



Met de komst van de nieuwe, tweede melkpoederdroogtoren zijn wij op zoek naar een Proces Technoloog! Jij speelt een belangrijke rol bij de opstart van de nieuwe toren. Tijdens de opstart, houd jij je voornamelijk bezig met het bewerkstellen van de productieprocessen. Je bent hierbij onderdeel van het projectteam en werkt nauw samen met collega's vanuit Productie, Technologie, Kwaliteit en Engineering. Zodra de nieuwe productielocatie operationeel is, word je werkgebied vergroot over beide locaties. Hierbij ben jij continue bezig met procesinnovaties, -optimalisatie en -verbetering. Kortom, genoeg uitdaging en verantwoordelijkheid!

Denk jij dat we met jouw kennis en vaardigheden een vliegende start kunnen maken met het productieproces? Lees dan snel verder en kom erachter of jij bij ons past!

Proces Technoloog (m/v)



Processing

Fulltime



Etten-Leur

HBO/WO-niveau

Functieomschrijving

- Betrokken bij de validatie en opstart van de processen van de nieuwe toren met focus op product en proces kwaliteit;
- Voor de nieuwe poedertoren het bepalen en vastleggen van de gevalideerde procescondities;
- Het analyseren van problemen in de productieprocessen en doen van voorstellen ter verbetering;
- Verantwoordelijk voor de juiste procescondities van het productieproces en uitvoeren van RCA's;
- Mede verantwoordelijk voor het ontwikkelen van nieuwe procestechnieken en meewerken aan de ontwikkeling van benodigde nieuwe, respectievelijk aan te passen procesapparatuur, om te komen tot kwaliteitsverbetering, verhogen van productiviteit en tot verlaging van kosten (grondstoffen-productiekosten);
- Bijdragen aan het correct uitvoeren van procesvalidaties.

Functie-eisen

- HBO/ WO werk- en denkniveau richting Food/ Proces Technologie (of vergelijkbaar);
- Minimaal 5 jaar relevante werkervaring;
- Ervaring in poeder/zuivel is een pré;
- Goede beheersing van zowel de Nederlandse als de Engelse taal in woord en geschrift;
- Zelfstarter, analytisch, teamplayer & kwaliteitsbewust.

Aanbod/ reageren

Het betreft een fulltime dienstverband binnen een dynamische en groeiende onderneming (standplaats Etten-Leur). Het arbeidsvoorwaardenpakket is marktconform. Herken jij jezelf in bovenstaand profiel? Stuur dan je CV en motivatie in een e-mail naar sollicitatie@bettine.nl. Voor inhoudelijke vragen kun je, via het algemene nummer 076-5022247, contact opnemen met Stefanie Antonissen (HR Medewerker).

Welkom bij Bettinehoeve

Bettinehoeve B.V. (www.bettine.nl) is een groeiend bedrijf met ± 120 medewerkers. De werkzaamheden worden uitgevoerd op 2 locaties in Etten-Leur. Sinds 1982 richt het bedrijf zich op het inzamelen van geitenmelk en het produceren en vermarkten van verse en gerijpte geitenkaas onder de merknaam Bettine en onder private label.

Per jaar wordt ongeveer 50 miljoen liter geitenmelk op twee verschillende productielocaties verwerkt tot kaas. Deze kaas wordt verkocht in Nederland en andere Europese landen aan retail- en foodserviceorganisaties.

In 2014 heeft het bedrijf een melkpoederdroogtoren in bedrijf genomen onder de naam Goat Milk Powder B.V. Hier wordt naast hoogwaardige (biologische) geitenmelkpoeder ook WPC (wei proteïne concentraat) geproduceerd voor toepassing in o.a. baby- en sportvoeding. De bouw van de tweede melkpoederdroogtoren is sinds kort begonnen!

Sinds begin 2016 maakt Bettinehoeve onderdeel uit van het Zwitserse zuivelconcern Emmi (<https://group.emmi.com/che/en>). De cultuur binnen Bettinehoeve onderscheidt zich door ondernemerschap te combineren met ambachtelijkheid. De kernwaarden ambitie, professionaliteit, verantwoordelijkheid en samenwerking hebben wij hoog in het vaandel staan!

Voor meer informatie over Bettinehoeve kunt u terecht op www.bettine.nl
Of bekijk onze social media kanalen op Facebook, Instagram & LinkedIn.

