



DUTCH EXPAT

CV

DILARA



VOEDINGSTECHNOLOGIE, **PRODUCTONTWIKKELING**, KWALITEITSBEHEER, BAKKERIJPRODUCTEN,
FOOD CHEMISTRY, MICROBIOLOGIE, R&D SPECIALIST, **HYGIËNESYSTEMEN**, SAP, EU PROJECTEN,
FORMULERING, INNOVATIE, VOEDSELWETENSCHAP, **VOEDSELVEILIGHEID**, SENSORISCHE ANALYSES

Dit CV wordt u aangeboden door Dutch Expat N.V.

Al onze CV's behoren tot hooggekwalficeerde kandidaten die woonachtig zijn in Turkije. Wilt u één van onze kandidaten in dienst nemen, dan zorgen wij door middel van de kennismigratieprocedure dat alle benodigde juridische en organisatorische stappen worden gezet om de betreffende kandidaat bij uw bedrijf aan het werk te krijgen. Dit geeft u toegang tot toptalenten van de Turkse arbeidsmarkt.



DILARA



Woonplaats **Istanbul**
Nationaliteit **Turkse**
Geboortedatum **06.01.1991**
Burgerlijke Staat **Ongehuwd**
Beroep/Functie **R&D Specialist
Voedseltechnologie**
Web

GSM **+31 621 25 33 70**
Tel **+90 312 905 01 10**
Web **www.dutch-expat.com**
E-mail **info@dutch-expat.com**

BELANGRIJKE VAARDIGHEDEN

**VOEDINGSTECHNOLOGIE, PRODUCTONTWIKKELING,
KWALITEITSBEHEER, BAKKERIJPRODUCTEN, FOOD CHEMISTRY,
MICROBIOLOGIE, R&D SPECIALIST, HYGIËNESYSTEMEN, SAP, EU
PROJECTEN, FORMULERING, INNOVATIE, VOEDSELWETENSCHAP,
VOEDSELVEILIGHEID, SENSORISCHE ANALYSES,**

PERSOONLIJK PROFIEL

Mijn naam is Dilara. Als een dynamische en innovatieve professional streef ik ernaar om mezelf voortdurend te ontwikkelen en impact te maken binnen de sector. Na mijn bacheloropleiding Voedingsmiddelentechnologie aan een van de topuniversiteiten van Turkije, de Ege Universiteit, heb ik mijn masteropleiding Voedingsschemie aan dezelfde universiteit afgerond met een uniek proefschrift over de ontwikkeling van eetbare films met verschillende concentraties tijmolie, die een hoge antioxidatieve activiteit hebben. Tijdens mijn studie kreeg ik de kans om theoretische kennis te combineren met praktijkprojecten, wat mij waardevolle vaardigheden en inzichten heeft opgeleverd die mijn professionele carrière ondersteunen.

Mijn professionele werkervaring omvat posities bij toonaangevende bedrijven in de sector, zoals Şölen Chocolade en Elvan Gıda Tic. A.Ş. Hier werkte ik in de R&D-afdeling en ontwikkelde ik vaardigheden op het gebied van teamwork, projectmanagement en probleemoplossing. Ik heb specifieke ervaring opgedaan in de bakkerij-, suikerwerk- en chocoladesector, waar ik betrokken was bij projecten voor nieuwe productontwikkeling, kwaliteitsverbetering, kostenoptimalisatie en bestaande productverbetering. Met bijna 7-8 jaar ervaring heb ik bij Şölen Chocolade twee nieuwe producten ontwikkeld (afbeeldingen zijn bijgevoegd in mijn cv), en bij Elvan Gıda vier nieuwe producten. Daarnaast was ik verantwoordelijk voor het migreren van alle R&D-recepten van SAP naar de HANA-versie, wat voor mij een waardevolle ervaring was.

Het R&D-proces omvat alle stappen, vanaf de inkoop van grondstoffen tot de uiteindelijke verpakking van het eindproduct. Projecten beginnen meestal op verzoek van marketing of hoger management, gevolgd door de inkoop van grondstoffen en proeven in het laboratorium op pilotschaal. Bij goedkeuring van de prototypes volgen de productieproeven, waarbij het product in de productie wordt geïntegreerd. Daarna worden de verpakkingsspecificaties, voedingswaarden en receptuur vastgelegd in SAP of andere systemen. Naast nieuwe productontwikkeling omvat mijn werk ook productverbetering, kostenoptimalisatie en kwaliteitsverbetering. In een kostenoptimalisatieproject voor een koek heeft mijn werk bijvoorbeeld geleid tot een kostenreductie van 40%, wat het bedrijf aanzienlijke winst opleverde.

Ik heb uitgebreide ervaring met belangrijke software zoals SAP, HANA en Workplus. Werken in een van de beste afdelingen van de voedingssector, R&D, vervult mij met trots en geeft mij de zekerheid dat ik dankzij mijn technische kennis ook in andere afdelingen van grote waarde kan zijn. Naast mijn praktische kennis heb ik tijdens mijn studie veel vakken gevolgd, waaronder Voedingsschemie, Voedingsmicrobiologie, Voedselveiligheid en Verpakking, Olie- en Graantechnologie, Groente- en Fruittechnologie, Vleesverwerkingstechnologie en Biotechnologie en Fermentatietechnologie.

