

Vacature Hospitality & Office Manager

De Smaakspecialist is een organisatie met een missie: wij geloven namelijk in de kracht en noodzaak van verantwoorde voeding voor een leefbare wereld! Samen delen wij de passie voor goed, bewust en lekker eten. We zijn een ondernemend en dynamisch bedrijf waar altijd wel wat te beleven valt: hands on, vol enthousiasme & passie om de gebaande paden te doorbreken en met de nodige humor. Als B-Corp gecertificeerd bedrijf bewijzen wij dat we staan voor een betere wereld en dat geld een middel is en geen doel op zich.

Dagelijks inspireren wij miljoenen mensen met onze producten. Dit doen wij onder andere met onze merken: BioToday, Smaakt, RAW Organic Food, Consenza en Seamore. 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, waardoor zoveel mogelijk mensen kunnen genieten van verantwoord eten. Daarnaast spelen kennis- en inspiratiedeling een belangrijke rol. De impactprojecten KidsProef, Organic Kitchen en Bio Proeflokaal leveren hier een substantiële bijdrage aan.

Ons hoofdkantoor bevindt zich midden in de natuur in Ulvenhout op Landgoed Luchtenburg. In de zomer van 2022 is de tiendschuur op ons Landgoed Luchtenburg volledig gerenoveerd en omgetoverd tot evenementenlocatie de 'Tiend', waar mensen zakelijk en privé welkom zijn voor vergaderingen, bijeenkomsten, bruiloften en uitvaarten. Uiteraard allemaal volgens onze eigen duurzaamheidsprincipes en overtuiging dat biologisch leuk én lekker is.

Onze organisatie staat allesbehalve stil en is volop in ontwikkeling! Om ervoor te zorgen dat iedereen zich op zijn of haar core verantwoordelijkheden kan richten, zijn we nu met smart op zoek naar een duizendpoot om office management, hospitality en facility taken uit handen te nemen.

Wat worden je werkzaamheden?

- Je bent het eerste aanspreekpunt van de organisatie, coördineert telefoon- en e-mailverkeer en beheert de consumentenservice
- Je ontvangt gasten en geïnteresseerden in onze evenementenlocatie Landgoed Luchtenburg en bent verantwoordelijk voor het regelen en organiseren van vergaderingen, afspraken en evenementen
- Je ondersteunt de organisatie in brede zin bij de dagelijkse gang van zaken, evenementen, facilitaire werkzaamheden en hospitality taken



Wat verwachten wij van jou?

- Je bent representatief, klantvriendelijk en gastvrij
- Je houdt ervan om te regelen en organiseren
- Je voelt je thuis in een ondernemende en dynamische organisatie
- Je werkt zelfstandig, bent accuraat, proactief en een echte doener
- Je werkt gestructureerd en je zorgt dat je overzicht houdt in een omgeving met veel ad-hoc werkzaamheden
- Je bent fulltime of ten minste 28 uur per week beschikbaar en je bent flexibel in je werktijden (de basis bestaat uit kantooruren, maar bij events en diners ben je ook 's avonds en in het weekend beschikbaar)
- Je bent overtuigd van het belang van verantwoorde voeding en kunt dit ook overbrengen op derden
- Ervaring in de horeca of evenementensector is een pré
- HBO werk- en denkniveau
- Woonachtig in de omgeving van Breda

Wat kan je van ons verwachten?

- Marktconform salaris en arbeidsvoorwaarden
- Werken midden in de natuur op Landgoed Luchtenburg met dertig enthousiaste collega's
- Mogelijkheid tot een één-op-één traject met een personal coach
- Elke dag een heerlijke home-made biologische lunch, gevolgd door een wandeling in de bosrijke omgeving
- Regelmatig sociaal samenkomen met collega's, van vrijdagmiddagborrel tot Zeepkist en personeelsdiner
- Mogelijkheid om wekelijks deel te nemen aan een sportprogramma met een personal trainer

Werken bij de Smaakspecialist is een unieke kans om impact te maken in de dynamische wereld van health food. Interesse? Stuur dan je CV en korte motivatie naar

HRM@desmaakspecialist.nl t.a.v. Daiëlle Rikken.

