

Neuhaus – Science & Chocolate Expert

TO DO

Bij Neuhaus combineren we ambachtelijke passie met technische excellentie om iconische Belgische pralines te creëren. Als Science & Chocolate Expert speel je een centrale rol binnen ons R&D-team, waar wetenschappelijk inzicht en vakmanschap samenkomen. Je verdiept de proces- en productkennis van Neuhaus, leidt technische onderzoeken en vertaalt data naar concrete verbeteringen — in nauwe samenwerking met de R&D Engineer en de productieteams. Jouw expertise helpt mee de toekomst van onze chocolade vorm te geven, van laboratorium tot productielijn.

- Ontwikkelen van diepgaande kennis over de parameters van chocolade- en vullingsprocessen en hun invloed op productkwaliteit en prestaties
- Leiden en ondersteunen van technische onderzoeken (bv. root cause analyses, kwaliteitsafwijkingen, opschalingsuitdagingen)
- Assisteren bij het opzetten en uitvoeren van testen op labo-, pilot- en productieschaal om producten en processen te ontwikkelen of te optimaliseren
- Vertalen van experimentele bevindingen naar duidelijke receptuurrichtlijnen en processtandaarden
- Beheren en verbeteren van receptuurdokumentatie, receptsystemen en datastromen
- Coördineren en analyseren van interne en externe sensorische evaluaties ter ondersteuning van productontwikkeling en kwaliteitszorg
- Praktische ondersteuning bieden tijdens industriële testen, lanceringen en opschalingen
- Monitoren van trends in procesprestaties en proactief verbeteringen voorstellen
- Optreden als back-up voor de R&D Engineer bij testen, validaties en productieopvolging
- Het aankoopteam ondersteunen door technische input te geven bij de selectie van ingrediënten en leveranciers
- Samenwerken met multidisciplinaire teams (QA, productie, aankoop, marketing) voor een succesvolle uitvoering van projecten

TO BE

- Je hebt een masterdiploma (bio-ingenieurswetenschappen, voedingsmiddelentechnologie of een verwant vakgebied) of gelijkwaardige expertise
- Je hebt meer dan 5 jaar ervaring in food R&D, procesontwikkeling of productformulering
- Je beschikt over grondige kennis van chocolade en de productieprocessen ervan (bv. tempereren, vorming van de schelp, vetmigratie, gedrag van de vulling, enz.)
- Je bent praktisch ingesteld, analytisch, en voelt je evenzeer thuis in het labo als in de productieomgeving
- Je hebt ervaring met experimenteel ontwerp, data-analyse en technische documentatie
- Je neemt eigenaarschap en leidt graag technische projecten van concept tot implementatie

- Je bent gestructureerd, pragmatisch en oplossingsgericht
- Je spreekt Nederlands of Frans en hebt een uitstekende kennis van het Engels

TO OFFER

Wanneer jij groeit, groeien wij mee. Daarom bieden wij je een inspirerende en uitdagende omgeving, waar jouw expertise en initiatief écht gewaardeerd worden. Als lid van een dynamisch en gepassioneerd R&D-team krijg je de kans om wetenschappelijk denken te combineren met ambachtelijke traditie — en zo mee te bouwen aan de toekomst van een van de meest iconische chocolademerken van België.

We geven je de ruimte om verantwoordelijkheid te nemen, te leren en uit te blinken. In ruil daarvoor bieden we je een competitief salaris, aangevuld met een uitgebreid pakket extralegale voordelen, waaronder maaltijdcheques, een verzekeringsplan, een bedrijfswagen en meer. En natuurlijk... heel veel Belgische chocolade!

https://www.neuhauschocolates.com/fr_BE/home