

Vacature: STAGE Junior Product Developer @ Jimmy Joy

Wie zijn wij?

Bij Jimmy Joy helpen wij mensen met voedszaam eten zonder te hoeven stressen. Wij willen namelijk dat je nooit meer tijd en geld kwijt bent aan maaltijden waar je geen plezier aan beleeft. Want laten we eerlijk wezen: we eten stiekem toch vaak ongezonder dan we willen toegeven. Ons future food is goedkoop, gezond, handig en gewoon lekker (al zeggen we het zelf). Iedereen kan zich zo focussen op awesome dingen doen, in plaats van moeten nadenken over eten.

Wat ga je doen?

Je helpt samen met de R&D-manager aan nieuwe smaken en producten en het optimaliseren van de productie. Daarnaast is er ruimte om onderzoek te doen naar voeding en ingrediënten om de huidige poedermaaltijd te verbeteren. Het R&D proces zal in samenspel gaan met de afdelingen Marketing, Customer Care en Sales om in te spelen op de trends en behoefte van de klanten.

Jouw dagelijkse werkzaamheden zijn voornamelijk:

- Testen van nieuwe smaken
- Verbeteren van de huidige Plenny Shake en Twenny Bar formule
- Onderzoek naar nieuwe ingrediënten
- Verbeteren van het kwaliteitshandboek
- Optimaliseren van het productieproces

Wij bieden:

- Een werkplek met een pingpongtafel en spelcomputer om je creatieve brein scherp te houden.
- Flexibele werktijden
- Een makkelijk te bereiken kantoor in Amsterdam (Houthavens)
- Wekelijkse vrijdagmiddagborrel
- Dagelijks een heerlijke lunch (niet alleen in poedervorm)
- Ruimte voor ontwikkeling en doorgroeimogelijkheden
- Gratis producten en maak je je vrienden blij met flinke korting.

Wij vragen:

- Student in de richting: voedingsmidellentechnologie, voeding en diëtetiek
- Affiniteit voor productontwikkeling en HACCP-systeem,
- Je bent leergierig, creatief, initiatiefrijk, positief en ondernemend.
- Je bent creatief ingesteld en leergierig

Enthousiast? Dan ontvangen wij graag jouw sollicitatie op hr@jimmy.com