

Productontwikkelaar. (R&D)

Herman Jansen richt zich voornamelijk op business-to-business productontwikkeling, waarbij we een uitgebreid assortiment op maat gemaakte dranken aanbieden voor klanten over de hele wereld. Onze productcategorieën omvatten een breed scala aan populaire keuzes, variërend van traditionele dranken zoals gin en jenever tot unieke Ready-To-Drink cocktails en likeuren. Bij Herman Jansen streven we ernaar grenzen te verleggen door technische innovatie te combineren met onze eeuwenlange kennis en expertise.

Naast onze business-to-business ontwikkelingen, richten wij ons ook op het perfectioneren en uitbreiden van onze eigen merken. Sonnema Berenburg, een iconisch Nederlands drankje met een rijke geschiedenis, staat bekend om zijn unieke smaak en authentieke karakter. De diepgewortelde waardering voor ambachtelijk vakmanschap en het onderscheidende smaakprofiel van Sonnema sluiten perfect aan bij onze kernwaarden. Met de recente lancering van ons eigen merk, Herman Jansen Genever, bevestigen we onze toewijding aan kwaliteit en authenticiteit.

Wil jij deel uitmaken van dit mooie bedrijf?

Als productontwikkelaar zal je met jouw creatieve inbreng dranken gaan ontwikkelen, verbeteren en verfijnen. Als innovatieve probleemoplosser heb je een analytisch denkvermogen, bezit je technische kennis en kennis van wet- en regelgeving om problemen aan te pakken. Daarnaast werk je kwaliteitsgericht en zet je jouw vaardigheden voor onderzoek in bij het proces van productontwikkeling. Jouw flexibiliteit en goede communicatieve vaardigheden gebruik je bij de multidisciplinaire samenwerking tussen collega's, leveranciers en de klant.

Waar houd jij je mee bezig?

- Het optimaliseren van nieuwe en bestaande producten en productieprocessen met de focus op productfunctionaliteit en produceerbaarheid.
- Het vertalen van productbriefings en -concepten naar recepturen en procesparameters met inachtneming van internationale wet-/regelgeving, klant- en bedrijfsprocessen.
- Onderhouden van contacten met (potentiele) leveranciers van ingrediënten voor optimale support en kennis bij nieuwe ontwikkelingen en verbetertrajecten.
- Troubleshooting bij productieproblemen en waar nodig externe kennis betrekken.
- Begeleiden of organiseren van proefsessies (sensorisch onderzoek) in het team en/of klanten.
- In de gaten houden van trends en ontwikkelingen op het gebied van Food en weet je deze trends om te zetten naar een nieuw of verbeterd product dat aansluit bij de wensen van het bedrijf of de klant.
- Samenwerken met productieteams om ideeën naadloos over te brengen van concept naar productie.

Wat vragen we van jou?

- Een afgeronde mbo- of hbo-opleiding in laboratorium- of levensmiddelentechnologie.
- Aantoonbare relevantie ervaring en kennis op het gebied van voedselveiligheid.
- Kennis ADR is een pré

Wat bieden wij?

- Een fulltime functie.
- Dynamische werkomgeving
- Een salaris dat aansluit bij jouw opleiding en ervaring, marktconform.
- Een hoge mate van verantwoordelijkheid.

Is je interesse gewekt?

Heb je interesse in deze vacature? Stuur je sollicitatie naar pz@hermanjansen.com.