



Deze levensmiddelenproducent levert haar producten nationaal en internationaal aan klanten binnen retail, horeca en groothandel. Er wordt zowel onder eigen label als onder private label geproduceerd. De organisatie ontwikkelt zich momenteel snel, door haar processen te innoveren en automatiseren en haar kwaliteitszorg naar een (nog) hoger niveau te brengen.

De organisatie heeft 100'en medewerkers en heeft een groot deel van de productieketen van grondstof tot eindproduct in eigen beheer. Ook verzorgt de organisatie grotendeels haar eigen distributie. Je treft er dan ook volop diversiteit qua functies en werkzaamheden. Het maakt de organisatie complex, maar ook heel eigen en 'in control' over het totale proces.

Productontwikkelaar Food (HBO/WO)

Als Productontwikkelaar ben je verantwoordelijk voor het verbeteren van het huidige productassortiment, als ook het toevoegen van nieuwe producten aan dit assortiment. Jij zet trends en productinnovaties om naar concrete verbetervoorstellen en voert deze correct uit. Je werkt samen met één andere productontwikkelaar en jullie rapporteren aan de algemeen directeur. Jullie krijgen een proefkeuken, laboratorium en kantoor tot jullie beschikking. Vanuit hier sturen jullie de productievloer aan op nieuwe concepten. Verder horen de volgende punten tot jouw takenpakket:

- Je draagt zorg voor de realisatie van diverse productontwikkelingsprojecten ter verbetering, verbreding en verdieping van het bestaande en nieuwe productassortiment
- Je schakelt met je eigen afdeling, maar ook met de afdeling Commercie, Productie, Inkoop, R&D en Kwaliteit
- Je ontwikkelt nieuwe producten, rekening houdend met het technologische aspect van het proces
- Je draagt zorg voor de correcte introductie van een nieuw/verbeterd product middels de juiste begeleiding en implementatie

"Als Productontwikkelaar Food vorm je een essentiële schakel in de marktwerking van onze opdrachtgever. De Productontwikkelaar richt zich op het verbeteren en toevoegen van nieuwe producten aan het assortiment, rekening houdend met het technische aspect van het productieproces."

Functie-eisen

De Productontwikkelaar die wij zoeken voor deze vacature gaat zelfstandig aan de slag en bedenkt zelf creaties om het huidige productassortiment te verbreden. Jij bent in staat de input uit de briefings en de trends te vertalen naar nieuwe producten. Als Productontwikkelaar ben jij vooral goed ontwikkeld op het gebied van smaak.

Daarnaast herken jij jezelf in de volgende punten:

- Ben jij in het bezit van een hbo of wo diploma, in de richting van Levensmiddelentechnologie, Food Design and Innovation, Food & Business of aanverwant
- Heb jij reeds een aantal jaar ervaring binnen productontwikkeling bij een voedingsmiddelenproducent of culinaire slager
- Begrijp jij het technische aspect van het productieproces dat bij deze functie komt kijken
- Volg jij graag de trends en nieuwe ontwikkelingen binnen de voedingsmiddelenwereld
- Ben jij ondernemend, positief, proactief en zelfstandig
- Beheers jij de Nederlandse en Engelse taal uitstekend in woord en geschrift. Duits is een pre
- Heb jij geen problemen met een werkdag die begint tussen 7:00 uur en 9:00 uur en stopt tussen 16:00 uur en 18:00 uur

Aanbod

Naast een functie met een directe aanspreekcultuur en korte lijnen bij een grote nationale speler, biedt onze opdrachtgever jou een aantrekkelijk arbeidsvoorwaardenpakket dat er als volgt uitziet:

- Je komt direct in dienst bij onze opdrachtgever op basis van een jaarcontract en heb je uitzicht op een contract voor onbepaalde tijd
- Een salaris van €3.000 bruto per maand
- Daarnaast ontvang je vakantiegeld (vakantietoeslag 8%) en een eindejaarsuitkering
- Veel vrije dagen (24 vakantie, 23 ADV). De ADV dagen zijn in te ruilen voor extra salaris.
- Een prima pensioenregeling
- Reiskostenvergoeding
- Investering in jouw persoonlijke ontwikkeling middels relevante opleidingen en cursussen

Reageren

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 de vacature en opdrachtgever
- Match? Introductie bij de opdrachtgever
- Persoonlijke kennismaking bij ons op kantoor in Den Bosch
- Referentiecheck (na jouw toestemming)
- Eerste gesprek bij opdrachtgever
- Tweede gesprek bij opdrachtgever
- Arbeidsvoorwaardengesprek

Je hebt je nieuwe uitdaging te pakken! Voor vragen over deze functie kun je contact opnemen met Maxime Quax, Sales Manager, via het telefoonnummer 085 105 0121. 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	Zuid-Holland
Opleiding	HBO
Ervaring	Medior
Uren per week	32-40
Salaris range	€3000

SOLLICITEER

BEKIJK VACATURE ONLINE

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



Maxime Quax
Sales Manager
06 18 638 332
m.quax@professionalsinfood.nl

In 2012 ben ik, onder de vlag én samen met een gerenommeerde holding in de levensmiddelensector, gestart met het in de markt zetten van Professionals in Food. Inmiddels zijn we gegroeid en focus ik me op wat mijn passie is: het duurzaam samenbrengen van mens en organisatie. Met mijn ervaring en achtergrond als loopbaancoach hoop ik zo extra toegevoegde waarde te bieden voor zowel kandidaten als opdrachtgevers.