



PRODUCT- EN PROCESTECHNOLOOG BAKKERIJ

40 uur, locatie Wijk en Aalburg

HET BEDRIJF

Van Ballegooijen Foods B.V. (VBF), gevestigd in Wijk en Aalburg, bestaat uit de twee zusterbedrijven Royal VIVBuisman (RVB) en Van der Pol (VDP). Van Ballegooijen Foods is een familiebedrijf met focus op het maken en verwerken van boter.

Van Ballegooijen Foods onderscheidt zich in de markt met een uitgebreid productassortiment van boter- en deegproducten van topkwaliteit. Achter het succes van de organisatie staat een team van 140 enthousiaste medewerkers. We delen de passie voor ons werk en de focus op onze missie. Ons motto is niet voor niets: **'Samen werkt het!'**



VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE FUNCTIE

Als product- en procestechnoloog maak je onderdeel uit van het team van VDP. Binnen deze functie ben je verantwoordelijk voor het beheren en optimaliseren van bestaande producten zoals bladerdeeg, croissantdeeg en cookie dough. Dit doe je ook voor onze processen. Tevens ontwikkel je nieuwe producten op basis van klantwensen of nieuwe grondstoffen. Je houdt actuele ontwikkelingen in de gaten en komt zelf met ideeën voor het productassortiment op basis van jouw kennis over ingrediënten, technologieën en de markt.

Hiernaast ben je verantwoordelijk voor het oplossen van product- of proces gerelateerde klachten, vragen of opmerkingen. Hierbij ga je op locatie om het vraagstuk ter plaatse te kunnen beoordelen. Verder draag je zorg voor het receptuur- en procesbeheer in ons ERP systeem.

Met jouw werkzaamheden en projecten zorg je dat we kunnen voldoen aan de (toekomstige) eisen van klanten en maak je het mogelijk dat wij hen de lekkerste deegproducten van de beste kwaliteit kunnen leveren.

WELKE TAKEN HOREN BIJ DEZE FUNCTIE?

Naast de bovengenoemde verantwoordelijkheden, behoren de onderstaande taken ook bij het functieprofiel:

- Je evalueert en beoordeelt de aanvragen van klanten / commercie over productontwikkeling;
- Je ontwikkelt nieuwe recepten of je past de bestaande recepten aan;
- Je zet proefproducties op, welke je vervolgens uitvoert en evalueert;
- Je evalueert (kritische) grondstoffen en zoekt naar alternatieven;
- Je ondersteunt de commercieel managers bij interne of externe klachten;
- Samen met M&E, Quality en Productie bewaak en optimaliseer je de processen;
- Het onderhouden van duurzame relaties met kenniscentra, klanten en leveranciers.

HIER HERKEN JIJ JEZELF IN

- Je hebt HBO niveau, bij voorkeur op het gebied van brood en banket of op het gebied van proces- of levensmiddelen technologie;
- Je hebt kennis van de internationale levensmiddelenwet- en regelgeving, etikettering en voedselveiligheidsrisico's;
- Je hebt enige jaren werkervaring als bakker met gelamineerde degen en industriële verwerkingslijnen;
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift, Duits is een pré;
- Je hebt kennis van Dynamics 365 of vergelijkbare programma's;
- Je bent klantgericht, analytisch, creatief, vol energie en een teamplayer.

WAT MAG JE VERWACHTEN?

Kansen voor iedereen binnen de organisatie: om te leren, te groeien en plezier te hebben. Daarnaast bieden wij uitzicht op een vaste aanstelling, opleidingsmogelijkheden, vertrouwen, toffe collega's en een marktconform verloningspakket.

ACQUISITIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE VACATURE WORDT NIET OP PRIJS GESTELD



Smaakt dit naar meer?

Stuur dan jouw cv en motivatie naar
Marit Dingemans.



dingemans@vanballegooijenfoods.nl



+316 19 43 06 92