DE ZUIVELINDUSTRIE OPENT
VOOR JOU HAAR DEUREN >>

zuivel werkt!
VOOR JOU



WAT IS DE ZUIVELINDUSTRIE? >>

WELKE BEDRIJVEN ZIJN ER? >>

WAT VOOR BEROEPEN ZIJN ER? >>

WAAR KAN IK EEN OPLEIDING VOLGEN? >>

BIJ WELK BEDRIJF KAN IK RONDKIJKEN? >>

IN DE ZUIVELINDUSTRIE IS ALTIJD VRAAG NAAR VAKMENSEN!

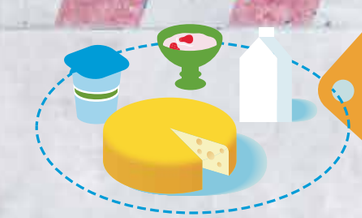
De zuivelindustrie produceert samen met 16.500 melkveebedrijven en 53 zuivelfabrieken zuivelproducten voor mens en dier. Per jaar wordt 13,9 miljard liter melk verwerkt tot onder andere kaas, boter, melk, drinkyoghurt en toetjes. Dat zijn 13 grote zwembaden vol melk per dag!

Dagelijks werken er ruim 49.000 mensen met uiteenlopende functies aan kwaliteitsproducten waar Nederland om bekend staat. Om dit zo te houden blijft de vraag naar goed en vakkundig personeel groot! In deze brochure lees je alles over de kansen die deze mooie branche jou te bieden heeft.

De vraag naar goed personeel blijft de komende jaren stijgen, de branche is op zoek naar: productontwikkelaars, voedingsoperators, verpakkingsoperators, monteurs, teamleiders, laboranten en kwaliteitsmedewerkers.



ZUIVEL IN CIJFERS



Exportwaarde
€ 7,7 mld



1,6 mln
koeien

Export zuivelproducten

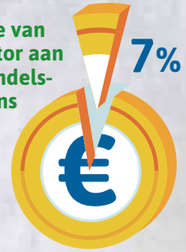


35%
Blijft in Nederland



53
zuivelfabrieken

Bijdrage van zuivelsector aan NLse handelsbalans



7%



49.000
fte's in melkveehouderij en industrie

Buiten de EU
1. China
2. Japan
3. Zuid-Korea



20%



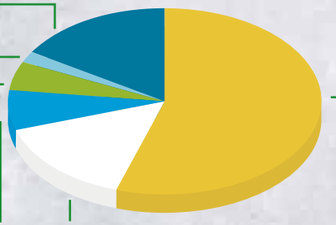
45%

Binnen de EU
1. Duitsland
2. België
3. Frankrijk



16.500 melkveebedrijven

Melkaanvoer
13,9 mld kg



16% *Overige*
2% *Boter en boterolie*
5% *Gecondenseerde melk*
7% *Consumptiemelk en -producten*
15% *Melkpoeder*
55% *Kaas*

Productiewaarde



€7,1 mld
zuivelindustrie

€5,3 mld
melkveehouderij

BEDRIJVEN IN DE ZUIVELINDUSTRIE

De 16.500 melkveebedrijven in Nederland leggen met hun jaarlijkse productie van pakweg 14 miljard kg melk de basis voor de Nederlandse zuivelproductie. Al die melk gaat voor verwerking naar zuivelfabrieken verspreid over het land. Die gaan ermee aan de slag en maken van deze melk een scala aan producten.

Veel van deze producten komen rechtstreeks of via de handel in winkels terecht, om daarna op tafel bij de consument te belanden. Andere producten worden als ingrediënt of halffabrikaat doorgeleverd aan voedings- en voederbedrijven, die deze weer gebruiken in de productie van hun eigen producten.

De Nederlandse zuivelindustrie is heel divers. Sommige bedrijven zijn zeer groot en hebben een breed pakket aan producten die zij op verschillende productielocaties produceren. Andere ondernemingen zijn juist relatief klein en concentreren zich op één soort product, zoals bijvoorbeeld kaas, en maken dat in één enkele fabriek. Vrijwel alle bedrijven hebben echter in meer of mindere mate een internationale oriëntatie, wat betekent dat zij ook producten exporteren.

De volgende pagina's geven je een goede indruk van de bonte verzameling aan Nederlandse zuivelbedrijven. De belangrijkste stellen zich kort aan je voor.



FrieslandCampina is meer dan melk en we zijn meer dan alleen een zuivelbedrijf. Dat vinden wij niet alleen, maar duizenden mensen met ons. Het is niet wat we doen, maar wie we zijn. Voor onze melkveehouders, medewerkers, consumenten en de bedrijven waar we mee samenwerken. Dagelijks hebben we te maken met uitdagingen van een multinational, gewoon in Nederland en misschien wel bij jou in de buurt. In onze coöperatie zitten ruim 12 duizend leden melkveehouders en samen met bijna 24.000 medewerkers met ruim 50 fabrieken opereren wij in 34 landen. We beheren de hele keten. Startend op de boerderij tot aan het product bij de consument op tafel. Dat maakt FrieslandCampina uniek. Elke dag voorzien wij miljoenen consumenten van zuivelproducten. Van een normaal glas melk, tot babyvoeding of van een heerlijk stuk kaas tot bestanddelen voor het maken van een paracetamol. Met veel sterke merken zoals Chocomel, Optimel en Vifit behoort FrieslandCampina tot de zes grootste zuivelondernemingen in de wereld. Om dit te kunnen doen moeten onze locaties in Nederland wel kunnen blijven produceren. Daarvoor zoeken we monteurs, operators, engineers en goed geschoold technisch personeel. Meer weten over de mogelijkheden? Ga naar **www.werkenbijfrieslandcampina.nl**

Arla Foods verwerkt melk tot lekkere en gezonde producten, 100% natuurlijk! Met 350 enthousiaste collega's verwerken we 300 miljoen liter melk per jaar. Hierbij is kennis van voeding en techniek een belangrijke factor. Wij zorgen dan ook dat onze mensen goed getraind en opgeleid zijn zodat de lekkerste producten bij jou in de koelkast kunnen staan.
www.arla.nl



Royal A-ware is een oer-Hollands familiebedrijf met zo'n 20 locaties in heel Nederland. We zijn gespecialiseerd in het produceren, rijpen, versnijden, verpakken en verhandelen van kaas, zuivel en andere verse foodproducten. Wij leveren onze producten aan retail, groothandel en foodservice in de hele wereld. Royal A-ware is een ondernemend en snelgroeiend bedrijf waar medewerkers ruimte krijgen om door te groeien en zich te ontwikkelen.
www.royal-aware.com



CONO Kaasmakers is een zuivelonderneming die haar voornaamste merk Beemster zowel binnen als buiten Europa vermarkt en is met circa 180 medewerkers een succesvolle onderneming. Wij produceren al meer dan een eeuw (Nederlandse) kaas van de allerhoogste kwaliteit. Wij leveren aan zowel retail, kaasspeciaalzaken en foodservice. Daarnaast zijn wij actief op de internationale markt. Sinds 2016 hebben we een volledig nieuwe kaasmakerij in gebruik. **www.cono.nl**

