

## **Productontwikkelaar - Leeuwarden**

Vind je het leuk om deel uit te maken van een klein energiek team, waarbij het ontwikkelen en verbeteren van producten centraal staat en wil je graag meebouwen aan een organisatie? Heb je affiniteit met de bakker? Dan is dit je kans!

## **Wie is Royal Steensma? Wat doen we als Royal Steensma en waar streven we naar?**

Als je bij één van onze vier Nederlandse plants binnenkomt ervaar je niet alleen dat wij heerlijke bakkerijgrondstoffen en halffabricaten produceren, maar ervaar je vooral de bevoegenheid van onze medewerkers. Medewerkers die kennis hebben van uiteenlopende processen, producten en specialiteiten. Met circa 255 collega's zorgen wij er dagelijks voor dat zowel de ambachtelijke bakker op de hoek, als ook de industrie en de retail in binnen- en buitenland worden voorzien van onze producten. De saamhorigheid ervaar je wanneer je één van onze locaties binnenloopt. Humor in combinatie met hard werken, met de handen in het deeg en ook een lach en een traan zijn ons niet vreemd. Korte lijnen, efficiency, inventiviteit, maatwerkoplossingen: daar houden wij van. En onze klanten ook!

Royal Steensma is een professioneel en innovatief familiebedrijf, gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige ingrediënten en smaakvolle halffabricaten voor de retail, brood-, banket-, chocolade- en ijsindustrie. Wij produceren onder eigen merk en onder private label en zijn nationaal en internationaal actief. In Nederland behoren wij tot de marktleiders op het gebied van de productie van bakkerijgrondstoffen.

Royal Steensma heeft vestigingen in Leeuwarden, Franeker, Vlaardingen en Elst. Daarnaast beschikt de organisatie over een eigen productiefaciliteit in Thailand voor de aanlevering van grondstoffen.

## **Functie:**

Als Productontwikkelaar ben je mede verantwoordelijk voor het ontwikkelen en verbeteren van nieuwe en bestaande producten. Jouw missie is om zo snel mogelijk te kunnen schakelen met interne afdelingen, klanten om de projecten te delen en deze te vertalen naar een succes!.

Je werkt nauw samen met je collega's van het team maar ook van andere afdelingen. Je rapporteert aan de Plantmanager van Royal Steensma.

Je voornaamste taken en verantwoordelijkheden zijn:

- Je ontwikkelt nieuwe recepten en optimaliseert de bestaande recepten.
- Je draagt kennis over van de verbeterde of nieuwe producten.
- Je draagt zorg voor de kwaliteitsborging en productveiligheid volgens de wettelijke voorschriften en richtlijnen.
- Je maakt monsters en concept specificaties.
- Je legt normen vast waaraan een eindproduct dient te voldoen.
- Je test grondstoffen uit in overeenstemming met inkoop en QA afdeling.
- In samenwerking met procestechnologie labo monsters schaal je proefproductie op. In samenwerking met procestechnologie schaal je labo monster op naar proefproducties.
- Je maakt werkinstructies en begeleidt proefcharges.
- Je schakelt intern met afdelingen en klanten over de projecten die lopen en probeert samen met hen deze te vertalen naar een succes.
- Je bezoekt klanten en beurzen.
- je levert input op bij het opstellen van de kostenbudgetten van ontwikkelingsprojecten.
- Je blijft op de hoogte van de nieuwe ontwikkelingen en trends omtrent waren wettelijke zaken.

## **Wat vragen we van je?**

- Minimaal een afgeronde HBO opleiding, bij voorkeur in de richting van voedingstechnologie of ervaren banketbakers mogen ook solliciteren!
- Je hebt enige ervaring in gelijksoortige functie.
- Je bent Integer, klant- en oplossingsgericht;
- Je bent proactief, vasthoudend, pragmatisch, hands-on, initiatiefrijk en besluitvaardig;
- Je bent communicatief sterk en in staat draagvlak te creëren;
- Je beheerst de Nederlandse en Engelse taal. Duits is een pré;
- Je bent bestand tegen werken onder druk en met deadlines.

## **Wat bieden we je?**

Wij bieden je een zelfstandige, uitdagende en veelzijdige spilfunctie met ruimte voor eigen initiatief en kadervorming. Een goed salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden, een gedegen pensioenregeling en een eindejaarsuitkering. Je wordt nadrukkelijk in de gelegenheid gesteld om jezelf verder te ontwikkelen en je relevante kennis op niveau te houden. Tevens bieden we je een gezellig team, waarbij we informeel en actief met elkaar samenwerken.

## **Nieuwsgierig of heb je de gouden tip?**

Heb je vragen of weet je iemand in jouw netwerk die op zoek is, neem dan contact op met Jelke van Dapperen, HR Manager. Jelke is bereikbaar op nummer 06-20253739. Ook kun je een mail sturen naar [j.vandapperen@steensma.com](mailto:j.vandapperen@steensma.com)