

## **Vacature Levensmiddelentechnoloog/Productontwikkelaar**

Sinds 1991 is het familiebedrijf Menken van den Assem fresh & frozen food actief in de levensmiddelenbranche. In totaal werken er circa 20 personen. Om de ambitieuze groeidoelstellingen te helpen realiseren en de hoge kwaliteit te waarborgen zoeken wij een ervaren en veelzijdige Levensmiddelentechnoloog.

### **Vacaturebeschrijving**

De Levensmiddelentechnoloog speelt een belangrijke rol bij het professionaliseren van de productontwikkeling binnen het bedrijf Menken van den Assem fresh food. Hij/zij is in verantwoordelijk voor het optimaliseren van de kwaliteit en houdbaarheid van bestaande producten alsmede voor het ontwikkelen van innovatieve en onderscheidende producten. Daarnaast is hij/zij ook verantwoordelijk voor de kwaliteit van alle drie de werkmaatschappijen; het optimaliseren van werkprocessen en het verkrijgen van benodigde certificeringen. De Levensmiddelentechnoloog werkt nauw samen met collega's van verkoop, marketing en productie.

### **Werkzaamheden**

- Doorontwikkelen van bestaande producten en het proactief uitwerken van product ideeën en concepten. Van grondstof tot eindproduct.
- Voorbereiden, begeleiden en beoordelen van productie tests ten behoeve van productoptimalisatie &-ontwikkeling.
- Het informeren en ondersteunen van Productie bij nieuwe producten en processen.
- Up to date blijven van trends en ontwikkelingen op het gebied van verpakkingen, materialen, productieprocessen en voedselveiligheid aan de hand van o.a. beurzen om zo nieuwe kansen te creëren voor nieuwe producten en innovaties.
- Het initiëren van nieuwe projecten om te blijven voldoen aan de wettelijke voorschriften.
- Adviserende rol ten aanzien van de investeringen voor productiemiddelen.
- Het onderhouden van contacten met toeleveranciers voor de juiste grondstoffen en het borgen van de hoge kwaliteit.
- Ondersteunen en adviseren van Sales & Marketing; in het oplossen van problemen, in advies richting klant en ten aanzien van verpakkingsoplossingen.
- Verantwoordelijk voor algehele productie- en productkwaliteit; optimaliseren van kwaliteitsprocessen, verkrijgen van de certificeringen waaronder BRC.
- Algeheel toezien op uitvoering van de BRC regels binnen Menken van den Assem fresh & frozen food.
- Aansturen van de kwaliteitscoördinator die zich onder andere bezig houdt met microbiologisch onderzoek en de dagelijkse controles op de werkprocessen.
- Rapporteren aan Directie.

### **Profiel**

- HBO opleiding in de richting Levensmiddelentechnologie of vergelijkbaar.
- Enkele jaren werkervaring in de levensmiddelenindustrie (bij voorkeur in koelverse producten)
- Vaardig zijn in het uitvoeren van microbiologisch onderzoek.
- Aantoonbare kennis van ingrediënten, verpakkingen en materialen & productieprocessen.
- Goede communicatieve vaardigheden en beheersing van de Engelse taal in woord en geschrift.
- Doorzetter die door een positieve en praktische instelling resultaten weet te realiseren.
- Doortastend en overtuigend, die met tact naar creatieve oplossingen zoekt.
- Hands on, flexibel, stressbestendig, commercieel, teamspeler en organisatievermogen.