Ausnutria is een snel groeiende, dynamische en internationaal georiënteerde zuivelonderneming. Onze kernactiviteit is de productie en verkoop van hoogwaardige baby- en kindervoeding. Wij bedienen een internationaal netwerk van klanten vanuit Nederland; het zuivelhart van de wereld. Met de merken Kabrita en Neolac bieden wij een uniek assortiment flesvoeding op basis van geitenmelk en biologische koemelk. Daarnaast zijn wij een betrouwbare partner voor bedrijven in onze sector, die hun producten door ons laten produceren. Bij Ausnutria in Nederland werken ruim 600 collega's verspreid over ons hoofdkantoor in Zwolle en onze productielocaties in Ommen, Kampen, Leeuwarden en Heerenveen.
www.ausnutria.nl





DOC Kaas is een dochter van de Duitse zuivelonderneming DMK Group. Onze coöperatieve onderneming - opgericht in 1895 - produceert in Hoogeveen op twee locaties Nederlandse kaas die wereldwijd wordt afgezet. Deze kaas wordt gemaakt van melk die wordt geleverd door leden-melkveehouders, die ook mede-eigenaar zijn van de onderneming. Wij leveren foliekaas en natuurgerijpte kazen aan retail, foodservice en aan industriële afnemers.

www.dockaas.nl

DVNutrition V.O.F. is een joint venture tussen DOC Kaas en Volac. DVN verwerkt zoete kaaswei tot hoogwaardige voedingsingrediënten. Dit zijn geconcentreerde wei-eiwit poeders en op lactose gebaseerde poeders. DVN en DOC Kaas zijn beide gevestigd op 'Het Zuivelpark' in Hoogeveen. Duurzaamheid is daarbij een belangrijk thema. Dankzij een moderne energiecentrale zijn wij bijna volledig zelfvoorzienend qua energie. DVN richt zich op continu verbeteren. Onze kernwaarden zijn klanttevredenheid, vertrouwen, ambitie, performance en samenwerking.

www.dvnutrition.com



Zuivelfabriek De Graafstroom is een dynamisch bedrijf in het Groene Hart van Nederland. Een zuivelfabriek 'voor boeren, door boeren' waar van eerlijke melk een eerlijk eindproduct wordt gemaakt: Kaas uit het hart. Het bedrijf is eigendom van ca. 190 melkveehouders verenigd in coöperatie DeltaMilk. Deze toegewijde melkveehouders leveren hun melk aan onze fabriek. We behoren tot een van de modernste fabrieken in Europa en produceren ca. 45.000 ton Goudse kaas per jaar.

www.degraafstroom.com





Bij Royal Bel Leerdammer B.V. werken zo'n 420 enthousiaste collega's aan het succes van Leerdammer®. Dat gebeurt vanuit de productielocaties in Schoonrewoerd, Dalfsen en Wageningen. Een club van marketeers en researchers is eveneens gevestigd in Schoonrewoerd, direct naast de fabriek. Handig en uniek. Je gaat twee deuren verder en je kunt het product zien, voelen en ruiken. Dat is letterlijk 'living the brand'. Bij Leerdammer houden we ervan om ergens goed in te zijn, maar we houden er nog meer van om ergens steeds beter in te worden. Via onze kernwaarden Durf, Inzet en Zorg ontwikkelen we continu op het gebied van Kwaliteit, Duurzaamheid en Innovatie. Dat doen we met medewerkers die zelf nadenken, willen leren, keuzes maken en de regie pakken.

www.belgroup.nl



Al meer dan honderd jaar is Rouveen Kaasspecialiteiten meester in het maken van kaas in honderden variaties. De soorten verschillen van smaak, kleur, vorm en duur van rijping. We gebruiken ongeveer 30 verschillende melksoorten en een ruime keuze aan ingrediënten om de kazen volledig naar de wensen van onze klanten te produceren. Dat maakt Rouveen Kaasspecialiteiten tot de meest veelzijdige kaasproducent van de wereld. Met ons eigen merk Bastiaansen Bio zijn wij marktleider in Nederland en Duitsland in het biologische segment. Bij Rouveen Kaasspecialiteiten werken ruim 200 medewerkers.

www.rouveen-kaasspecialiteiten.nl

Yakult is het gefermenteerde zuivelproduct met een lange geschiedenis. Al in de vorige eeuw produceerde de wetenschapper dr. Shirota het eerste flesje. In 1935 werd Yakult in Japan op de markt gebracht en in 1994 voor het eerst in Europa geproduceerd, in Almere. Sinds die tijd staat hier de productielocatie voor de Europese markt. Het bijzondere is dat je deze fabriek zelf kunt bezoeken! **yakult.nl**





Vreugdenhil Dairy Foods is een zelfstandige producent van melkpoeders. Het bedrijf is uitgegroeid tot een van de grootste leveranciers van hoogwaardige melkpoeders en zuivelingrediënten voor de levensmiddelen-industrie ter wereld. De melkveehouders van Vreugdenhil produceren jaarlijks bijna een derde van de totale hoeveelheid melk die in Nederland wordt omgezet in melkpoeder. De onderneming heeft vestigingen in Gorinchem, Scharsterbrug, Nijkerk en Barneveld. Zij produceert een breed scala aan producten. Tot het assortiment behoren volle melkpoeder, magere melkpoeder, roompoeder, fat filled poeder, speciaalproducten en zuivelgrondstoffen.

www.vreugdenhildairyfoods.com

Kaasmakerij Özgazi B.V. produceert zachte witte kaas van het type 'feta' uit koemelk, schapenmelk en geitenmelk. Daarnaast is de productie uitgebreid met: Ayran, Combi (met vetvervanger) en yoghurt. Onze producten worden onder private label naar 43 landen geëxporteerd. Met volledig geautomatiseerde en unieke productielijnen (zoals de coagulator) produceert ze dagelijks producten uit koe-, schapen-, en geitenmelk. Özgazi is de grootste aanbieder in Europa.

www.ozgazi.com





Vecozuivel®

VecoZuivel is een modern familiebedrijf dat met innovaties voorop loopt in dagverse (biologische) zuivel. Door de platte organisatie zijn er korte lijnen. Ook is er een grote verscheidenheid in de door ons geproduceerde zuivelproducten voor de supermarkt en industrie. Kortom: Volop mogelijkheden om jezelf te ontwikkelen op het gebied van techniek, kwaliteit, logistiek en in de productie bij VecoZuivel. **www.vecozuivel.nl**

Royal VIV Buisman

Royal VIV Buisman is specialist in melkvetproducten. In de moderne fabriek in Zelhem wordt een breed scala aan melkvetproducten geproduceerd. In Wijk en Aalburg staat onze gespecialiseerde ompakfabriek voor foodservice en consumentenproducten, zoals het afgebeelde boterfiguurtje. Dankzij onze kennis en ervaring kan Royal VIV Buisman kwaliteit in iedere verpakkingsvorm garanderen.



