

Hmmm..., Milk & Fruit

Of je nu van hamburgers, chips, chocola of kwark houdt, als levensmiddelentechnoloog kun je ermee werken. Je begeleidt het productieproces waarin grondstoffen tot levensmiddelen worden verwerkt. Daarbij let je erop dat de kwaliteit van het product constant is. Maar ook de ontwikkeling van nieuwe producten hoort bij je werk.







► Opdracht 1

Bekijk de video met Karola Fischer die een opleiding tot levensmiddelentechnoloog doet op www.proef.info.
A. In de video vertelt Karola Fischer over haar onderzoek. Wat is haar onderzoeksvraag?

Lees het interview met Dienneke van Houwelingen-de Jong op de eerste pagina.
B. Dienneke Houwelingen vertelt in het interview dat er drie belangrijke richtingen zijn in haar vakgebied. Leg uit in welk van die drie vakgebieden Dienneke's werk zich vooral afspeelt.

► Opdracht 2

In onderstaande tabel staan een aantal bedrijven vermeld met hun producten. Geef met een kruisje aan of je denkt dat in het bedrijf een levensmiddelentechnoloog werkt.

Bedrijf	Producten	Hier werkt een levensmiddelentechnoloog
Unilever	Sauzen, smaakmakers, ijs, soepen 	
Philips Healthcare Nederland		
Sara Lee	Koffie en thee 	
Shell	Olie, benzine 	
Grolsch	Bier 	
BrabantWater	Water 	

Bedrijf	Producten	Hier werkt een levensmiddelentechnoloog
Avebe	Etenia is een vetvervanger. Het is te gebruiken in bijvoorbeeld zuivel. Etenia maakt het product romig en je wordt er niet dik van! 	
Biodiesel Kampen	Biodiesel uit gebruikte frituuroliën en -vetten 	

Opdracht 3

Hieronder vind je citaten uit persberichten. Geef met een kruisje aan of een levensmiddelentechnoloog hieraan onderzoek heeft gedaan of kan doen.

Uit de pers	Onderzoek voor een levensmiddelentechnoloog
Pindakaasproducten onderworpen aan grootscheeps onderzoek naar salmonella	
Continu verbetertraject Astra Faam leidt tot efficiëntere snoepproductie	
Bier draagt mogelijk bij aan sterke botten	
Energyshots moeten verboden worden	
Diagea introduceert vier mixdranken in blik voor thuisconsumptie	
De nieuwe foodjetprinter kan hygiënisch en op industriële schaal letters, logo's of decoraties printen op voedingsmiddelen	
Eetpatroon Engelse tienermeisjes ongezondst	
Sunrice komt met nieuw margarinemerken op basis van rijst- en zonnebloemolie	
Voor Grolschflesjes worden nieuwe doppen ontwikkeld	
Chiquita maakt van een banaan een smoothie	

Opdracht 4

In personeelsadvertenties voor levensmiddelentechnologen kun je zien welke vaardigheden en eigenschappen belangrijk zijn voor dit beroep.

A. Bestudeer de onderstaande personeelsadvertenties. Bespreek samen met een andere leerling de vaardigheden en eigenschappen die in de advertenties genoemd staan. Kruis ze aan in onderstaande lijst.

Vaardigheden en eigenschappen	Advertentie				
	1	2	3	4	5
Problemen kunnen oplossen					
Nauwkeurig kunnen werken					
Beschikken over een goede mondelinge en schriftelijke vaardigheden					
Veilig kunnen werken					
Makkelijk contacten kunnen leggen					
Teamspeler zijn					
Verantwoordelijkheidsgevoel hebben					

B. Vul de lijst aan met drie eigenschappen die niet in de advertenties worden genoemd en die volgens jullie toch ook belangrijk zijn voor een levensmiddelentechnoloog.

Vaardigheden en eigenschappen	Advertentie				
	1	2	3	4	5

Advertentie 1

Levensmiddelentechnoloog in Oosterhout (40 uur)

Voor onze opdrachtgever in Oosterhout zijn wij op zoek naar een Levensmiddelentechnoloog.

De werkzaamheden: controleren van voedingsetiketten ten aanzien van feiten, gezondheid en andere claims en wettelijke vereisten. Werken met leveranciers rond kwaliteit en veiligheid. Advies uitbrengen aan detailhandelaren, onderzoek met behulp van zintuigen, productspecificaties en lab-analyse.

Gevraagd: een afgeronde hbo-opleiding levensmiddelentechnologie of vergelijkbaar en goede kennis van voedselchemie. Goede kennis van Nederlandse (en internationale) wettelijke voorschriften. Goede kennis van voedselverwerking en ingrediënten. Goede sociale vaardigheden en problemen kunnen oplossen, doernermentaliteit, no-nonsense houding. Vloeiend in Nederlands, Frans en Engels. Duits is een pro. Goede computervaardigheden (MS Office).

Beschik jij over de bovenstaande kwaliteiten? Reageer dan nu!

Salarisindicatie

€ 2200

Vaardigheden

Herken jij jezelf in de volgende punten?

