

Vacature Stagiair Productontwikkeling

Onze organisatie

Ojah B.V. droomt van een plantaardige revolutie en wil met de productie van duurzame plantaardige eiwitproducten, deze transitie maximaal stimuleren. Ojah is gevestigd in Ochten en is de producent van Beeter®/Plenti®, het 100% plantaardige alternatief voor vlees en vis met unieke 'bite' en verwerkbaarheid. Ojah opereert in een B-2-B omgeving met klanten over de hele wereld. De productie bestaat uit het extruderen en verwerken van plantaardige eiwitten tot vleesvervangers met een unieke 'bite' en vlezige structuur. Producten op basis van Beeter®/Plenti® zijn te herkennen aan het logo op de verpakking.

De organisatiecultuur van Ojah kan worden samengevat in de voor Ojah zeer belangrijke bedrijfswaarden: "Kwaliteit, Ambitieuw, Samen, Respect en Integriteit." Ojah telt op dit moment 27 medewerkers.

Wat ga je doen?

Als stagiair Productontwikkeling bedenken en ontwikkel je nieuwe recepturen voor klanten. De concepten werk je uit in onze keuken en vertaal je vervolgens naar productie-recepturen. Je organiseert organoleptische testen, bezoekt nieuwe leveranciers en klanten en maakt specificaties op. Je bent de schakel tussen commercie en productie. Het betreft een fulltime stage van 40 uur per week.

Wie ben jij?

Je bent culinair onderlegd en hebt affiniteit met vegetarisch/veganistisch eten. Ook ben je creatief en op de hoogte van de laatste trends en ontwikkelingen in de markt. Je presteert zowel goed in teamverband als zelfstandig en bent gemotiveerd om bij ons aan de slag te gaan.

Verder ben je bezig met een HBO opleiding in de richting van:

- Food Design, voedingsmiddelen technologie, Food & Business of vergelijkbaar.

Benodigde vaardigheden

- Culinair onderlegd;
- Creativiteit;
- Goede communicatieve en sociale vaardigheden;
- Engels en Nederlands in woord en geschrift.

Wat biedt Ojah:

- Een unieke leeromgeving in één van de meest dynamische markten op dit moment;
- Goede begeleiding en ruimte voor jouw persoonlijke ontwikkeling;
- Stagevergoeding.

Interesse?

Stuur dan een mail met je motivatie en cv naar Lisa: kersbergen@ojah.nl.

Bijzonderheden

In de productiehal worden diverse voedingsmiddelen (meel), zoals soja en andere peulvruchten verwerkt.