www.vivbuisman.nl

den Eelder

Zuiver Ambachtelijke Zuivel

Den Eelder Zuivelboerderij is gevestigd in Well; een echt familiebedrijf dat sinds 1990 boerderijzuivelproducten maakt. Deze producten worden op traditionele wijze bereid van verse melk van eigen koeien. De koemelkproducten van den Eelder dragen met trots het keurmerk 'Echte Boerderijzuivel'.
In de zuivelmakerij worden diverse dagverse zuivelproducten gemaakt met dagelijkse toewijding en zorg. Dit bedrijf biedt jongeren een uitdagende werkplek met volop doorgroeimogelijkheden binnen een jong team.



www.deneelder.nl

farm dairy

Farm Dairy is een super modern jong zuivelbedrijf in Lelystad. Bij Farm Dairy wordt dagverse melk verwerkt tot verschillende private label zuivelproducten. Farm Dairy is met het verwerken van circa 200 miljoen kg melk één van de grootste verwerkers van dagverse melk in Nederland. In 2018 is de Farm Dairy Academy opgericht zodat medewerkers intern goed worden opgeleid. Bij Farm Dairy zijn de bedrijfscultuur en werkhouding belangrijk en daarom ook terug te zien in het Farm Dairy DNA. Door het Farm Dairy DNA wil Farm Dairy duidelijkheid scheppen over waar de organisatie voor staat én gaat! Enthousiast, gemotiveerd en betrokken zijn; daar draait het om bij Farm Dairy.



www.farmdairy.com



HENRI WILLIG

Henri Willig is producent van Hollandse kaasspecialiteiten. De bekendste is Baby Gouda. Andere specialiteiten naar eigen receptuur zijn geitenkaas, schapenkaas en biologische kaas. Henri Willig ontwikkelt zijn kaasproducten in eigen kaasmakerij en exporteert naar meer dan 30 landen.

www.henriwillig.com

trouw nutrition

a Nutreco company



Trouw Nutrition is onderdeel van diervoedingsconcern Nutreco en internationaal toonaangevend in innovatieve voerspecialiteiten (inclusief voeradditieven), diergezondheidsproducten, premixen, voermodellen en services voor de diervoederindustrie. Op onze productielocatie in Deventer mengen we melkvetkernen af tot constante kalver- en biggenmelken (Sprayfo, Milkiwean). Dit resulteert in een betrouwbare basis voor de beste LifeStart van het jonge dier.

www.trouwnutrition.nl

hochwald

Hochwald Foods Nederland b.v.

Hochwald is een coöperatief georganiseerde onderneming en een belangrijke producent van zuivelproducten met vestigingen in binnen- en buitenland. Een lange termijn visie en continue groei kenmerken onze onderneming. Bij de vestiging in Bolsward werken 250 personen in een melk- en een blikfabriek. In de melkfabriek produceren we gesuikerde gecondenseerde melk, room, koffiemelk in glas en 'ready to drink' producten zoals ijskoffie.
In onze blikfabriek produceren we blik verpakkingsmateriaal voor zowel eigen gebruik als voor verkoop aan derden.



www.hochwald.de

Qlip

Kwaliteitsborging in zuivel

Qlip is met haar zuivelexpertise en ervaring de specialist op het gebied van kwaliteitsborging in zuivel. Met het uitgebreide aanbod aan analyses in melk en zuivelproducten, audits en certificering van melkveehouder tot retail zijn we veel zuivelondernemingen van dienst.
Jaarlijks worden ruim 15 miljoen melkmonsters geanalyseerd en voeren we chemisch en microbiologisch onderzoek uit in o.a. kaas, melkpoeder en zuigelingenvoeding.

www.qlip.nl



ER IS VOLOP RUIMTE VOOR GROEI IN JE CARRIÈRE IN DE ZUIVELINDUSTRIE

Na je MBO-opleiding begin je in vaak in een startfunctie bij een bedrijf. Veel bedrijven maken een persoonlijk ontwikkelplan en bieden je een interne opleiding, zodat je afhankelijk van je interesses en competenties door kan groeien naar een specifieke functie.

IETS VOOR JOU?

Voor alle beroepen in de zuivelindustrie geldt: hygiëne is een belangrijk aspect van het werk. Je werkt de hele dag met verse voedselproducten. Er zijn dan ook strikte regels met betrekking tot de voedselveiligheid. Het is voor jou van belang dat je deze regels kent en ze ook in je werk toepast. Daarnaast moet je een behoorlijk verantwoordelijkheidsgevoel hebben. Het is voor het bedrijf van groot belang dat jij jouw taken zorgvuldig uitvoert. Je werkt veel zelfstandig, maar maakt wel deel uit van een team. Er wordt dus van je verwacht dat je een echte teamplayer bent.

Ben jij kwaliteitsbewust, werk je hygiënisch en heb je een groot verantwoordelijkheidsgevoel? Kun je zelfstandig, proactief en gestructureerd werken? En wil je graag werken in een omgeving waar veel wordt gedaan aan vernieuwing en productontwikkeling? Dan is één van de volgende beroepen vast iets voor jou!

WAT VOOR BEROEPEN ZIJN ER? >>

Zoals je hebt kunnen lezen, bestaat de zuivelindustrie uit heel verschillende bedrijven. Zie je deze branche wel zitten? Hier lees je welke beroepen jou nodig hebben en welke werkzaamheden daarbij horen.

Veel voorkomende vaardigheden die van pas komen bij het uitvoeren van de werkzaamheden zijn:

- >> verslag uitbrengen en rapporteren
- >> flexibel omgaan met veranderingen
- >> plannen en regelen
- >> coachen
- >> samenwerken
- >> precies werken
- >> leidinggeven
- >> conclusies trekken
- >> oplossingen verzinnen
- >> creatief nadenken
- >> communiceren



DOUWE DIJKSTRA

PRODUCTONTWIKKELAAR

Ik bedenk nieuwe producten. Vaak is er al een idee of een aanvraag van buitenaf en dan begint het proces: brainstormen met verschillende collega's, research doen, zoeken naar grondstoffen en overleggen met medewerkers van de kwaliteitscontrole. Als alles klopt breekt er een spannende tijd aan. Eerst het maken van de proefkaas en vervolgens zie je maanden later jouw kaas in de supermarkt liggen. Dat geeft echt een kick!

>> een eeuwenoud ambacht in een hypermodern jasje <<

Een productontwikkelaar is creatief en heeft lef. Een nieuw product bedenken en het samen met een team verder ontwikkelen om het uiteindelijk in de schappen van de supermarkt te krijgen vraagt onder andere om deze twee eigenschappen. Je werkt in een team en overlegt veel met andere afdelingen binnen het bedrijf, maar ook met toeleveranciers van ingrediënten en grondstoffen. Je puzzelt samen met collega's totdat het nieuwe product is zoals jij voor ogen had en het verkocht kan gaan worden. Productontwikkelaar is een opleiding met zeer goede kans op een afwisselende baan binnen de zuivelindustrie.