- kritisch
- eigen initiatief
- verantwoordelijkheidsgevoel
- teamplayer
- structuur

En heb jij hbo/wo-opleiding aangevuld met:

- kennis van MS Office
- goede beheersing van de Nederlandse taal
- goede beheersing van de Engelse taal
- goede beheersing van de Franse taal

Niveau:

- hbo

Advertentie 2

International Food Technologist V 042

Uren per week: 40

Dienstverband: Vast

Bedrijfsprofiel: Onze opdrachtgever is actief in meer dan honderdtwintig landen en mag zichzelf inmiddels mondiaal marktleider noemen op een groot aantal terreinen. Het bedrijf ontwikkelt, produceert en onderhoudt industriële systemen en installaties voor het verwerken van pluimvee, (rood)vlees en (vloeibare) voedingsmiddelen. Voor de vestiging in Boxmeer zijn wij op zoek naar een **International Food Technologist**.

Functieomschrijving: In deze functie ben je verantwoordelijk voor het in het veld oplossen van problemen bij nieuwe ontwikkelingen met name op technologisch gebied. Je adviseert en traint klanten bij het optimaliseren van processen op het gebied van productvoorbereiding, vormen, coaten, verhitten, koelen en vriezen van met name vleesproducten. In het veld verzorg je de technologische inbedrijfstelling en los je technologische problemen op.

Functie eisen: Je beschikt over een afgeronde hbo-opleiding op het gebied van vlees- of levensmiddelentechnologie. Je werkt graag met techniek en/of met machinebouw. Meerdere jaren relevante werkervaring in een soortgelijke functie of een verwante bedrijfstak is een must. Je bent bereid om wereldwijd te reizen (60%) en beschikt over zowel goede mondelinge als schriftelijke communicatieve vaardigheden. De beheersing van twee vreemde talen is gewenst. Je kunt in een commerciële omgeving opereren, je bent zelfstandig, analytisch en je beschikt over een flinke dosis doorzettingsvermogen.

Advertentie 3

Van der Breggen BV is een moderne en professionele onderneming, waar met de grootste zorg (biologische) stroopwafels en (biologische) stroopkoeken worden gebakken en met crème gevulde wafels worden gemaakt. Gedegen kennis en de toepassing van de nieuwste technieken zorgen ervoor dat wij kwaliteitsproducten leveren en in kunnen spelen op de vraag van morgen. Naast onze eigen merken (o.a. Kanjers, Buys, Bakker Joop, Gouda's Gilde) produceren wij ook onder *private label*, wat een belangrijk deel van de omzet vormt. De producten worden op twee locaties gemaakt (Tilburg en Moordrecht). Van der Breggen BV is onderdeel van De Banketgroep. Wij zoeken:

Kwaliteitsmedewerker

5 maanden fulltime (36 uur), daarna parttime (50%)

Standplaats is Tilburg, maar je zult ook regelmatig werkzaam zijn op de vestiging in Moordrecht.

Funcieomschrijving

- Medeverantwortelijk voor het opstellen en uitvoeren van het kwaliteitsbeleid.
- Aanspreekpunt voor externe partijen zoals klanten en leveranciers met betrekking tot kwaliteitszaken.
- Signaleren van verbeterpunten en het opzetten en toepassen van verbetervoorstellen m.b.t. kwaliteit.
- Opstellen en beheren van productspecificaties.
- Zorg dragen voor een goede afhandeling van klachten.
- Maandelijks opstellen van managementrapportage met betrekking tot kwaliteit.
- Rapporteren aan de bakkerijmanager.

Funcie-eisen

- Hbo-werk- en denkniveau, bij voorkeur een opleiding Levensmiddelentechnologie.
- Ervaring in een kwaliteitsfunctie, bij voorkeur vanuit een productieomgeving in de food sector.
- Ruime kennis van de internationale systemen op het gebied van kwaliteit.
- Beslissingen kunnen nemen op basis van feiten.
- Goede communicatieve vaardigheden, zowel mondeling als schriftelijk.
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift.
- Verantwoordelijk, nauwkeurig, daadkrachtig, analytisch, praktisch en overtuigend zijn.

Wij bieden

Een boeiende, zelfstandige en uitdagende functie in een informele organisatie waarin echte ondernemers hun meerwaarde kunnen bewijzen. Salaris marktconform.

Advertentie 4

Van der Breggen BV is een moderne en professionele onderneming, waar met de grootste zorg (biologische) stroopwafels en (biologische) stroopkoeken worden gebakken en crème gevulde wafels worden gemaakt. Gedegen kennis en de toepassing van de nieuwste technieken zorgen ervoor dat wij kwaliteitsproducten leveren en in kunnen spelen op de vraag van morgen. Naast onze eigen merken (o.a. Kanjers, Buys, Bakker Joop, Gouda's Gilde) produceren wij ook onder *private label*, wat een belangrijk deel van de omzet vormt. De producten worden op twee locaties gemaakt (Tilburg en Moordrecht). Van der Breggen BV is onderdeel van De Banketgroep.