Mijn wens om in Nederland te wonen en werken komt voort uit de innovatieve werkcultuur, hoge levenskwaliteit en inclusieve samenleving van het land. Nederland is wereldwijd een koploper in de voedingssector en hecht veel waarde aan duurzaamheid en innovatie – aspecten die volledig aansluiten bij mijn carrière-ambities. Ik ben ervan overtuigd dat ik in deze omgeving kansen zal vinden voor zowel persoonlijke als professionele groei en dat ik waardevolle bijdragen zal kunnen leveren.

Ik kijk ernaar uit om in een gesprek te bespreken hoe ik uw bedrijf kan versterken. Met mijn hoge motivatie en aanpassingsvermogen ben ik klaar om snel onderdeel te worden van uw team en om een waardevolle bijdrage te leveren.



WERKERVARING

Specialist in onderzoek en ontwikkeling

Elvan Voedingsbedrijf (Istanbul)

01-2022 / Heden

- Productontwikkeling en Technische Expertise: Ik was betrokken bij de ontwikkeling van vier verschillende producten binnen het portfolio van het bedrijf, waaronder cakes, croissants en snacks. Deze projecten boden mij de kans om diepgaande technische kennis op te doen en waardevolle bijdragen te leveren aan de productinnovatie. Door mijn inzet en technische verbeteringen droeg ik bij aan de winstgevendheid van het bedrijf.
- Leiding en Teamcoördinatie: Ik gaf leiding aan een team van assistenten en technici, waarbij ik mijn leiderschapsvaardigheden verder ontwikkelde en de samenwerking binnen het team versterkte.
- Innovatie en Nieuw Productontwerp: Specifiek ontwikkelde ik een collageensnackproduct voor het bedrijf, wat mij hielp om producten vanuit een ander perspectief te benaderen en innovatieve oplossingen toe te passen in de productontwikkeling.

Inspecteur Levensmiddelen

Provinciale immigratiedienst (Istanbul)

01-2020 / 01-2022

- Menuontwikkeling en Kwaliteitsbeheer: Werkte aan een project in samenwerking met de Europese Unie, waarbij ik caloriegebaseerde voedselmenu's opstelde volgens overheidsrichtlijnen. Binnen deze functie ontwikkelde ik verschillende kwaliteitssystemen en hygiënevoorschriften om aan de gestelde normen te voldoen.
- Teammanagement: Leidde een team van ongeveer 10 medewerkers, waarbij ik zorgde voor een efficiënte werkstroom en naleving van de opgelegde kwaliteits- en hygiënenormen.

Assistent Specialist Onderzoek & Ontwikkeling

Solen Chocolate Company (Istanbul)

01-2017 / 01-2020

- Productontwikkeling: Werkte aan de ontwikkeling van twee nieuwe producten: Luppo Tropic Cake en Boombastic Fantastic Marshmallow Cake, waarbij ik mijn technische kennis en creativiteit toepaste om innovatieve productoplossingen te realiseren.
- Vertegenwoordiging en Systeembeheer: Vertegenwoordigde mijn afdeling in het TPM (Total Productive Management) systeem en beheerde alle productboominterfaces in SAP (System Analysis Program), waardoor de efficiëntie en nauwkeurigheid in de productielijn werden gewaarborgd.
- Kwaliteitsaudits: Nam deel aan BRC- en IFS-audits vanuit de kwaliteitscontrolesystemen en behaalde uitstekende resultaten bij het succesvol afronden van deze audits.



OPLEIDINGEN

2015 - 2017

Master - Levensmiddelentechnologie
Ege Universiteit (Izmir)
Diploma: Ja

2011 - 2015

Bachelor - Levensmiddelentechnologie
Ege Universiteit (Izmir)
Diploma: Ja



Cursussen

ISO 9001 - Kwaliteitsmanagementsysteem (19-10-2014)
Certificaat :Ja

ISO 19011 - Interne Auditor Training (02-05-2015)
Certificaat :Ja

HACCP - Gevarenanalyse en Kritische Controlepunten (28-03-2015)
Certificaat :Ja

IFS FOOD - Internationale Voedselstandaard (14-03-2015)
Certificaat :Ja

ISO 17025 - Laboratoriumaccreditatie (25-04-2015)
Certificaat :Ja

ISO 14001 - Milieumanagementsysteem (28-03-2015)
Certificaat :Ja

BRC FOOD - British Retail Consortium Standaard (07-08-03-2015)
Certificaat :Ja

ISO 22002 - Voorschriften voor Voedselproducenten (25-10-2014)
Certificaat :Ja

ISO 2000 - Voedselveiligheidsmanagementsysteem (15-11-2014)
Certificaat :Ja

ISO 10002 - Klachtenmanagementsysteem voor Klanten (13-12-2014)
Certificaat :Ja



Talen

Engels (Vloeiend)

Turks (Moedertaal)



Computervaardigheden

Microsoft Office Programma's

HANA

SPSS

SAP

Workplus



Hobby's en interesses

Reizen naar verschillende plaatsen en nieuwe culturen ontdekken

Naar een concert gaan

Een boek lezen

Reizen

Sporten (pilates en fitness) en dansen

Natuurwandelingen maken

Samenzijn met vrienden