



'So much better in chocolate spreads' Dat is Brinkers en daar zijn ze trots op! Brinkers is een toonaangevende, gecertificeerde producent van een breed assortiment chocopasta's. Met meer dan 125 jaar ervaring richt Brinkers zich op de productie van zowel de klassieke als biologische en andere recent ontwikkelde chocopasta's. Bij Brinkers kom je terecht in een leuke en dynamische werkomgeving in een snelgroeiend internationaal georiënteerd familiebedrijf met 65 vaste medewerkers. Vanuit de productie in Enschede wordt er wereldwijd geleverd!

Mede vanwege deze groei is de vacature van R&D Procestechnoloog ontstaan.

R&D Procestechnoloog (HBOWO) VERVULD

Als R&D Procestechnoloog krijg je de kans om binnen dit innoverende food bedrijf een belangrijke bijdrage te leveren aan de ontwikkeling van de productie van nieuwe chocopasta's en de optimalisatie van bestaande producten.

Verder:

- Ben je verantwoordelijk voor de implementatie en validatie van nieuwe innovatieve en verbeterde producten, processen, verpakkingen en ingrediënten binnen de productie
- Verzamel en analyseer je relevante informatie en kennis voor nieuwe en innovatieve product- en proces ideeën
- Stuur je nieuwe product- en procesontwikkelingen aan in de productie door middel van proefproducties en validaties
- Analyseer je procesdata om tot nieuwe projectvoorstellen en continue verbeterplannen te komen
- Leid of neem je deel aan multidisciplinaire projectteams met als doel kostenbesparing, efficiency en productkwaliteit te maximaliseren
- Train en coach je productiemedewerkers bij de ingebruikname van nieuwe geïntroduceerde producten, verpakkingen, processen en grondstoffen
- Werk je intensief samenwerken met andere collega's van productie, kwaliteit, TD, inkoop en marketing
- Ben je op de hoogte van trends in de internationale voedingsmiddelenbranche (bijvoorbeeld door middel van beurs bezoeken)

"Als R&D Procestechnoloog help je mee aan de ontwikkeling en verbetering van de lekkerste chocoladepasta's"

Functie-eisen

Je bent binnen deze functie de persoon die schakelt met medewerkers van productie tot aan de directie. Je bent het type persoon dat zelf initiatief neemt en proactief verbeteringen doorvoert als je problemen tegenkomt. Ook goed om te weten; een notenallergie is niet handig, het proeven van de overheerlijke chocopasta's is namelijk een onderdeel van je functie!

Daarnaast is het voor deze vacature van belang dat:

- Je beschikt over een afgeronde hbo/wo opleiding richting levensmiddelentechnologie, chemische technologie of een aanverwante food of technologische opleiding
- Je enkele jaren werkervaring hebt opgedaan in een vergelijkbare functie binnen een food productie omgeving
- Je af en toe beschikbaar bent buiten kantoor tijden. Hoewel je in dagdienst werkt kan het voorkomen dat een proefproductie niet loopt zoals gepland waardoor je aanwezigheid gewenst is
- Je reeds werkervaring hebt opgedaan met de verwerking van vet en/of cacao. Dit is een pre
- Je in staat bent om in een hecht team te fungeren waarbij je een helicopterview kan houden
- Je je thuis voelt in een informeel familie bedrijf waar iedereen elkaar bij naam kent
- Je de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift beheerst

Aanbod

Je komt te werken in een snel groeiende, internationaal georiënteerde organisatie waar je veel mogelijkheden krijgt om jezelf te ontwikkelen.

Daarnaast:

- Ontvang je een marktconform salaris, met daarbovenop 8% vakantiegeld
- Heb je recht op 25 verlofdagen per jaar wanneer je fulltime werkt
- Kent Brinkers een goed pensioenplan
- Kom je te werken in een organisatie aangesloten bij de zoetwaren cao
- Is er dagelijks biologisch fruit op de zaak
- Organiseert Brinkers jaarlijks een personeelsuitje en een nieuwjaarsborrel
- Heeft Brinkers een sport- / fitnessplan, een fietsplan en mogelijkheid tot bezoeken van FC Twente wedstrijden

Reageren

Brinkers heeft ervoor gekozen deze vacature op exclusieve basis bij Professionals in Food uit te zetten. Wij nemen daarom de volledige werving en de eerste selectie voor onze rekening.

Bij interesse ontvangen wij jouw sollicitatie graag. Wij gaan uiteraard vertrouwelijk met jouw gegevens om en nemen altijd binnen vijf werkdagen contact met jou op.

Hoe ziet de sollicitatieprocedure eruit?

- Eerste telefonische selectie en nadere bespreking Brinkers
- Match? Introductie bij Brinkers
- Persoonlijke kennismaking bij ons op kantoor in Zwolle
- Referentiecheck (na jouw toestemming)
- Eerste gesprek bij Brinkers
- Tweede gesprek bij Brinkers
- Arbeidsvoorwaardengesprek/aanbod
- Je hebt je nieuwe uitdaging te pakken!

Voor vragen over deze functie kun je contact opnemen met Mark Jonker, Recruitment Consultant, via het telefoonnummer 085 105 0127. Hij staat je graag te woord!

Op zoek naar een nieuwe uitdaging binnen de levensmiddelenindustrie, maar is deze baan het net niet voor jou? Professionals in Food bemiddelt in heel Nederland voor food vacatures. Zit jouw vervolgstap nu niet tussen ons actuele aanbod, stuur ons dan een [open sollicitatie](#). Wij nemen vervolgens binnen vijf werkdagen contact op om jouw wensen en ambities te bespreken en om je welkom te heten in ons netwerk. Join the club!

Volg [Professionals in Food](#) ook op [LinkedIn](#) en blijf op de hoogte van het laatste nieuws en onze vacatures.

Overzicht

Locatie	Enschede
Opleiding	hbo / wo
Ervaring	Medior
Uren per week	32-36



Wanneer de vacature niet meer onder de gekoppelde URL geadverteerd staat dan kom je direct op onze overzichtspagina met vacatures uit. Mogelijk vind je daar alsnog de vacature onder een nieuwe URL. Anders is de vacature inmiddels verlopen.

Contactpersoon

Mark Jonker