

Sensorik-Assistent/in (m/w/d) - External German (HH)

Ohly ist einer der weltweit führenden Anbieter von Hefe-basierten Spezialprodukten für die Bereiche Lebensmittel, Fermentation, Tierernährung und Gesundheit. Ohly ist Teil der ABF Ingredients Gruppe (ABFI), die fokussiert ist auf Spezialitäten für eine breite Palette an Märkten, von Lebensmitteln bis hin zur pharmazeutischen Industrie.

Innerhalb des von ABF betriebenen Modells dezentraler Autonomie entwickelt und implementiert Ohly seine eigene Strategie und ist für den eigenen Geschäftserfolg verantwortlich. Dies gibt unseren Mitarbeitern große Freiheit und Unabhängigkeit und bietet gleichzeitig alle Vorteile und Möglichkeiten einer globalen Gruppe. Daher kann jeder in dieser Unternehmenskultur einen echten Unterschied machen.

Als Teil des Innovationsteams bei Ohly suchen wir eine/n **Sensorik-Assistent/in (m/w/d)**, um unser Advanced Sensory Team für einen Zeitraum von 18 Monaten zu unterstützen. In dieser Rolle arbeitest Du eng mit dem gesamten Advanced Sensory Team zusammen, um Aromaprodukte zu entwickeln und zu optimieren, sensorische Testmethoden zu verfeinern und zur Erweiterung unserer sensorischen Wissensbasis im globalen Umfeld beizutragen.

Deine Aufgaben

- Unterstützung bei der Entwicklung und Charakterisierung neuer Aroma- und Texturlösungen
- Hilfe bei der Pflege und Erweiterung von Sensorik-Datenbanken, Dokumentation sensorischer Profile neuer und konkurrierender Produkte
- Unterstützung von Sensorik-Panels und regelmäßiges Training des Panels
- Enge Zusammenarbeit mit funktionsübergreifenden Teams, einschließlich F&E, Marketing und externen Partnern, um Innovationsprojekte voranzutreiben
- Bereitstellung von Sensorik-Wissenschaftsexpertise für interne Stakeholder, einschließlich Schulungen, Unterstützung bei Produktentwicklungsprojekten und Qualitätskontrolle
- Auf dem neuesten Stand der Entwicklungen im Bereich bleiben
- Zusammenarbeit mit Universitäten, CROs und anderen externen Partnern zur Erprobung neuer Technologien
- Einbringen von Ideen zur Verbesserung unserer technischen Fähigkeiten für die Sensorik-Analyse
- Unterstützung bei der Bestimmung und Validierung der Haltbarkeit von Ohly-Produkten für globale Projekte

Dein Profil

- Bachelor- oder Master-Abschluss in Aromawissenschaft, Lebensmittelwissenschaft oder einem verwandten Bereich
- 1-2+ Jahre relevante Berufserfahrung oder Praktika. Erfahrung in der Aromentwicklung ist von Vorteil
- Starkes Verständnis von sensorischen Testmethoden, Aromacharakterisierung und Sensorik-Bewertungstools. Erfahrung mit Umami-Aromen und/oder herzhaften Produkten ist von Vorteil
- Kreative Denkweise, Fähigkeit zur Generierung verschiedener Entwicklungsansätze
- Ausgezeichnete zwischenmenschliche und kommunikative Fähigkeiten, mit der Fähigkeit, in einem funktionsübergreifenden und globalen Teamumfeld zu arbeiten
- Problemlöser mit hoher Aufmerksamkeit für Details und organisatorischen Fähigkeiten
- Fähigkeit, mehrere Aufgaben und Projekte zu managen, kurz- und langfristige Ziele auszubalancieren
- Fließende Englischkenntnisse in Wort und Schrift, da die Hälfte des Innovationsteams aus der ganzen Welt kommt

Was wir bieten

- Zentrale Lage (Anschluss an ÖPNV)

- Attraktive Vergütung
- Teilnahme am Bonusprogramm
- Zuschuss zum HVV-ProfiTicket
- Flexible Arbeitszeiten
- Möglichkeit zur Weiterbildung und individuellen Entwicklung
- Zeitweise Mobiles Arbeiten möglich
- Kostenloses Obst, Wasser und Kaffee

Ohly arbeitet auf der Grundlage unserer Werte, das Richtige für unsere Mitarbeitenden, Kundinnen und Kunden und unseren Planeten zu tun. Wir sind bestrebt, einen vielfältigen und einladenden Arbeitsplatz zu schaffen, der Kolleginnen und Kollegen mit unterschiedlichen Lebensstilen, Hintergründen und Erfahrungen einschließt. Wir sind davon überzeugt, dass wir so unsere Werte besser erfüllen und gleichzeitig unsere Kundinnen und Kunden in unseren globalen Gemeinschaften innovativ und zufrieden stellen können.

Bist Du daran interessiert, das Advanced Sensory Team zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung unter Angabe Deines frühestmöglichen Starttermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellung!