

Produktionsleiter für Fermentation

Stealth Startup im Probiotischen Getränkesektor

Übersicht

Wir suchen einen Produktionsleiter mit Potential zum Co-founder mit einem Masterabschluss in Brewing and Beverage Technology, der uns dabei unterstützt, ein neuartiges probiotisches Getränk auf den Markt zu bringen. Deine Hauptaufgaben umfassen die finale Rezeptentwicklung sowie die Umsetzung der Serienproduktion. Wenn du Leidenschaft für innovative Getränke, fundierte Fachkenntnisse und unternehmerischen Ehrgeiz mitbringst, freuen wir uns auf deine Nachricht!

Spezifikationen und Erwartungen

- Masterabschluss (oder in Kürze abgeschlossen) in Brewing & Beverage Technology oder vergleichbare Qualifikation.
- Erfahrung in der Herstellung fermentierter Getränke und fundiertes Wissen über Produktionsprozesse.
- Kenntnisse im Aufbau und Betrieb einer Produktionsanlage sowie im Schutz des Produkts vor Umwelteinflüssen.
- Eigenständige Planung und Umsetzung einer eigenen Brauanlage inklusive Abfüllung & Verpackung.
- Du bist innovativ, kreativ und zuverlässig und hast Lust, über den klassischen 9-to-5-Job hinauszugehen, um etwas Eigenes aufzubauen.
- Erste Berufserfahrungen oder Einblicke in bestehende Brau- oder Produktionsbetriebe sind von Vorteil.

Über uns

Unser Startup arbeitet an einem neuartigen fermentierten Getränk, das die steigende Nachfrage nach probiotischen Produkten bedient.

Bereits jetzt haben wir:

1. Eine erste Rezeptur entwickelt
2. Ein Expertenteam für Mikrobiologie an Bord
3. Eine Legacy PR & Marketing Agency an Board
4. Kontakte zu renommierten Supermarktketten, die an unserem Produkt interessiert sind

Was uns jetzt noch fehlt, bist du – ein motivierter Braumeister, Bioingenieur oder Beverage-Experte, der das Getränk serienreif macht und eine skalierbare Produktion aufbaut.

Klingt spannend? Lass uns sprechen!

Kontakt:

juls@julsbiotics.com