**杭州娃哈哈集团有限公司（香精公司）招聘简章**

杭州艾菲曼普香精香料有限公司创建于2010年7月，是**杭州娃哈哈集团**旗下一家中外合资企业，从事食品添加剂的生产，总投资1500万美元，注册资本1000万美元。公司占地50亩，年生产香精、香料能力可达10000吨，为亚洲生产能力最强的液态香精香料生产企业之一；天然食品添加剂、天然产物年生产能力5000吨。主要产品可广泛应用于饮料、乳制品、烘焙、糖果等多类食品中。

作为一家食品添加剂生产企业，艾菲曼普注重产品自主研发，已建有研发中心、分析中心等科研部门，注重产品质量把控，2013年度公司通过了ISO9001和ISO22000质量双体系审核，不断提高内部质量管理水平，为企业生产出安全、合格、健康的产品提供保障。同时，公司注重信息化平台的开发与应用，建立了具有自身特色的信息化系统，该系统涵盖产、供、销管理系统（ERP）等，真正实现了企业信息化管理。作为一家研发型企业，艾菲曼普公司鼓励创新和自主知识产权项目的积累，积极开展国内专利、省级新产品、省级科技项目的研究与申请，为今后成为高新技术企业、国家级企业中心、国家认可实验室奠定基础。

公司网址：<http://www.evermapleflavor.com/>

**简历投递注意事项：**

1、简历命名格式：岗位名称+学校+专业+姓名+手机号码

2、简历投递邮箱：[jia.chen@wahaha.com.cn](mailto:jia.chen@wahaha.com.cn)

3、联系电话：0571－83515890

4、面试地点：杭州

**招聘岗位：**

**一、研发项目主管（方向：仪器分析、特色资源、生物工程、饮料应用、调香、美拉德反应等）**

1、专业要求：食品相关专业。

2、学历要求：博士。

**二、调香师**

1、专业要求：应用化学、轻化工程、精细化工等相关专业。

2、学历要求：本科及以上。

3、工作职责：

（1）负责新品香精的调配与开发，为香精应用提供技术支持；

（2）负责研究香精性能、用途、使用方法，及时为客户解决技术相关的问题；

（3）负责制定产品配方、工艺流程、原辅料检测标准、成品检测标准等技术文件，且严格按照规定落实实施；

（4）负责新品香精的车间现场指导，解决生产工艺问题，确保生产进程；

（5）负责新原料的研究，对产品配方进行调整，降低原料使用成本；

（6）负责对销售人员进行香精技术相关的培训；

**三、研发工程师（乳化方向）**

1、专业要求：精细化工、食品、生物等相关专业，涉及过表面活性剂、乳化体系、胶体化学等课题。

2、学历要求：硕士及以上。

3、工作职责：

（1）乳化产品的生产设备和操作工艺；  
 （2）了解乳化类原料特性，能够进行乳化产品的配方设计、产品开发、技术反馈及改进工艺；

（3）编制乳化生产工艺、生产技术标准以及操作规范；

（4）熟悉各产品的香气香味，协助进行香精的调配与开发；

**四、研发工程师（生物工程）**

1、专业要求：生物化工、发酵工程等相关专业。

2、学历要求：硕士及以上。

3、工作职责：

（1）利用酶催化或者发酵手段开发食品配料；

（2）负责研发项目的工艺设计和开发，完成项目工艺优化，确定小试和中试工艺参数，以及项目结题报告；

（3）负责所研产品的稳定性研究；

（4）负责所研发新品投产工作，制定各规格书以及工艺等文件，并实时跟踪，解决生产中遇到的工艺技术问题；

**五、研发工程师（提取分离）**

1、专业要求：食品科学与工程、化学工艺工程、中药学等相关专业。

2、学历要求：硕士及以上。

3、工作职责：

（1）开展特色资源提取物工艺及产品开发研究，完成项目工艺优化，确定小试和中试工艺参数，以及项目结题报告；

（2）原料质量的比较、筛选，制定原料控制指标和检测方法；

（3）产品稳定性跟踪工作，制定产品稳定性关键指标，完成数据汇总和分析；

**六、茶叶原料研究员**

1、专业要求：茶学、食品科学与工程、植物资源等相关专业。

2、学历要求：硕士及以上。

3、工作职责：

（1）茶叶特色资源品种和产地等特征性数据的挖掘、开发；

（2）负责茶原料筛选及检验标准的制定；

（3）寻求茶叶新概念产品开发方向；

（4）针对客户，提供产品解决方案或技术支持；

（5）开展项目研发的工艺设计及开发；

**七、产品概念设计师**

1、专业要求：市场营销、广告学、食品科学等相关专业。

2、学历要求：本科及以上。

3、工作职责：

（1）调查市场并研究需求，形成市场需求文档；

（2）负责饮料、香精香料等新产品设计，拟定设计规划和方案；

（3）负责新产品的原型设计；

（4）组织产品开发团队，协调资源，跟进产品的开发，保证日程进度。

（5）分析产品运营数据，收集运营意见，及时调整产品形态，优化产品，并提出合理的运营建议。

（6） 以用户体验为中心，改进现有产品，或设计新产品。

**八、项目管理员**

1、专业要求：食品、生物、化学、药学等相关专业。

2、学历要求：本科及以上。

3、工作职责：

（1）负责跟踪产业政策、申报政府扶持（补贴、奖励、专项、资助等）资金及荣誉资质等；

（2）据公司技术研发情况及时协助办公室组织申报国家专利；

（3）同时负责部分企业内部研究开发项目的跟踪和实施、知识产权及科技成果申报等工作；

（4）公司知识产权组织申报管理制度和流程的建立、宣导、实施，确保知识产权申报工作及时有效；

**九、法规专员**

1、专业要求：法律、食品等相关专业。

2、学历要求：本科及以上。

3、工作职责：

（1）负责出口国食品法规, 食品添加剂法规查询，出口订单产品营养标签制作，并进行后期审核和数据汇总工作；

（2）负责每月发布法规信息简报，并每月对当期重大食品事件发布相关报告；

（3）负责展会产品营养标签，配料表和评审表修改核对，完成标签制作工作；

（4）负责部分有机产品认证工作；

（5）收集各国饮料产品标签样本，形成样品信息库；

（6）收集各国食品法规, 食品添加剂等相关法规，整理成法规资料库；

**十、EHS管理员**

1、专业要求：安全管理、工商管理、食品、工业工程、环境工程等相关专业。

2、学历要求：本科及以上。

3、工作职责：

（1）制定分公司安全管理目标，并分解落实到相关责任科室；

（2）安全标准化体系建设；

（3）建立健全安全生产管理制度，开展安全培训及教育，组织签订安全生产责任书；

（4）组织制定分公司消防安全应急预案，并组织消防安全知识培训和预演，落实日常消防设施点检、维护与保养；

（5）重点安全隐患点的责任落实与考核；

**十一、工艺设计工程师**

1、专业要求：食品科学与工程、工业工程、化学、提取等相关专业等相关专业。

2、学历要求：本科及以上。

3、工作职责：

（1）有较强的工作分析判断能力，能指导和培训操作者遵守工艺纪律； （2）能及时解决现场技术问题，找出技术和质量问题； （3）具有根据研发内容设计生产工艺能力，并起草建立工艺文件； （4）负责新产线设备采购与参数设定，并维护保养车间相关设备； （5）负责工艺技术支持工作；