



**Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΡΙ ΚΡΙ ΖΗΤΑ ΝΑ  
ΠΡΟΣΛΑΒΕΙ ΣΤΙΣ ΣΕΡΡΕΣ:**

**R&D Specialist Παγωτού**

**Αρμοδιότητες:**

- Ανάπτυξη νέων συνταγών με διεξαγωγή πιλοτικών δοκιμών και επανασχεδιασμός - βελτίωση των υφιστάμενων προϊόντων.
- Παρασκευή δειγμάτων νέων συνταγών και διενέργεια μελετών σταθερότητας των νέων συνθέσεων. Ολοκλήρωση μελετών, επισήμανση και έγκαιρη επίλυση τυχόν προβλημάτων.
- Οργάνωση γευστικών δοκιμών.
- Συμμετοχή στη διαδικασία καθορισμού των προδιαγραφών της παραγωγικής διαδικασίας και των προϊόντων. Τήρηση φακέλων προϊόντος.
- Συνεργασία με προμηθευτές πρώτων υλών για νέα προϊόντα.
- Τήρηση διαδικασιών και ενεργειών για την εξασφάλιση αδειών κυκλοφορίας νέων προϊόντων, καθώς και για την επισήμανση τροφίμων.
- Διαρκής ενημέρωση όσον αφορά τις νομοθεσίες που σχετίζονται με τα προϊόντα.

**Απαραίτητα προσόντα:**

- Πτυχίο ΑΕΙ Χημικών ή Χημικών Μηχανικών ή Γεωπόνων
- Επιθυμητός Μεταπτυχιακός Τίτλος στην Τεχνολογία Τροφίμων ή σε συναφές αντικείμενο
- Επιθυμητή εμπειρία 2 - 4 χρόνια σε αντίστοιχο τομέα - κλάδο (παγωτό, γαλακτοκομικά)
- Άριστη γνώση Αγγλικών
- Άριστη γνώση χειρισμού Η/Υ (περιβάλλον Windows, MS Office)
- Γνώσεις Υλοποίησης Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας
- Αναλυτική σκέψη και ικανότητες επίλυσης προβλημάτων και δυνατότητα ένταξης και εργασίας σε ομάδα
- Δυνατότητα να ταξιδεύει στο εξωτερικό

**Για τη παραπάνω θέση προσφέρονται:**

- Ανταγωνιστικό πακέτο αποδοχών
- Δυνατότητα εξέλιξης
- Δια βίου εκπαίδευση και επιμόρφωση
- Σύγχρονο, ευχάριστο και δυναμικό περιβάλλον εργασίας

---

Βιογραφικά σημειώματα να σταλούν στην Τ.Θ.75 Σέρρες ή στο FAX 23210 - 68311 ή στο e-mail [career@krikri.gr](mailto:career@krikri.gr)