



MEDEWERKER PRODUCT- EN PROCESONTWIKKELING

32 - 40 uur, locatie: Zelhem

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 verwerken van room tot hoogwaardige melkvet- en deegproducten. Royal VIVBuisman, bekend van o.a. de wereldberoemde 3D-boterfiguren, produceert boter- en melkvetproducten. Van der Pol verwerkt deze boter, met de voor Nederland volle herkenbare smaak, in haar deegproducten. Deze deegproducten variëren van bladerdeeg en croissantdeeg tot cookie dough chunks en bake-off koeken. Al meer dan 100 jaar zijn deze voedingsmiddelen bedrijven internationaal vooraanstaand op het gebied van de productie en levering van melkvet- en deegproducten. We beleveren wereldwijd klanten uit de voedingsindustrie, foodservice en retail.

Van Ballegooijen Foods onderscheidt zich in de markt met een uitgebreid productassortiment van voedingsmiddelen van topkwaliteit. Achter het succes van de organisatie staat een team van 130 enthousiaste medewerkers. Allemaal verschillend, maar met een aantal duidelijke overeenkomsten. We delen de passie voor ons werk en de focus op onze missie. Ons motto is niet voor niets: **'Samen werkt het!'**



DE FUNCTIE

Het assortiment van Royal VIVBuisman (RVB) bestaat uit verschillende hoogwaardige melkvetproduct categorieën. Voor onze locatie in Zelhem zijn wij op zoek naar een collega die ons wilt komen ondersteunen bij de ontwikkeling van nieuwe producten en bij de optimalisatie van onze bestaande producten van RVB. Hierbij ben je betrokken bij het gehele proces: van productconcept naar proefreceptuur, het realiseren van het product (op kleine schaal in onze innovation studio) en het testen van producten in een productieomgeving.

HOE ZIET JOUW DAG ERUIT?

Nadat jij een goede kop koffie hebt gehaald, begin jij je dag met de volgende taken en verantwoordelijkheden:

- Uitvoeren en rapporteren van productontwikkelingswerkzaamheden van laboratoriumschaal tot en met proefproducties;
- Uitvoeren en rapporteren van analytisch onderzoek (o.a. textuuranalyse), applicatieonderzoek (o.a. baktesten) en productbeoordelingen;
- Bewaken van de status van verschillende fases van productontwikkeling en het tijdig inleveren van de benodigde data;
- Meedenken bij het ontwikkelen van beoordelingsmethoden en applicatietesten;
- Opstellen van recepturen en productspecificaties;
- Bereiden van monsters voor klanten;
- Begeleiden of organiseren van proefsessies (sensorisch onderzoek) in het team en/of met klanten.

HIER HERKEN JIJ JEZELF IN

- Je hebt MBO4/HBO werk- en denkniveau richting Levensmiddelentechnologie, Food & Technology, chemisch fysisch analist;
- Je kan zelfstandig werkzaamheden plannen en uitvoeren;
- Je bent analytisch, nauwkeurig;
- Je hebt een proactieve houding;
- Je werkt graag samen met andere disciplines binnen de organisatie.

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.


Voor meer informatie over de functie kun je contact opnemen met Ellen Bloksma (Product- en procestechnoloog) 06-22747287.



Smaakt dit naar meer?

Stuur dan jouw cv en motivatie vóór
24 januari 2022 naar Irma Tolkamp

 tolkamp@vanballegooijenfoods.nl

 Brinkweg 23, 7021 BV Zelhem