

R&D Specialist – Bakery

FUNCTIEBESCHRIJVING

- Je ontwikkelt nieuwe klantgerichte producten van A tot Z: van receptontwikkeling tot testen op onze eigen en industriële lijnen.
- Je adviseert en ondersteunt klanten en collega's technisch rond grondstoffen, recepturen, productontwikkeling en procesbeheersing.
- Je werkt theoretische recepten uit en voert praktische applicatietesten uit, zowel intern als bij klanten.
- Je onderhoudt professioneel contact met klanten en leveranciers en geeft demonstraties of begeleidt industriële lijntesten.
- Je rapporteert nauwkeurig je bevindingen en resultaten via Office-tools (Word, Excel, PowerPoint).
- Je gebruikt je diepgaande kennis van grondstoffen en hun interacties om analytisch onderbouwde oplossingen te ontwikkelen voor klantvragen.

VEREISTEN

- Masterdiploma in biowetenschappen of bio-ingenieurswetenschappen (voedingsmiddelentechnologie, biochemie of gelijkaardig met ervaring).
- Minimaal 5 jaar ervaring als voedingstechnoloog in een R&D-omgeving binnen de bakkerij-, maalderij- of banketbakkerijsector.
- Sterke kennis van grondstoffen en hun interacties met het vermogen om analytisch onderbouwde oplossingen te ontwikkelen.
- Ervaring met receptbeheer, optimalisatie en productontwikkeling in een industriële context.
- Vlot in nauwkeurige rapportering via Office-software (Word, Excel, PowerPoint).
- Communicatief sterk, klantgericht en comfortabel met klantenbezoeken, demonstraties en lijntesten.
- Goede talenkennis: Nederlands, Engels, Frans (in mindere mate Duits)