



Afstudeerstage Food Technology

Lijkt het je leuk om stage te lopen bij één van de mooiste A-merken van Nederland? Een organisatie waarbij je jouw kennis, communicatievaardigheden en creativiteit in de praktijk kunt brengen? Dan zoeken we jou!

Koninklijke Verkade is op zoek naar een enthousiaste afstudeer stagiair ter ondersteuning van de afdeling Technologie voor een periode van minimaal 4-6 maanden. Tijdens deze stage doe je een (vervolg)onderzoek naar het verlagen of vervangen van ammonium bicarbonaat. Naast het onderzoek is er volop ruimte om mee te werken met verschillende facetten van de afdeling. Je krijgt de mogelijkheid om jezelf te ontwikkelen en een toegevoegde waarde te leveren aan Verkade.

Afstudeeropdracht

Als Food Technology – Stagiair(e) zal je een afstudeeronderzoek doen naar het verminderen van de ammoniakuitstoot van de koekjes van Verkade. In sommige koek recepten gebruiken we namelijk ammonium bicarbonaat als rijsmiddel, dit betekent echter dat we tijdens het bakproces ammoniak uitstoten, wat schadelijk is voor het milieu.

Het probleem is echter dat ammonium bicarbonaat een specifieke structuur geeft aan de biscuits. Wordt deze weggelaten dan verliest het zijn beet. De uitdaging is dan ook om de hoeveelheid ammonium bicarbonaat te verlagen of compleet te vervangen zonder dat het zijn beet/structuur verliest.

Jouw team

Je wordt onderdeel van een enthousiast, jong en compact team. De technologie afdeling bestaat uit een Verpakkingstechnoloog, twee Procestecnologen en een Technical Operations Manager. Binnen dit team krijg je de kans om veel praktijkervaring op te doen in een dynamische omgeving en er is veel ruimte om te werken aan jouw (persoonlijke) ontwikkeling.

Wie jij bent

- Je bent een 3^e of 4^e jaars HBO student Voedingsmiddelen Technologie of zit in de laatste fase van je WO-studie met als richting Voedingsmiddelen Technologie;
- Je bent zelfstandig en creatief aangelegd en je wilt graag het best mogelijke resultaat behalen. Je hoeft niet alles te weten: zolang je maar de juiste vragen durft te stellen;
- Je bent gemotiveerd, hebt een proactieve instelling en brengt enthousiasme mee;
- Je bent beschikbaar voor minimaal 4-6 maanden om aan je afstudeeronderzoek te werken en mee te werken op de afdeling. De stage is vier tot vijf dagen per week in Zaandam.



Koninklijke Verkade
part of the **pladis** group



Wat biedt Verkade jou?

- De kans om stage te lopen bij één van de mooiste A-merken van Nederland in een dynamische en uitdagende omgeving;
- Een informele bedrijfscultuur met veel aandacht voor teamwork en resultaat;
- Een boeiende, professionele stageplek waar je veel kan leren;
- Goede begeleiding maar ook veel vrijheid en zelfstandigheid.

Geïnteresseerd?

Solliciteer dan nu via onderstaande link!

<https://jobs.smartrecruiters.com/KoninklijkeVerkadeNV/743999707692531-afstudeerstage-food-technology>

Meer informatie over onze organisatie is te vinden op www.koninklijkeverkade.nl. Voor vragen over de stageplaats kan je contact opnemen met:

- Catrien Mollee, Procestechnoloog – 075 6556 473

Acquisitie naar aanleiding van deze functie wordt niet op prijs gesteld.