når du driver produktudviklingsprojekter fra indledende idé til det færdige produkt. Derudover har du ansvar for at:

- lave datapleje i din kundes systemer
- kontrollere råvarer og følge op hos leverandørerne
- sætte dig ind i kundens behov og deltage i kundemøder
- være eksperten, når vi laver produktpræsentationer hos kunden.

Et typisk forløb starter med, at du får en idé, som du arbejder med i vores testkøkken. Når du har styr på alle detaljerne herunder businesscase, præsenterer du produktet for kunden. Hvis de tager godt imod produktet, så er det dig, der ejer produktet og har ansvar for at få det op at køre i produktionen.

Bliv klædt godt på i et stærkt team

Vi sørger for, at du får god tid til at følge vores Product Technical Manager, der har over 30 års erfaring. Her er din opgave at suge al den læring til dig, du overhovedet kan. Så er du klædt godt på til opgaven, når I sammen optimerer processer og udvikler nye produkter.

Du arbejder på vores hovedkontor i Farre, hvor du bliver en del af et stærkt team med et godt og tæt sammenhold, hvor vi alle er stærke specialister inden for vores områder.

Udadventd og idérig procesteknolog, fødevareteknolog, kok – eller noget helt fjerde

- Ideelt set har du en relevant uddannelse som fx levnedsmiddeltekniker, procesteknolog, fødevareteknolog eller lignende, kombineret med praktisk erfaring fra en lignende stilling.
- Alternativt har du måske en baggrund som kok eller lignende, du synes jobbet lyder spændende – og du er klar på at lære om produktionsmaskiner og procesoptimering i et produktionsmiljø.
- Måske er du vant til at begå dig i et produktionsmiljø, har teknisk know-how og forståelse for produktion af fødevarer.
- Du kommunikerer flydende på engelsk, så du bl.a. kan holde produktpræsentationer fra start til slut på engelsk.



Som person er du god til at sætte dig ind i kundens behov, synes det er sjovt at være med til kundemøder og har en god situationsfornemmelse. Derudover har du solide samarbejdsevner, et stort drive og lyst til at føre dine gode ideer ud i livet. Endelig bevarer du gåpåmodet og det gode humør, selv når dine idéer ikke bliver til noget.

Lyder det som noget for dig?

Vi holder samtaler løbende, så send din ansøgning og dit CV hurtigst muligt til personale@danpo.dk. Hvis du har spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Business Unit Manager, Nikki Bergh Sørensen på 2277 8737.

Vi vil gerne have stillingen besat hurtigst muligt, men venter gerne på den rigtige kandidat. Du vil muligvis opleve en længere svartid hen over sommeren.

Vi ser frem til at høre fra dig.

Hvem er vi?

Danpo A/S er en del af Scandi Standard, som er Nordens største kyllingeproducent med førende positioner i Danmark, Sverige og Norge. Scandi Standard producerer, sælger og markedsfører kølede, frosne og forædlede kyllinger via flere stærke varemærker som fx. Danpo. Læs mere på www.danpo.dk.