



Professionelles Interimmanagement
in der Nahrungsmittelindustrie

Food Resource Management vermittelt
Manager, Wissen & Know How.

Expertenanfrage (Festanstellung) – interimistischer Einstieg ist möglich

Ein renommierter Kunde aus Norddeutschland der **Anlagen und Komponenten für die Lebensmittelindustrie** herstellt, ist mit folgender Anfrage an mich herangetreten:

Gesucht wird:

1 Hygienespezialist(in) als Leiter(in) „Forschung und Entwicklung“

Anforderungen:

- Gute Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelhygiene sowie den technischen, chemischen und mikrobiologischen Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
- Erfahrungen mit chemischen und physikalischen Reinigungsverfahren
- Betreuung von Forschungsprojekten
- Sehr gutes Englisch, da es sich um 30% Reisetätigkeit handelt (Deutschland und Europa)

Die renommierte Marke und das innovative Aufgabengebiet werden Sie überzeugen! Es ist eine sehr interessante wie auch vielfältige Aufgabenstellung in Zusammenarbeit mit namenhaften Lebensmittelproduzenten und Hochschulen.

Ansprechpartner / Beratung: Andreas Blancke, Food Resource Management GmbH.
Mobil: +49 176 78277295 / blancke@food-resource.de