



So much better in chocolate spreads...

Vacature (Junior) R&D Project Manager

Wij zijn opzoek naar een gedreven R&D project manager voor onze R&D afdeling.

Brinkers is een van 's werelds meest toonaangevende, volledig gecertificeerde producenten van een breed scala aan hoogwaardige, conventionele en biologische chocopasta's. Het bedrijf, gevestigd in Enschede, is meer dan 125 jaar geleden opgericht. Brinkers wordt algemeen erkend als een echte en unieke specialist in chocoladepasta's.

Functie

Als R&D Project Manager krijg je de kans om binnen ons innoverende bedrijf een belangrijke bijdrage te leveren aan de ontwikkeling van zowel nieuwe als bestaande producten.

Verder bestaan je werkzaamheden uit:

- Ontwikkelen van nieuwe recepturen in samenwerking met het R&D team en sales;
- Sourcen van nieuwe grondstoffen en contact onderhouden met leveranciers;
- Verbeteren van recepturen op gebied van gezondheid en duurzaamheid;
- Volgen en rapporteren van marktontwikkelingen en trends m.b.t. productontwikkeling;
- Optimaliseren van recepturen om de kwaliteit, efficiëntie of kostprijs te verbeteren of om te voldoen aan klanteisen (denk hierbij aan bijvoorbeeld Nutri-Score, voedingsclaims);
- Inschatten van de impact van grondstof- en/of receptuurwijzigingen en hierover advies geven aan de betrokken interne en externe partijen;
- Deelname aan internationale beurzen;
- Een goede uitoefening van de functie vraagt een nauwe samenwerking met de andere afdelingen binnen Brinkers Food.

Profiel

Je bent binnen deze functie de schakel tussen R&D, inkoop, sales, QA en productie. Je bent het type persoon dat zelf initiatief neemt en proactief verbeteringen doorvoert ten aanzien van productontwikkeling. Ook goed om te weten; een notenallergie is niet handig, het proeven van onze chocopasta's is namelijk een onderdeel van je functie!

Functie-eisen:

- Je beschikt over een afgeronde HBO/WO opleiding in de richting van Food Innovation, Food & Health of voedingsmiddelentechnologie;
- Sterke affiniteit met onze producten en interesse in biologische voedingsmiddelen;
- Uitstekende mondelinge en schriftelijke beheersing van zowel de Nederlandse als de Engelse taal. Duits is een pre;
- Werkervaring in de voedingsmiddelenindustrie is een pre;
- Kennis van voedselwetgeving en Nutri-Score is een pre.

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...

Competenties

- Enthousiast
- Creatief
- Proactief
- Georganiseerd
- Zelfstandig
- Oplossings- en resultaatgericht
- Stressbestendig

Aanbod

- Je komt te werken in een snel groeiende, internationaal georiënteerde organisatie waar je veel mogelijkheden krijgt om jezelf te ontwikkelen.
- Brinkers biedt een plezierige, uitdagende en dynamische werkomgeving.
- Je gaat werken binnen een enthousiast en gemotiveerd R&D team. Daarnaast ben je als schakel nauw betrokken bij diverse afdelingen binnen Brinkers.
- Je ontvangt een marktconform salaris, met daarbovenop 8% vakantiegeld;
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden.

Wil je op deze functie solliciteren?

Stuur je sollicitatie met CV naar personeelszaken@brinkers.com of stuur een brief met CV naar:

Brinkers Food B.V.
T.a.v. personeelszaken
Marssteden 58
7547 TD, Enschede

Voor meer informatie over deze vacature kun je bellen naar: +31 (0)53 428 27 25