

de Smaakspecialist

FAIR DEALS

Inkoper met aandacht voor kwaliteit m/v (32-40 uur per week)

Ben jij een ervaren inkoper in de foodomgeving en ben je meer dan gemiddeld geïnteresseerd in (verantwoord) eten? Weet je waar je de beste producten vandaan haalt en hoe je onderhandelt met leveranciers? Dan zijn wij je 30 nieuwe collega's! De Smaakspecialist zoekt een Inkoper met oog voor kwaliteit.

Wie zijn wij?

De Smaakspecialist is een organisatie met een missie: verantwoorde voeding toegankelijk maken voor iedereen. Dagelijks inspireren wij miljoenen met onze producten. Onze drie belangrijkste merken zijn BioToday, Smaakt en RAW Organic Food. Naast het biologisch productassortiment, spelen kennis- en inspiratiedeling bij deze ambitie een belangrijke rol. Onze impactprojecten KidsProef, Organic Kitchen en BioProeflokaal leveren hier een substantiële bijdrage aan.

Onze producten zijn niet alleen heel lekker en van hoge kwaliteit, maar ook geproduceerd met aandacht en liefde voor mens, dier en natuur. Ons doel is om de aanschaf van biologische producten laagdrempelig te maken en dat mensen geïnspireerd worden om verantwoord te eten. Op ons hoofdkantoor werken wij met ruim 30 medewerkers. Daarnaast hebben wij een Distributiecentrum in Tilburg en verschillende productielocaties. Allen delen wij een passie voor goed, bewust en lekker eten.

Waar kom jij terecht?

Het team Operations, onder andere bestaande uit Inkoop, Logistiek en Kwaliteit, zorgt ervoor dat ons productassortiment voldoet aan de trends op het gebied van verantwoorde voeding en de verwachtingen van onze klanten. Samen met twee collega's ben je verantwoordelijk voor de inkoop van onze producten, grondstoffen en verpakkingsmateriaal. Je hebt dagelijks contact met een groot aantal leveranciers.

Wat ga je doen?

Je beheert, volgt en realiseert de inkoopprocessen zodanig dat de commerciële doelstellingen zo efficiënt en effectief mogelijk worden uitgevoerd. De Inkoper is samen met twee collega's verantwoordelijk voor:

- Het voeren van inkoopgesprekken en afspraken maken over verwachtingen, condities, prijs, volume en kwaliteit. Dit zowel voor de langere termijn als ook het vaststellen van marktprijzen op de korte termijn;
- Het identificeren, bezoeken en selecteren van potentiële nieuwe leveranciers;
- Onderhouden van een duurzame relatie met onze leveranciers, als ook het uitwisselen van (product)kennis en (markt)inzichten ter verbetering van de interne en externe prestaties;
- Volgen van marktontwikkelingen en trends.

Het borgen van kwaliteit is breed in de organisatie belegd. Hierdoor zal ook de Inkoper een bijdrage leveren aan het borgen van interne en externe kwaliteitseisen en doelstellingen.

Wat verwachten wij van onze nieuwe Inkoper?

Voor de functie zijn wij op zoek naar een Inkoper met enkele jaren werkervaring en affiniteit met food. Wij verwachten van de kandidaat:

- Een HBO/WO-opleiding
- 3 tot 5 jaar relevante werkervaring in een inkoopfunctie
- Ervaring in de Food-sector
- Affiniteit en passie met verantwoorde voeding
- Communicatief zeer sterk
- Team_player
- Ondernemersmentaliteit
- Uitstekende beheersing van de Nederlandse en Engelse taal. Frans en Duits is een pré

Herken je je in het bovenstaande profiel en nieuwsgierig de mogelijkheden bij de Smaakspecialist?

Stuur je CV met een korte motivatie naar HRM@desmaakspecialist.nl.