



**EMIEL LIGTENBERG (29)**

- productontwikkelaar bij Ruitenberg Ingredients (sinds 2012)
- eerder: productontwikkelaar bij Zwanenberg (sinds 2008)
- opleiding: AOC Oost Almelo mbo, Voedingsmiddelen-technologie hogeschool Van Hall Larenstein Velp
- [nl.ruitenberg.com](http://nl.ruitenberg.com)

Emiel Ligtenberg

# Ruimte om de *diepte in te gaan*

Ook thuis probeert hij graag een nieuw recept uit – maar dan het liefst met verse producten. Als productontwikkelaar bij Ruitenberg Ingredients werkt Emiel Ligtenberg juist aan hightech voedselinnovaties zoals vloeibare rook en snijdbare saus.

“Op mijn afdeling ontwikkelen we nieuwe producten die toegevoegde waarde meegeven aan vlees, zoals smaak of houdbaarheid. Sinds kort word ik door een ervaren collega ingewijd in de vloeibare rook, waarmee je kleur en smaak kunt geven aan producten. Vloeibare rook is complex, het bestaat uit meer dan 400 componenten. Wij kijken welke rook je het beste waarvoor kunt gebruiken en hoe. En wat wil de eindgebruiker? Ik zoek naar de beste onderzoeksopzet bij een specifieke vraag. Ik doe zelf kleinschalige tests en analyses in ons eigen laboratorium. Uiteindelijk moeten we er natuurlijk geld mee verdienen, maar ik krijg hier echt de ruimte en de tijd om onderzoek te doen en de diepte in te gaan.”

## Supermarkt

“De grootste eer is natuurlijk als je je eigen product in de supermarkt ziet liggen. Zo kijk ik nog altijd even hoe de vleessnacks erbij liggen in de vitrine bij Albert Heijn. Daar hield ik me in mijn vorige functie bij Zwanenberg mee bezig. Nu werk ik vooral op ingrediënteniveau, wat minder zichtbaar is voor de buitenwereld. Maar het is wel weer mooi om dat – bijvoorbeeld op een feestje – aan anderen uit te leggen.”

## Teamwerk

“Een product ontwikkelen doe je nooit alleen, zo heb ik geen product ‘op mijn naam’ staan. Wel heb ik concepten meeontwikkeld, zoals snijdbare saus

en marinademix. Met 15-20 technologen van de verschillende productcategorieën werken we samen in het Research & Developmentteam van Ruitenberg. We bespreken interessante projecten, delen kennis en brengen elkaar op ideeën. Soms stelt een collega een ‘rare’ vraag, die mij juist op een goeie gedachte brengt. Naast de kennis die ik intern opdoe, worden we ook gestimuleerd om congressen of workshops te bezoeken. Zo zie ik wat andere bedrijven met een product doen en kan ik de link leggen met ons werk.”

## Onderzoeken

“Ik ben praktisch ingesteld en vind het fijn om lekker zelf bezig te zijn. Proeven doen, niet te veel achter de computer. Ik heb na mijn mbo bij AOC Oost bewust gekozen voor de voedingsopleiding aan Van Hall Larenstein in Velp. Daar draait het om het algemene proces van productontwikkeling. We deden projecten van nul tot aan de virtuele klant, van de ontwikkeling van grondstoffen en het kostenplaatje tot en met de verpakking en marketing. Zo leer je hoe andere lagen in het productieproces denken en weet je waar je als ontwikkelaar rekening mee moet houden. De onderzoeker in mij is echt getriggerd tijdens mijn opleiding. Je kon er met je eigen idee aan de slag. Dat motiveert mij nog steeds het meeste: dat een idee van mij vervolgens gedragen wordt door het bedrijf en dat ik het mag gaan uitvoeren. Ik krijg de kans om te leren en me te ontplooiën.” ■

*‘De onderzoeker in mij is echt getriggerd tijdens mijn opleiding’*