Van der Breggen is per direct op zoek naar een ondernemende:

Procestechnoloog / Proefbakker

met sterke affiniteit met kwaliteit
fulltime (36 uur per week)

Standplaats is Tilburg, maar je zult ook regelmatig werkzaam zijn op de vestiging in Moordrecht.

De functie

- Het verbeteren van bestaande producten.
- Coördineren van kwaliteitszaken, samen met de kwaliteitsmanagers.
- Het waarborgen van de productiekwaliteit door samen met de productiechefs te werken aan stabiele en controleerbare processen.
- Beoordelen van bakkerijproducten en naar aanleiding daarvan bespreken van de verbetermogelijkheden in het productieproces.
- Beantwoorden van procestechnische vragen vanuit de bakkerij.
- Samenwerken met de afdelingen Productie & techniek, Kwaliteit, Innovatie, Marketing & verkoop.
- Vastleggen van (productonwikkelings)gegevens in geautomatiseerde systemen.
- Begeleiden van de implementatie van nieuwe producten en verpakkingen.
- Rapporteren aan de bakkerijmanager (en functioneel aan de innovatiemanager van De Banketgroep).

Funcie eisen

- Hbo-werk- & denkniveau (opleiding levensmiddelentechnologie of bakkersopleiding Wageningen).
- Relevante werkervaring is vereist.
- Kennis van de internationale systemen op het gebied van kwaliteit.
- Communicatief, flexibel, zelfstandig, doener en teamplayer, analytisch, nauwkeurig, communicatief vaardig zijn en leidinggevende aspiraties hebben.

Wij bieden

Een boeiende, zelfstandige en uitdagende functie in een informele organisatie waarin echte ondernemers hun meerwaarde kunnen bewijzen. Salaris marktconform.

Advertentie 5

Rijk Zwaan zoekt: Levensmiddelentechnoloog

Rijk Zwaan is een zelfstandige internationale organisatie op het terrein van groenteveredeling. Wij combineren op natuurlijke wijze eigenschappen tot nieuwe groenterassen. Rassen waarvan wij vervolgens de zaden verkopen en uiteindelijk iedereen de groenten eet.

De afdeling zaadbehandelingen verricht zaadbehandelingen om de kiemkwaliteit te verbeteren.

Om de gewenste resultaten te bereiken, wordt van verschillende methodieken en bijbehorende apparatuur gebruik gemaakt.

Voor deze afdeling zijn wij op zoek naar een **levensmiddelentechnoloog**.

Creëren van logistieke oplossingen

Als levensmiddelentechnoloog werk je nauw samen met de afdeling zaadtechnologie. Deze afdeling voert onderzoek uit gericht op kwaliteitsverbetering van zaden. De in het laboratorium van de afdeling zaadtechnologie ontwikkelde processen dienen na opschaling op commerciële schaal toegepast te worden binnen de afdeling zaadbehandelingen. De hierbij gebruikte apparatuur wordt in toenemende mate op maat ontwikkeld.

De werkzaamheden van de levensmiddelentechnoloog hebben als doel de productieprocessen binnen de afdeling zaadbehandelingen zodanig te optimaliseren en beheersen dat een zo hoog mogelijk rendement (kwalitatief en kwantitatief) wordt behaald. Hierbij speelt productkwaliteit en procesveiligheid een grote rol.

Belangrijke taken van deze functie:

- Uitvoeren en coördineren van onderzoeken gericht op de ontwikkeling of optimalisering van het productieproces.
- Ontwikkelen van veranderingen in het proces ter verhoging van de productiecapaciteit en -kwaliteit.
- Uitvoeren van technisch en technologisch onderzoek van procesonderdelen en beoordelen in hoeverre met behulp van nieuwe apparatuur verbetering of besparing bereikt kan worden.
- Voorstellen uitwerken voor het aanbrengen en het berekenen van kleine wijzigingen aan installaties.
- Analyseren van gebruikte hulpstoffen.
- Begeleiden van de in gebruikstelling van nieuwe of gewijzigde installaties en deelname aan overleg over de instellingen van apparatuur, aan te houden proceswaarden.
- Het leveren van procestechnische ondersteuning voor nieuwe installaties/apparatuur.
- Actief contact leggen en onderhouden met de afdelingen zaadtechnologie, technische dienst, processpecialisten en leveranciers.

Funcctie-eisen

Voor deze functie heb je een hbo-opleiding afgerond met een (proces)technologische specialisatie. Je bent creatief, nauwkeurig, enthousiast en collegiaal. Je beschikt over goede communicatieve vaardigheden, zowel mondeling als schriftelijk, op meerdere niveaus binnen en buiten de organisatie. Naast de Nederlandse taal beheers je de Engelse taal zowel algemeen als specifiek op het technische vlak. Het is van belang dat je naast goede analytische vaardigheden ook beschikt over goede praktische vaardigheden. Een vooruitdenkende instelling en een doernermentaliteit zijn van belang. Je hebt overtuigingskracht en bent een teamplayer.