



So much better in chocolate spreads...

Vacature R&D manager Food

Over de opdrachtgever

Brinkers Food een internationale producent van hoogwaardige conventionele en biologische chocoladepasta's. Het bedrijf is meer dan 130 jaar geleden opgericht en is gevestigd in Enschede. Met een gemotiveerd team wordt er met veel toewijding gewerkt aan het maken van een breed assortiment (innovatieve) chocoladepasta's. Mede dankzij de hoge productkwaliteit, innovatie, leverbetrouwbaarheid en het steeds populairder worden van biologische en vegan voeding is het bedrijf de laatste jaren sterk gegroeid.

Functieomschrijving

Als R&D manager krijg je de kans om binnen een innoverend bedrijf een belangrijke bijdrage te leveren aan de ontwikkeling van de R&D afdeling. In deze rol kun je een echte bijdrage leveren aan het gezonder maken van de producten en tegelijkertijd de belasting van het milieu beperken. Je geeft niet alleen richting aan de uitvoering van de bestaande plannen, maar er wordt ook verwacht dat je met veel eigen ideeën en eigen initiatief komt. Hierdoor is er veel ruimte om zelf richting te geven aan je werkzaamheden.

Verder behoren de volgende werkzaamheden tot jouw takenpakket:

- Je bent verantwoordelijk voor de aansturing van het R&D team (4 fte) en voor de ontwikkeling en verbetering van onze recepturen
- Je bent nauw betrokken bij het opschalen naar de productieafdeling.
- Je zorgt ervoor dat je weet welke ontwikkelingen er in de markt zijn op het gebied van voeding en technologie om deze in te kunnen zetten in het productontwikkelingsproces

BRINKERS FOOD B.V.

MARSSTEDEN 58 · 7547 TD ENSCHEDE · P.O. BOX 765 · 7500 AT ENSCHEDE · THE NETHERLANDS
T +31 (0)53 428 27 25 · F +31 (0)53 428 27 35 · WWW.BRINKERS.COM · INFO@BRINKERS.COM



So much better in chocolate spreads...

Je schakelt tussen verschillende afdelingen voor het ontwikkelen van een nieuw product en voor de aanschaf van de juiste ingrediënten

Je helpt de kwaliteitsafdeling bij het oplossen van klachten

Je hebt regelmatig contact met het internationale klantenbestand en zorgt dat de projecten die uit dit contact voortkomen opgepakt worden

Je rapporteert rechtstreeks aan de directie

Belangrijk is dat je een visie hebt die gericht is op innovatie, optimalisatie en technologische vooruitgang.

Functie-eisen

Binnen deze functie ben je de schakel tussen diverse afdelingen. Daarnaast ben je het type persoon dat zelf initiatief neemt en proactief verbeteringen doorvoert. Je weet het overzicht te bewaren en structuur aan te brengen, zowel in je eigen werk als in de processen waar de afdeling mee te maken heeft. Ook goed om te weten; een notenallergie is niet handig, het proeven van onze chocopasta's is namelijk een onderdeel van je functie!

Verder:

Je beschikt over een afgeronde HBO/WO opleiding in de richting van Food Innovation, Food & Health of voedingsmiddelentechnologie;

Minimaal 5 jaar werkervaring als productontwikkelaar;

Werkervaring/kennis in de cacao of plantaardig olie verwerkende industrie is een pre;

Sterke affiniteit met de producten en interesse in biologische voedingsmiddelen;

Uitstekende mondelinge en schriftelijke beheersing van zowel de Nederlandse als de Engelse taal. Duits is een pre;

Uitstekende communicatie- en samenwerkingsvaardigheden;

Sterk analytisch inzicht en probleemoplossend denkvermogen.

BRINKERS FOOD B.V.

MARSSTEDEN 58 · 7547 TD ENSCHEDE · P.O. BOX 765 · 7500 AT ENSCHEDE · THE NETHERLANDS
T +31 (0)53 428 27 25 · F +31 (0)53 428 27 35 · WWW.BRINKERS.COM · INFO@BRINKERS.COM



So much better in chocolate spreads...

Aanbod

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

Daarnaast biedt de functie onder andere:

Een jaar contract, met uitzicht op een vaste aanstelling

Een salaris tussen de €4.000 en €5.000 bruto per maand op basis van 36 uur per week, met daarbovenop 8% vakantiegeld;

Reiskostenvergoeding van €0,21 per km

25 verlofdagen per jaar (o.b.v. 36-urige werkweek)

Flexibele starttijden (tussen 07.30 uur en 09.00 uur)

De mogelijkheid om vier dagen per week te werken (4x9 constructie)

Een goed pensioenplan

De mogelijkheid om altijd chocoladepasta op brood te eten

Brinkers is aangesloten bij de zoetwaren cao

Er is dagelijks biologisch fruit op de zaak

Jaarlijks een personeelsuitje en een nieuwjaarsborrel

Mogelijkheid tot deelname aan het sport-/ fitnessplan, een fietsplan en het bezoeken van FC Twente wedstrijden

Reageren

Wij hebben er voor gekozen deze vacature op exclusieve basis bij Professionals in Food uit te zetten. Zij nemen daarom de volledige werving en de eerste selectie voor hun rekening.

Geïnteresseerd in deze functie? Solliciteer dan snel via deze link.

(<https://professionalsinfood.nl/solliciteer/?vacature-id=6671>)

Alle sollicitaties die direct of indirect bij ons binnenkomen zullen door ons worden doorgestuurd naar Professionals in Food voor verdere afhandeling. Meer informatie over hun dienstverlening en hoe zij omgaan met jouw gegevens vind je op www.professionalsinfood.nl.