

Entreprise **belge** 100% familiale, pionnière du bio et du naturel, **Meurens Natural** a développé un savoir-faire unique dans la **transformation des céréales et des fruits séchés** en ingrédients biologiques et naturels pour le **secteur agro-alimentaire dont les apports principaux sont organoleptiques (pouvoir sucrant, goûts et couleurs) et technofonctionnels (texturant, liant,...)**. Leur procédé de production, basé sur l'**hydrolyse**, est original et la variété des matières premières transformées figure parmi les plus larges au niveau européen. De plus, leurs ingrédients contribuent à améliorer l'étiquetage des produits finis (Clean labelling). « **Entreprise de l'année** » en date grâce à un projet innovant et une croissance fulgurante, Meurens Natural peut compter sur ses 80 employés pour contribuer au développement d'une **alimentation plus saine et plus durable**. Pour plus d'informations : <https://www.meurensnatural.com/fr/>.

Pour assurer leur croissance, nous sommes à la recherche d'un Food Application Specialist (H/F).

Food Application Specialist (H/F)

RESPONSABILITÉS

En tant que « Food Application Specialist », vous travaillez au sein de l'équipe R&D et êtes responsable de la recherche de nouvelles applications pour les produits de Meurens Natural. Vous veillez à l'amélioration des recettes actuelles des différentes applications et travaillez sur des produits tels que des desserts, des barres de céréales, du chocolat, des boissons végétales, des substituts de viande, des produits pour sportifs, de la glace, etc... ou encore à l'alimentation de demain !

Vos responsabilités principales sont les suivantes :

- Développer en interne ou en collaboration avec d'autres sociétés des prototypes intégrant les produits de Meurens Natural.
- Contacter les sociétés productrices d'ingrédients compatibles pour co-développer des produits ou pour utiliser leurs ingrédients dans les prototypes.
- Développer un réseau de partenaires externes pour le développement de produits pilotes.
- Collaborer avec les équipes développement produits, marketing, commerciale, etc.
- Assurer un support technique à l'équipe commerciale en cas de problème rencontré par les clients ou lors de réunions clients.
- Se tenir au courant des tendances du marché : foires, newsletters, littératures, etc.
- Participer aux différents salons spécialisés et foires afin de présenter de nouveaux produits et découvrir les nouveautés.

PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un Master en technologie alimentaire, domaine apparenté ou vous disposez d'un niveau équivalent par expérience.
- Vous disposez d'une expérience de minimum 5 ans dans une fonction similaire dans le secteur agro-alimentaire des ingrédients.
- Vous faites preuve d'une bonne capacité de communication et d'un bon esprit d'équipe.
- Vous êtes proactive(ve), open-minded et créatif(ve).
- Vous êtes passionné(e) par la cuisine et avez de bonnes connaissances du monde des ingrédients alimentaires et du marché « plant-based ».
- Vous communiquez aisément en français et possédez un bon niveau d'anglais. La connaissance de l'allemand et du néerlandais est un atout.

OFFRE

- Vous intégrez une entreprise qui allie tradition familiale et savoir-faire industriel en agro-alimentaire.
- Vous rejoignez une entreprise à la croissance fulgurante et orientée sur l'innovation et les produits de demain.
- Vous avez l'opportunité de proposer de nouveaux produits et de faire preuve d'innovation.
- Vous occupez une fonction dans laquelle votre créativité et votre esprit d'entreprise entrent en jeu.

INTÉRESSÉ(E) ?

Envoyez votre CV accompagné d'une lettre de motivation à recruitment@pahrtners.be.

VOTRE CANDIDATURE SERA TRAITÉE EN
TOUTE CONFIDENTIALITÉ.