Voordat ik hier kwam werken dacht ik dat ze in de zuivel met oude 'meuk' werkten, het tegendeel is waar. Ik werk met hypermoderne machines en robots. Het bedrijf investeert continu in de nieuwste technieken. Als techniek je ligt dan zit je hier goed. Het werk is dynamisch en soms op hectische dagen lijkt het wel een 'game'. Stressbestendig zijn is belangrijk. Mijn werkgever geeft me veel vertrouwen en biedt kansen om door te groeien. Waar vind je dat nou nog?

Als voedingsoperator werk je in een hecht team en samen met je collega's bewaak je één of meerdere processen binnen het zuivelbedrijf waar je werkt. Je bedient en onderhoudt vaak je eigen machine en controleert de kwaliteit van het product. Je hebt oog voor details, bent gefocust en grijpt in als het nodig is. Je bent verantwoordelijk voor de controle van het proces en als er een kleine storing is dan los jij die op. Ben je ambitieus? Dan kan je doorgroeien naar allround voedingsoperator.

>> hier ligt de toekomst <<

ARJAN VELDMAN

(ALLROUND) VOEDINGSOPERATOR





INGRID HARINK

VERPAKKINGSOPERATOR

Ik ben verantwoordelijk voor het verpakken, etiketteren en het in- en uitboeken van verschillende kazen voor de im- en export. Secuur en precies werken is bij ons op de afdeling erg belangrijk maar ook moet je creatief zijn en eigen initiatief tonen. Het is een afwisselende baan met veel leuke jonge collega's.

>> iedereen gaat ervoor. een team, een taak <<

Een product maken is één ding, het goed en veilig verpakken is iets anders, het is een vak apart. Als verpakkingsoperator ben je daar dus verantwoordelijk voor. Samen met je collega's zorg je voor dit complexe proces waarbij je zelfstandig controles uitvoert en gegevens verwerkt. Je bent scherp op details, werkt geconcentreerd, neemt actie als de situatie dat vraagt en weet wat je moet doen bij storingen.

Kaasmaken is een precies en technisch werkje. Als allround voedingsoperator ben je verantwoordelijk voor het hele proces. Het mooie aan mijn functie is dat je van melk stap voor stap mooie kazen maakt. Belangrijk is dat je technisch inzicht hebt, de passie voor het product groeit vanzelf. Ik werk met veel plezier in een hecht team met leuke collega's.

JAN DUNNINK

ALLROUND VOEDINGSOPERATOR

Het woord 'allround' zegt het eigenlijk al; naast de taken en verantwoordelijkheden van een operator begeleid je en instrueer je collega-operators bij hun werkzaamheden. Je bent als allrounder breder inzetbaar en hebt goede communicatieve vaardigheden.

>> de zuivelindustrie zorgt goed voor zijn mensen <<





Teamleider of chef kaasmakerij is een functie met verschillende verantwoordelijkheden, je moet een heel proces van begin tot einde overzien en sturen. Naast inzicht en technische kennis moet je een manager zijn. Ik vind het een uitdaging om samen met mijn collega's topproducten te maken.

>> jongeren de kans geven om hun passie te onderzoeken <<

Als teamleider neem jij graag verantwoordelijkheid en vind je het leuk om mensen te coachen in hun werk, maar naast leidinggevende taken kun je ook zelf inspringen als dat nodig is. Ook ben je de schakel tussen werkvloer en het hogere management, daarom neem je naast de dagelijkse werkzaamheden ook deel aan projecten die binnen de organisatie worden uitgevoerd. Je hebt dus veel 'kaas' gegeten van verschillende aspecten van de afdeling waar jij teamleider bent en bovenal sta je communicatief sterk in je schoenen.

PETER DOMINÉ

TEAMLEIDER

Wat mijn werk leuk maakt is dat ik veel vrijheid heb en zelf mag puzzelen: machines aanpassen en zelf oplossingen mag uitproberen. Ik voel me samen met het team verantwoordelijk en we voelen ons betrokken bij het bedrijf en de producten. Als het proces verandert, verandert ook de techniek en dat gebeurt vaak, nooit saai dus.

EGWIN KUIERS

MONTEUR/ TECHNISCH MEDEWERKER

Techniek ligt jou helemaal. Je sleutelt graag aan machines en besturingssystemen. Het is dan ook jouw verantwoordelijkheid om ervoor te zorgen dat het machinepark feilloos werkt zodat de productie niet wordt verstoord. Je spoort elektrische of mechanische en ICT storingen op en voert inspecties uit. Je bent nauwkeurig, precies en kent je vak.

>> ik voel me echt op mijn plek <<





ILSE DIJSSELHOF

LABORANT/ KWALITEITSMEDEWERKER

Samen met mijn collega's van de afdeling Kwaliteit bekijken we het proces en de grondstoffen op microniveau. Veel afdelingen zijn afhankelijk van onze bevindingen en het is dus belangrijk dat ik precies te werk ga. Het leukste vind ik als we nieuwe producten gaan testen. We werken met natuurlijke grondstoffen en willen een constante kwaliteit leveren. Ik ben trots op het feit dat ik daaraan bijdraag.

>> ik heb volop mogelijkheden om door te groeien <<

Ben je nieuwsgierig en zou je graag de verbindende schakel willen zijn tussen kwaliteit en het verbeteren van zuivelproducten op microniveau? Dan zou laborant wel iets voor jou kunnen zijn. Binnen de voedingsindustrie zijn laboranten onmisbaar omdat zij bezig zijn met het onderzoek, het verbeteren en testen van de producten. Als laborant heb je goede doorgroeimogelijkheden binnen veel verschillende branches.

>> bij sommige bedrijven zijn laborant en kwaliteitsmedewerker gecombineerde functies <<

Als kwaliteitsmedewerker werk je op meerdere afdelingen van het bedrijf. Je bent eigenlijk de schakel tussen de kwaliteit van het product en van de productie. Daarnaast zorg je ervoor dat jouw collega's veilig en netjes kunnen werken. Je kent alle processen en procedures en je bent verantwoordelijk voor de controle.

Kwaliteitsmedewerker is een uitdagende baan. Je moet snel kunnen schakelen en met verschillende afdelingen creatieve oplossingen bedenken, zeker als het gaat om nieuwe producten. Naast het opzetten van specificaties, monsters nemen en productcontroles uitvoeren heb je te maken met wetgeving. Onze producten bestaan uit veel verschillende grondstoffen van verschillende leveranciers en in de fabriek komt alles samen.
Ik ben samen met het team verantwoordelijk voor de kwaliteit van onze producten en die moet gewoon goed zijn.





