

L'azienda in breve	Layn Natural Ingredients nasce nel 1995 a Guilin nel sud della Cina. Inizialmente Layn produceva solamente alcuni estratti naturali da piante locali come: Ginko Biloba, Monk Fruit (frutto del monaco) ed estratti di foglia di mora dolce. L'azienda cresce e nel 2002 si amplia con un nuovo stabilimento arrivando a produrre oltre 80 estratti botanici. Nel 2010 viene costruito il terzo impianto produttivo, decidendo di concentrarsi sui dolcificanti naturali come stevia e monk fruit e sulle attività di ricerca. Nel 2017 viene costruito, sempre in Guilin, il quarto ed ultimo stabilimento produttivo. Stabilimento all'avanguardia in grado di processare oltre 90.000 tonnellate di biomassa. Nello stesso anno viene aperta la filiale europea, con sede a Savona. Ad oggi Layn è il più grande produttore mondiale di Monk fruit e uno dei più grandi produttori di dolcificanti naturali. Grazie alla qualità dei suoi prodotti ed al continuo processo di innovazione, Layn è un'azienda in continua espansione, conosciuta in tutto il mondo dagli operatori del settore alimentare, nutraceutico e cosmetico
Corsi di maggior interesse	Chimica Industriale Farmacia (CTF / Farmacia) Agraria (tecnologie alimentari / Agronomia)
Figure professionali ricercate	Tecnologi alimentari - Ricercatori - Tecnici di laboratorio (analitico/applicativo) A seconda del profilo si richiede un'ottima preparazione nelle materie scientifiche (chimica, biologia, botanica) con cenni rivolti ai processi industriali ed una buona operatività in laboratorio. Il tutto accompagnato ad un carattere attento e curioso
Modalità abituale di ricezione delle candidature	Candidatura spontanea scrivendo a luca.pennestri@layn.eu - Tramite pagina LinkedIn dell'azienda candidandosi alle posizioni disponibili