

Procestechnoloog



Royal Van Ballegooijen Foods (www.royalvbf.nl) is een succesvol Nederlands familiebedrijf in de foodbranche, gespecialiseerd in hoogwaardige boter-, melkvet- en boterdeegproducten. Met ongeveer 140 medewerkers verdeeld over de locaties Wijk en Aalburg en Zelhem, produceert en verkoopt Royal VBF onder de merknamen Royal VIV Buisman (RVB) en Van der Pol (VDP). Royal VBF levert aan klanten in onder andere de bakkerij-, zoetwaren- en ijsindustrie en werkt samen met partners in meer dan 50 landen. Wat werken bij Royal VBF bijzonder maakt, is de combinatie van een nuchtere, familiale cultuur waar volop ruimte is voor eigen initiatief en inhoudelijke inbreng. Verder zijn er korte lijnen en is er een hoge mate van betrokkenheid. Hoewel de organisatie een gezonde en solide basis heeft, liggen er volop kansen om processen verder te optimaliseren, te borgen en toekomstbestendig te maken. Om dit verbeterpotentieel binnen de productieafdelingen Deeg en Boterompak verder te benutten, is Royal VBF op zoek naar een inhoudelijk sterke en hands-on Procestechnoloog. In deze rol ben je continu op zoek naar hoe het slimmer of beter kan. Je bent dagelijks aanwezig op de werkvloer en fungeert als hét aanspreekpunt voor procesinhoudelijke vraagstukken.

Die productieprocessen stabiel, slimmer en efficiënter maakt

 Wijk en Aalburg

Functie

- Verantwoordelijk voor het analyseren, optimaliseren en borgen van productieprocessen binnen de afdeling Deeg en Boterompak
- Signaleren en analyseren van afwijkingen, trends en structurele knelpunten en deze vertalen naar concrete verbeteracties (o.a. gericht op OEE, lijnsnelheid, stilstanden en procesinstellingen)
- Opstellen, onderhouden en verbeteren van processtandaarden, werkinstructies en reinigingsinstructies
- Opleiden en begeleiden van operators en teamleiders op het gebied van proceskennis, standaardisatie en werkwijzen
- Beoordelen van procesimpact bij nieuwe producten en receptuurwijzigingen in nauwe samenwerking met de Producttechnoloog
- Nauw samenwerken met Operators, Teamleiders, Producttechnologen, QA, TD en de Continuous Improvement Manager
- Rapporteren aan de Plantmanager in Wijk en Aalburg.

Profiel

- Hbo-/wo-opleiding in Levensmiddelentechnologie, Procestechnologie of vergelijkbaar
- Heeft ervaring in een vergelijkbare functie binnen een productieomgeving, ervaring met deegprocessen of bakkerijtechnologie is een pré
- Kennis van procesapparatuur, procesautomatisering en voedselveiligheidssystemen zoals FSSC 22000 en HACCP
- Affiniteit met continu verbeteren (Lean) en bij voorkeur Green Belt gecertificeerd, of bereid deze certificering te behalen
- Communicatief vaardig op alle niveaus binnen de organisatie en in staat om anderen op een natuurlijke manier mee te nemen in veranderingen
- Proactief, resultaatgericht, hands-on ingesteld en gedijt goed in een dynamische omgeving
- Verdere persoonskenmerken: Analytisch, nieuwsgierig en continu op zoek naar hoe het slimmer of beter kan.

Reactie

Indien je geïnteresseerd bent in bovengenoemde functie verzoeken wij je contact op te nemen met Harmen van Essen, telefoon: +31 (0)317-468686 / +31 (0)6 47835354 of te solliciteren via onze website www.dupp.nl, dan wel jouw reactie te e-mailen naar info@dupp.nl.

Royal VBF heeft voor deze vacature DUPP geselecteerd als enige recruitmentpartner.

DUPP

YOUR
CAREER
IN FOOD