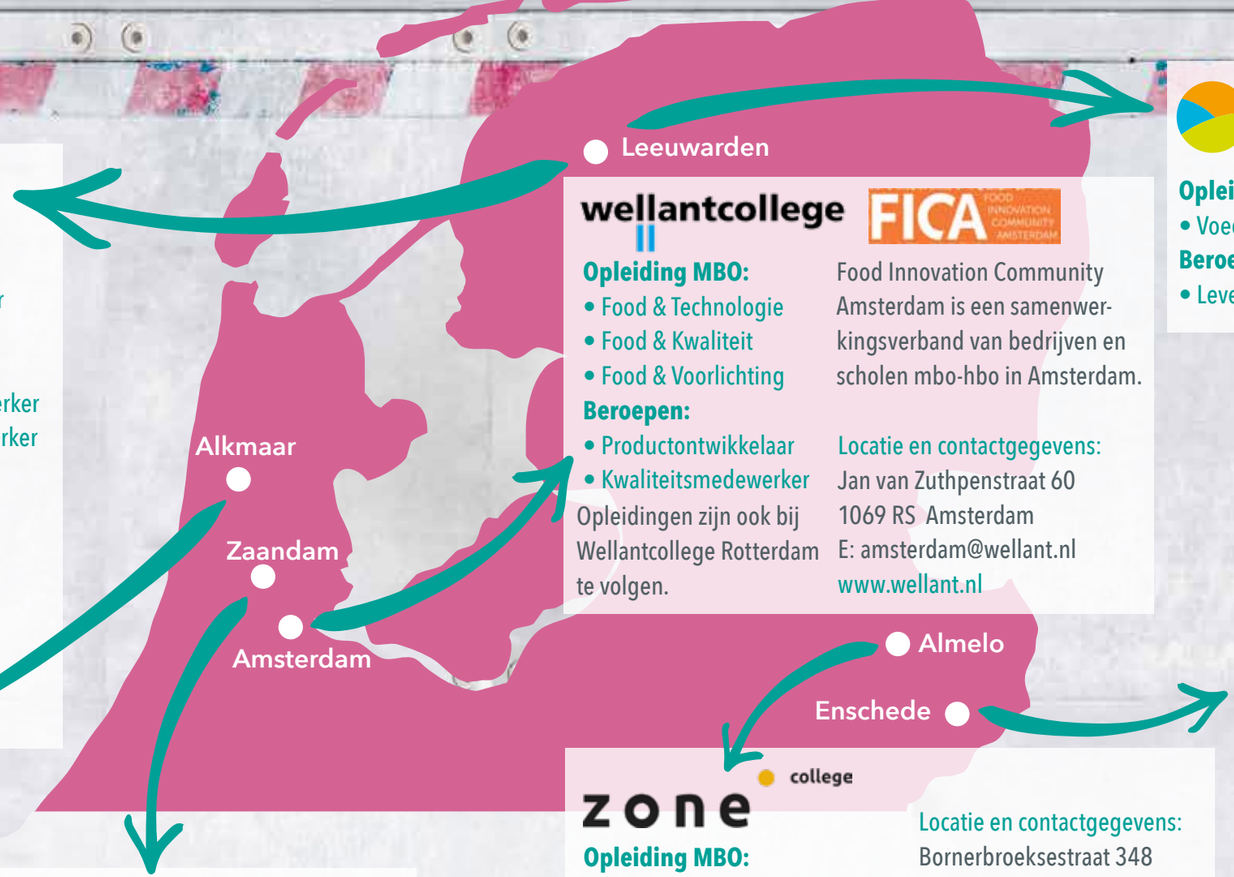
IN HEEL NEDERLAND VIND JE SCHOLEN DIE EEN GOEDE OPLEIDING VOOR DE ZUIVELINDUSTRIE AANBIEDEN

WELKE OPLEIDINGEN ZIJN ER? >>

Mocht je een opleiding zoeken om in de zuivelindustrie terecht te komen, bezoek dan de open dagen van de scholen bij jou in de buurt. Zo krijg je een helder beeld welke opleiding het beste bij je past. Opleidingen waarmee je in de zuivel aan de slag kunt zijn er bij het MBO, HBO en de universiteit. MBO-scholen bieden goede en praktische opleidingen voor één of meerdere van de beschreven beroepen. Op de website van de school vind je vaak nog meer beroepen. Op de volgende pagina's zie je waar deze scholen te vinden zijn.

Met een opleiding bij HBO of Wageningen Universiteit word je breed opgeleid tot levensmiddelentechnoloog en kun je binnen de branche ook alle kanten op.

OPLEIDINGEN IN NOORD-NEDERLAND >>



MBO Life Sciences
FRIESLAND COLLEGE & NORDWIN COLLEGE

Samenwerking van
Frieslandcollege en Nordwin College

Opleiding MBO:
- Allround laborant
- Allround technicus procestechniek
- Chemisch-fysisch analist
- Expert voeding en kwaliteit
- Expert voeding en technologie
- Procesoperator
- Voeding en technologie
- Vakexpert voeding en voorlichting
- Cross-over Vakexpert industrieel produceren van levensmiddelen
- Biologisch medisch analist (microbiologie)

Beroepen:
- Productontwikkelaar
- (Allround) Voedingsoperator
- Verpakkingsoperator
- Teamleider
- Monteur/Technisch medewerker
- Laborant/Kwaliteitsmedewerker

Locatie en contactgegevens:
Jansoniusstraat 2a
8934 BM Leeuwarden
T: 058 - 28 46 500
E: info@mbolifesciences.nl
www.mbolifesciences.nl

wellantcollege

FICA
FOOD INNOVATION COMMUNITY AMSTERDAM

Opleiding MBO:
- Food & Technologie
- Food & Kwaliteit
- Food & Voorlichting

Beroepen:
- Productontwikkelaar
- Kwaliteitsmedewerker

Opleidingen zijn ook bij Wellantcollege Rotterdam te volgen.

Food Innovation Community Amsterdam is een samenwerkingsverband van bedrijven en scholen mbo-hbo in Amsterdam.

Locatie en contactgegevens:
Jan van Zuthpenstraat 60
1069 RS Amsterdam
E: amsterdam@wellant.nl
www.wellant.nl

van hall larenstein
university of applied sciences

Opleiding HBO:
- Voedingsmiddelentechnologie

Beroep:
- Levensmiddelentechnoloog

Locatie en contactgegevens:
Agora 1
8934 CJ Leeuwarden
T: 058 - 28 46 100
E: info@hvhl.nl
www.hvhl.nl

PRAKTIJKCENTRUM PROCESTECHNOLOGIE
OOST_NEDERLAND

Een samenwerkingsverband van het ROC Twente, Zone.college, Saxion Hogeschool en bedrijven in de proces- en levensmiddelenindustrie in Oost-Nederland.

