

Ter uitbreiding van ons team, zijn wij op zoek naar een:

Food Technologist (40 uur)

Een uitdagende en verantwoordelijke functie in een internationale en duurzame omgeving.

De functie

Voor onze afdeling R&D en Business Development zijn wij op zoek naar een zelfstandig werkende levensmiddelentechnoloog die het fermentatieproces van tempeh gaat optimaliseren. Dit bestaat o.a. uit het verder ontwikkelen van verschillende starterculturen welke toegepast worden op verschillende peulvruchten, het opschalen naar productie in het buitenland en het ontwikkelen van plant-based protein producten met behulp van fermentatie.

Wat ga je doen?

- Het ontwikkelen van starterculturen voor fermentatie;
- Het ontwikkelen van een eindproduct met deze startercultuur;
- Je begeleidt het proces van keukenschaal naar de productie in het buitenland;
- Het zelfstandig uitvoeren van taken ten behoeve van de receptontwikkeling van verschillende producten;
- Het zelfstandig uitvoeren van proef- en eerste producties met de daarbij behorende taken;
- Het onderhouden van contacten met leveranciers en overige derde partijen;
- Je voert een gedegen administratie van projecten, ingrediënten en recepturen in de diverse programma's.

Wat breng je mee?

- Je hebt een afgeronde Hbo/Wo opleiding Levensmiddelentechnologie met als specialisatie Microbiologie en/of Procestechnologie;
- Je beschikt over minimaal 2 jaar relevante werkervaring;
- Uitstekende beheersing van de Nederlandse en Engelse taal;
- Ervaring met projectmanagement;
- Je hebt ambitie om een project in het buitenland uit te voeren;
- Sterke en overtuigende communicatievaardigheden, zowel intern als extern;
- Je herkent je in onze kernwaarden: uitmuntendheid, innovatief, betrouwbaar en verantwoordelijk;
- Je bent in staat om zelfstandig projecten uit te voeren.

Wat bieden wij?

Wij bieden een marktconform salaris en uitstekende arbeidsvoorwaarden, zoals een premievrije pensioenregeling. Je komt te werken in een uitdagende en afwisselende functie en je krijgt de mogelijkheid om mee te werken aan de verdere professionalisering van onze (inter)nationaal groeiende organisatie die opereert in een sterk opkomende markt. Wij zijn een jong team dat met zijn allen de schouders eronder zet en samen de behaalde successen viert!

Solliciteren

Ben jij onze nieuwe Food Technologist? Stuur dan je CV en motivatiebrief via e-mail naar Jaride Koolen:

sollicitaties@schoutenfood.com.

Voor meer informatie over de inhoud van deze vacature, kun je contact opnemen via 0183-446452.

De organisatie

Wij zijn een specialist op het gebied van het ontwikkelen, produceren en vermarkten van plant-based protein producten.

Vanuit de overtuiging dat de wereld behoefte heeft aan een voedselpakket dat minder op dieren en sterker op planten steunt, bieden wij consumenten een duurzaam alternatief voor vlees.

Schouten is een familiebedrijf en is gevestigd in Giessen (Noord-Brabant). Wij werken in een enthousiast team. Het bedrijf is opgericht in 1990 en is inmiddels uitgegroeid tot een internationaal bedrijf met een ruim assortiment plant-based protein producten.

Onze websites:

www.schoutenfood.com

www.goodbite.nl.

