

Productontwikkelaar - Leeuwarden

Ben je voedingstechnoloog of banketbakker en vind je het leuk om deel uit te maken van een klein energiek team? Wil je producten ontwikkelen en verbeteren en meebouwen aan een organisatie? Dan is dit je kans!

Wat ga je doen als Productontwikkelaar?

Als Productontwikkelaar hou je je bezig met het ontwikkelen van nieuwe bakkerijgrondstoffen en halffabrikaten en het verbeteren en bestaande producten. Je werkt nauw samen met collega's van andere afdelingen en met klanten om tot succesvolle productintroducties te komen. Je rapporteert aan de Coördinator R&D van de plant in Leeuwarden.

Je bent een expert binnen de organisatie en blijft op de hoogte van de laatste ontwikkelingen op voedingstechnologisch gebied en op het gebied van de warenwet. Ook bezoek je klanten en beurzen om je kennis te ontwikkelen en uit te wisselen.

Taken en verantwoordelijkheden:

- Je ontwikkelt nieuwe recepten en optimaliseert de bestaande recepten;
- Je draagt kennis over van de verbeterde of nieuwe producten aan collega's en klanten;
- 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 schaal je labo monsters op naar proefproducties;
- Je maakt werkinstructies en begeleidt proefcharges;
- Je levert input op bij het opstellen van de kostenbudgetten van ontwikkelingsprojecten.

Wat vragen we van je?

- Je hebt een afgeronde hbo-opleiding in de richting van voedingstechnologie of je bent een ervaren banketbakker;
- Je hebt minimaal 5 jaar ervaring in een relevante functie;
- Je bent klant- en oplossingsgericht;
- Je bent proactief en pragmatisch;
- Je bent in staat je ideeën helder uit te leggen;
- Je beheerst de Nederlandse en Engelse taal. Duits is een pré.

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.

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

Royal Steensma is een innovatief familiebedrijf dat recent is geacquireerd door Dawn Foods. Royal Steensma is 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. Royal Steensma is recent onderdeel geworden van Dawn Foods

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!

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 Mireille Wijmenga, HR Medewerker. Mireille is bereikbaar op nummer 06-35115044. Ook kun je een mail sturen naar recruitment@steensma.com