Opleiding MBO:
- Operator
- Procesoperator
- Allround Laborant
- Analist
- Voeding & Technologie
- Voeding & Voorlichting

Beroepen:
- (Proces)operator
- Productontwikkelaar
- (Allround) Voedingsoperator
- Verpakkingsoperator
- Teamleider
- Monteur/Technisch medewerker
- Laborant/Kwaliteitsmedewerker

Locatie en contactgegevens:
Tromplaan 28
7513 AB Enschede
E: info@pcptoost.nl
www.pcptoost.nl

Opleiding MBO:
- Voeding & Kwaliteit
- Voeding & Technologie
- Voeding & Voorlichting

CLUSIUS COLLEGE

Beroepen:
- (Allround) Voedingsoperator
- Verpakkingsoperator
- Teamleider
- Laborant/ Kwaliteitsmedewerker

Locatie en contactgegevens:
Drechterwaard 10
1824 EX Alkmaar
T: 072 - 56 10 934
E: alkmaar@clusius.nl
www.clusius.nl

Regio College

Opleiding MBO:
- Procestechniek

Beroep:
- (Proces)operator

Locatie en contactgegevens:
Cypressehout 99
1507 EJ Zaandam
T: 075 - 68 19 001
E: servicecentrum@regiocollege.nl
www.regiocollege.nl

zone college

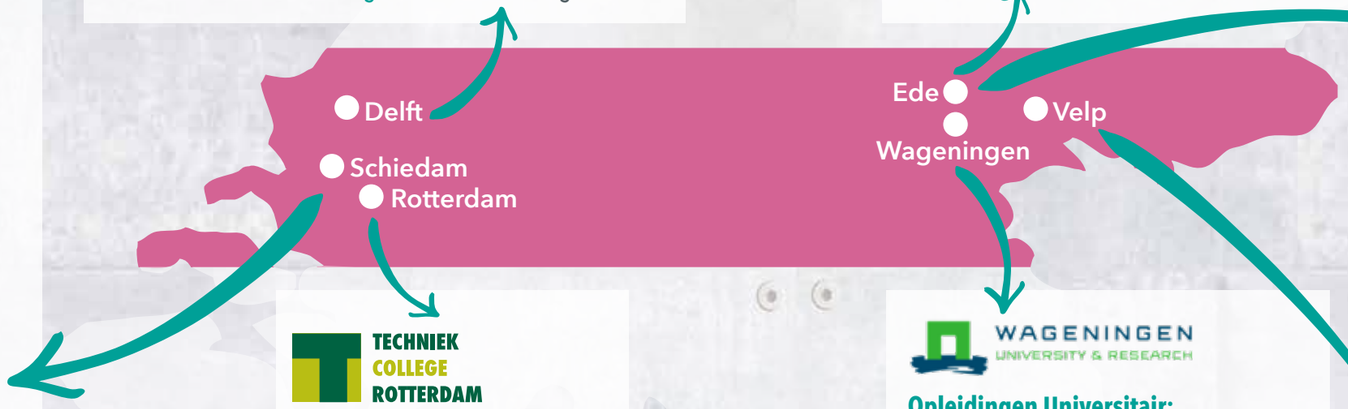
Opleiding MBO:
- Voeding & Technologie
- Voeding & Voorlichting

Beroepen:
- Productontwikkelaar
- Laborant/Kwaliteitsmedewerker
- Allround voedingsoperator
- Teamleider

Opleiding Voeding & Voorlichting is ook bij Zone.college in Zwolle te volgen.

Locatie en contactgegevens:
Bornerbroeksestraat 348
7609 PH Almelo
T: 088 - 26 20 100
E: info@zone.college
www.zonecollege.nl

OPLEIDINGEN IN MIDDEN-NEDERLAND >>



Opleiding MBO:
- Voeding & Technologie
- Voeding & Kwaliteit

Beroepen:
- Productontwikkelaar
- (Allround) Voedingsoperator
- Verpakkingsoperator
- Teamleider
- Monteur/Technisch medewerker
- Laborant/Kwaliteitsmedewerker

Samenwerking van
Life College (Lentiz) en lokale voedingsmiddelenbedrijven.

Locatie en contactgegevens:
Parallelweg 401, 3112 NA Schiedam
T: 010 - 473 53 77
E: info@fiamail.nl
www.foodinnovationacademy.nl
www.lifecollege.nl

Praktijkonderdelen:
Industrieweg 14
3133 EE Vlaardingen

Opleiding HBO:
- Food Commerce & Technology

Beroep:
- Levensmiddelentechnoloog

Locatie en contactgegevens:
Rotterdamseweg 141
2628 AL Delft
T: 015 - 251 92 00
www.inholland.nl

Opleiding is ook bij InHolland Amsterdam te volgen.

Opleiding MBO:
- Proces & Maintenance

Beroep:
- Monteur/Technisch medewerker

Locatie en contactgegevens:
Scheepsbouwweg 15
3089 JW Rotterdam
T: 010 - 303 32 33
www.techniekcollegerotterdam.nl

Opleidingen MBO:
- Mechatronics
- Engineer Industriële Automatisering

Beroep:
- Monteur/ Technisch medewerker

Locatie en contactgegevens:
Bovenbuurtweg 7
6717 XA Ede
T: 0318 - 45 55 00
E: info@roca12.nl
www.a12.nl
www.technovacollege.nl

Opleidingen Universitair:
- Food Technology
- Voeding & Gezondheid

Beroep:
- Levensmiddelentechnoloog

Locatie en contactgegevens:
Droevendaalsesteeg 4
6708 PB Wageningen
T: 0317 - 48 01 00
www.wur.nl

Opleidingen MBO:
- Vakbekwaam medewerker Food & Technology
- Vakexpert Food
- Vakexpert Food & Lifestyle

Beroepen:
- Productontwikkelaar
- (Allround) Voedingsoperator
- Verpakkingsoperator
- Teamleider
- Monteur/Technisch medewerker
- Laborant/Kwaliteitsmedewerker

Locatie en contactgegevens:
Bovenbuurtweg 27
6717 XA Ede
E: mbo.ede@aeres.nl
T: 088 - 020 70 00
www.aeresmbo.nl

De opleiding Vakexpert Food & Lifestyle wordt ook bij Aeres in Almere gegeven. In samenwerking met lokale voedingsmiddelenbedrijven kan je ook Leren & Werken in de praktijk op de Food Academy Nijkerk.

Opleiding HBO:
- Voedingsmiddelentechnologie

Beroep:
- Levensmiddelentechnoloog

Locatie en contactgegevens:
Larensteinselaan 26a
6882 CT Velp
T: 026 - 369 56 95
E: info@hvhl.nl
www.hvhl.nl

OPLEIDINGEN IN ZUID-NEDERLAND >>

Scalda

Opleidingen MBO:
- Allround Laborant
- Chemisch-fysisch analist
- Procesoperator
- Maintenance engineer

Beroepen:
- (Proces)operator
- Monteur/Technisch medewerker

Locatie en contactgegevens:
Vlietstraat 11-A
4535 HA Terneuzen
T: 0115 - 64 16 00
E: tdmp@scalda.nl
www.scalda.nl

Markiezaat College

Opleidingen MBO:
- Procestechniek
- Mechatronica

Beroepen:
- (Proces)operator
- Monteur/Technisch medewerker

Locatie en contactgegevens:
Nobellaan 50
4622 AJ Bergen op Zoom
T: 0164 - 28 17 00
E: markiezaat@rocwb.nl
www.markiezaat.nl

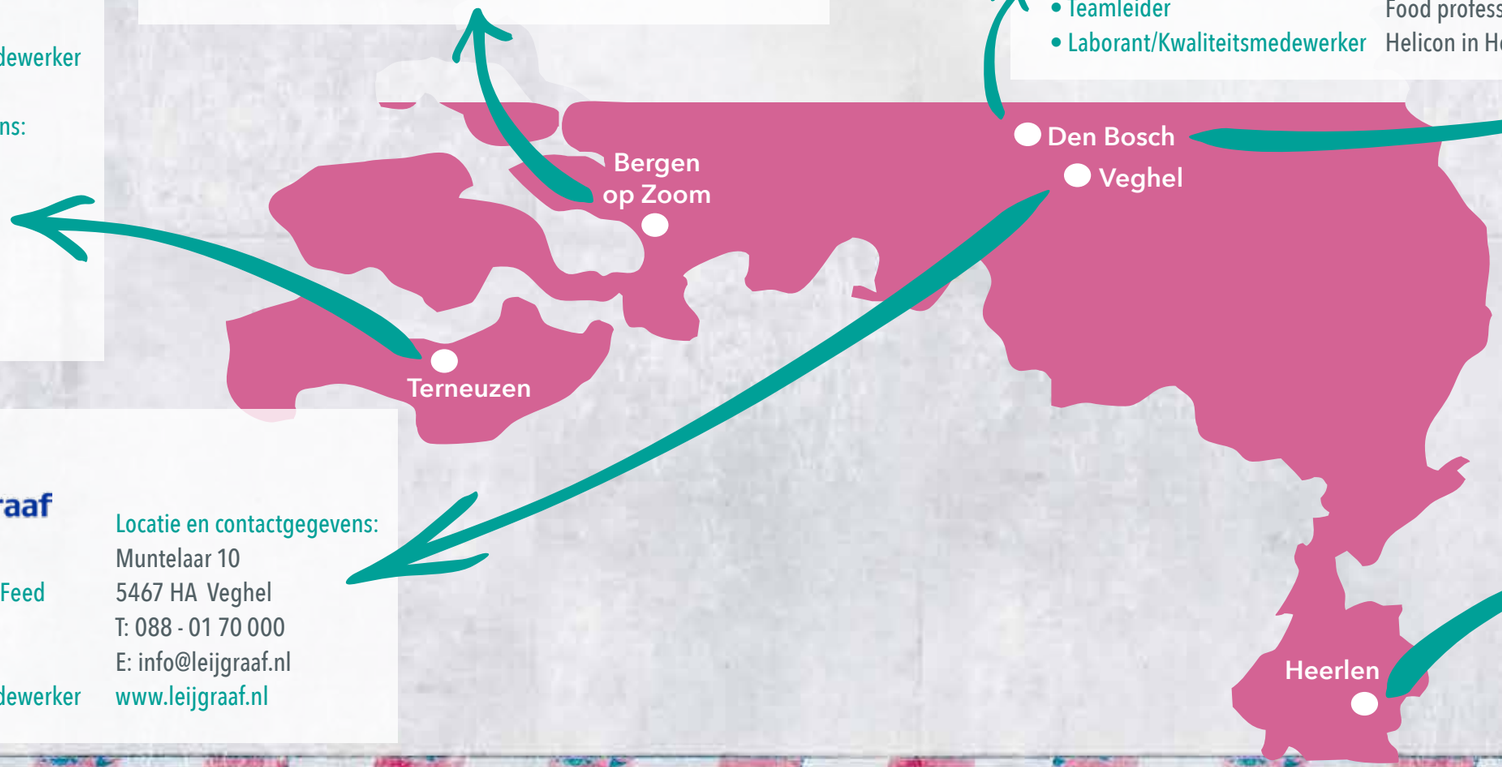
Helicon

Opleidingen MBO:
- Voeding & Techniek
- Voeding & Kwaliteit
- Voeding & Welzijn
- Food professional

Beroepen:
- Productontwikkelaar
- (Allround) Voedingsoperator
- Verpakkingsoperator
- Teamleider
- Laborant/Kwaliteitsmedewerker

Locatie en contactgegevens:
Vlijmenseweg 1A
5223 GW 's-Hertogenbosch
T: 073 - 61 12 222
E: info.mb@helicon.nl
www.helicon.nl

De opleiding Voeding & Welzijn is ook bij Helicon in Velp en Helmond te volgen. De opleiding Food professional enkel bij Helicon in Helmond.



hogeschool

Opleiding HBO:
- Voedingsmiddelentechnologie

Beroep:
- Levensmiddelentechnoloog

Locatie en contactgegevens:
Onderwijsboulevard 221
5223 DE 's-Hertogenbosch
T: 088 - 89 03 600
E: has@has.nl
www.hashogeschool.nl

ROC deLeijgraaf

Opleiding MBO:
- Procestechniek/Food & Feed

Beroepen:
- (Proces)operator
- Monteur/Technisch medewerker

Locatie en contactgegevens:
Muntelaar 10
5467 HA Veghel
T: 088 - 01 70 000
E: info@leijgraaf.nl
www.leijgraaf.nl

CITAVERDE COLLEGE

Opleiding MBO:
- Voeding & Voorlichting

Locatie en contactgegevens:
Heldevierlaan 12
6415 SB Heerlen
T: 045 - 570 08 88
E: heerlen@citaverde.nl
www.citaverde.nl







HYGIËNEVOORSCHRIFTEN >>

Veiligheid en hygiëne staan in de zuivelfabriek voorop. Daarom moet je, voordat je de fabriek binnengaat, eerst je handen wassen. Ook krijg je speciale werkkleding en een haarnetje. Houd je verder goed aan de instructies van het bedrijf!

EEN KIJKJE ACHTER DE SCHERMEN?

BEREID JE GOED VOOR! >>

Wellicht ga je een keer op bezoek bij een fabriek bij jou in de buurt. Je krijgt een kijkje achter de schermen en ontmoet de mensen die daar werken. Om je hierop goed voor te bereiden, kun je de website van het bedrijf bezoeken. En kijk ook eens in de supermarkt of je hun producten tegenkomt (of producten waarin hun ingrediënten verwerkt zijn).

WELKE BEROEPEN BEN JE TEGENGEKOMEN? >>

WELKE BEROEPEN VIND JE AANSPREKEND? >>

WAT IS JE HET MEEST OPGEVALLEN? >>



BEZOEK EEN BEDRIJF IN DE BUURT! >>

Bent u een docent en wilt u een excursie organiseren bij een zuivelonderneming zodat uw leerlingen met eigen ogen kunnen zien wat er allemaal komt kijken bij het produceren van kaas, melkpoeder, yoghurt, boter of andere zuivelproducten?

Ook in de buurt van uw school bieden zuivelondernemingen rondleidingen en presentaties aan voor vmbo/mbo leerlingen om zo kennis te maken met de productie van zuivelproducten en de beroepen in de zuivelindustrie. Neem voor een bezoek contact op met een van de volgende zuivelondernemingen.

DRENTHE >>

DOC Kaas
Adres: Buitenvaart 4001, 7905 TC Hoogeveen
Website: www.dockaas.nl
Contactpersoon: Els de Boer (HR Manager)
Telefoon: 0528 - 280 440
E-mail: e.de.boer@dockaas.nl

Doc-Volac Nutrition
Adres: Buitenvaart 4023, 7905 TC Hoogeveen
Website: www.dvnutrition.com
Contactpersoon: Monique Compagner (P&O Officer)
Telefoon: 0528 - 348 374
E-mail: monique.compagner@dvnutrition.com

FrieslandCampina Domo
Adres: De Perk 30, 9411 PZ Beilen
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Kievit
Adres: Oliemolenweg 4a, 7944 HX Meppel
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FLEVOLAND >>

Farm Dairy
Adres: Kaapstanderweg 50, 8243 RB Lelystad
Website: www.farmdairy.com
Contact: Janny Naber (Manager Human Resources)
Telefoon: 0320 - 267 880
E-mail: janny.naber@farmdairy.com

Yakult
Adres: Schutsluisweg 1, 1332 EN Almere
Website: www.yakult.nl
Contact: Pauline Staal (Corporate Relations Officer)
Telefoon: 036 - 521 1340
E-mail: vt@yakulteurope.com

FRIESLAND >>

A-ware Cheese Production
Adres: Saturnus 21, 8448 CC Heerenveen
Website: www.royal-aware.com
Contactpersoon: Meine Cnossen (Project engineer)
Telefoon: 06 - 12 58 08 19
E-mail: meine.cnossen@royal-aware.com

FrieslandCampina Domo
Adres: It Heech 4, 9035 AE Dronrijp
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Cheese
Adres: Verlaatsterweg 26, 9873 PA Gerkesklooster
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Cheese
Adres: Frisaxstraat 4, 8471 ZW Wolvega
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Cheese
Adres: Spoardyk 21, 8711 CK Workum
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Leeuwarden
Adres: P. Stuyvesantweg 1, 8937 AC Leeuwarden
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

Hochwald Foods Nederland
Adres: Harlingerstraat 65, 8701 WR Bolsward
Website: www.hochwald.de
Contactpersoon: Gerard Rasing
(Manager Human Resources)
Telefoon: 0515 - 578 805
E-mail: g.rasing@hochwald.de

Kaasmakerij Henri Willig
Adres: Venus 18, 8448 GW Heerenveen
Website: www.werkenbijhenriwillig.nl
Contactpersoon: Martine Thijs (HR Manager)
Telefoon: 06 - 53 10 29 63
E-mail: martine.thijs@henriwillig.com

GELDERLAND >>

ArlaFoods – Nijkerk Dairy
Adres: Gildenstraat 30, 3861 RG Nijkerk
Website: www.arla.nl
Contactpersoon: Jauke van de Beek (Afdeling HR)
Telefoon: 06 - 46 83 46 85
E-mail: jauke.van.de.beek@arlafoods.com
Of
Petra Schipper
E-mail: netherlands.hr@arlafoods.com

Den Eelder
(Melkveehouderij en Zuivelbedrijf)
Adres: Molenachterdijk 3, 5325 KL Well
Website: www.deneelder.nl
Contactpersoon: Ernst van der Schans
Telefoon: 073 - 599 1283
E-mail: ernstvanderschans@deneelder.nl

FrieslandCampina Butter & Milkpowder
Adres: Kanaalstraat 4-6, 7241 DA Lochem
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Cheese
Adres: Toldijkseweg 21, 7221 DB Steenderen
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Innovation
Adres: Bronland 20, 6708 WH Wageningen
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Domo
Adres: Needseweg 23, 7271 AB Borculo
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

Koninklijke VIV Buisman
Adres: Brinkweg 23, 7021 BV Zelhem
Website: www.vivbuisman.nl
Contactpersoon: Irma Tolkamp (personeelsfunctionaris)
Telefoon: 0314 - 623 045
E-mail: tolkamp@vivbuisman.nl

Qlip - kwaliteitsborging in zuivel (zuivellaboratorium)
Adres: Oostzeestraat 2a, 7202 CM Zutphen
Website: www.qlip.nl
Contactpersoon: Arjan Bom
(Marketing & Communicatie manager)
Telefoon: 088 - 754 7000
E-mail: bom@qlip.nl

GRONINGEN >>

FrieslandCampina Domo
Adres: Boterdiep wz 45, 9781 EL Bedum
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Cheese
Adres: Noorderringweg 33, 9363 HA Marum
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

LIMBURG >>

FrieslandCampina Cheese
Adres: Leonard Langweg 2, 6121 PA Born
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

NOORD-BRABANT >>

FrieslandCampina DMV
Adres: NCB-laan 80, 5462 GE Veghel
Website: www.dmv.nl
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

FrieslandCampina Foodservice BU Industry
Adres: Gulberg 18, 5674 TE Nuenen
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

Kaasmakerij Özgazi
Adres: Nijverheidsweg 39 -A, 4879 AP Etten-Leur
Website: www.ozgazi.com
Contactpersoon: Harry Kil
Telefoon: 076 - 503 6992
E-mail: harry.kil@ozgazi.com

NOORD-HOLLAND >>

CONO Kaasmakers
Adres: Rijperweg 20, 1464 MB Westbeemster
Website: www.cono.nl
Contactpersoon: Kee van Doorn (HR Manager)
Telefoon: 0299 - 689 200
E-mail: personeelszaken@cono.nl

FrieslandCampina Cheese
Adres: Mientweg 20, 1732 LE Lutjewinkel
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

Henri Willig Kaas
Adres: Hoogedijk 8, 1145 PM Katwoude
Website: www.werkenbijhenriwillig.nl
Contactpersoon: Martine Thijs (HR Manager)
Telefoon: 06 - 53 10 29 63
E-mail: martine.thijs@henriwillig.com

OVERIJSSEL >>

FrieslandCampina Cheese
Adres: Coevorderweg 40, 7707 AR Balkbrug
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

ZUID-HOLLAND >>

Royal Bel Leerdammer
Adres: Steenovenweg 4, 4145 KK Schoonrewoerd
Website: www.belgroup.nl
Contact: Afdeling HR
Telefoon: 0345 - 648 390
E-mail: nl-hr@groupe-bel.com

FrieslandCampina Cheese
Adres: Handelsstraat 11, 4143 HT Leerdam
Website: www.frieslandcampina.com
Contact: Talent Acquisition Nederland
Telefoon: 033 - 713 3305
E-mail: talentacquisition.nederland@frieslandcampina.com

Zuivelfabriek de Graafstroom
Adres: Dorpsstraat 18, 2971 AD Bleskensgraaf
Website: www.degraafstroom.com
Contactpersoon: Carin van Gaalen (Management Assistent)
Telefoon: 06 - 22 05 41 08
E-mail: carin.vangaalen@degraafstroom.com

zuivel werkt!

VOOR JOU

WWW.ZUIVELWERKT.NL >>

ZuivelNL

Deze brochure is samengesteld door ZuivelNL, ketenorganisatie van de zuivelsector
www.zuivelnl.org
info@zuivelnl.org

April 2019