

About us:

De Smaakspecialist gelooft oprecht in de kracht en noodzaak van goede voeding voor een leefbare wereld. Wij ontwikkelen, produceren en distribueren gezonde, biologische levensmiddelen met respect en liefde voor mens, dier en natuur. Zo maken wij verantwoord eten voor iedereen toegankelijk.

Wil jij jouw planningskills en kennis van een efficiënte supply chain inzetten voor een betere wereld? Als onderdeel van het Operations Support team krijg je bij de Smaakspecialist alle ruimte om je talenten om te zetten in resultaten. Je collega's en de samenwerking met de logistieke dienstverlener zijn daarbij van onschatbare waarde: samen organiseer je de volledige supply chain van onze producten. Met als doel: meer biologische A-merken in het supermarkt schap. Elke dag weer.

Dit ga je doen:

- Verwerking van de orderstroom;
- Plannen van diverse transporten: zowel im als export;
- Communicatie met klanten en leveranciers;
- Beheren van de emballage stromen;
- Het verrichten van de nodige werkzaamheden bij geschillen/openstaande posten en deze zo spoedig en adequaat mogelijk oplossen;
- Facturatie;
- Contactpersoon van onze externe logistieke dienstverlener.

Jouw profiel:

Je speelt makkelijk in op de hectiek die bij het enthousiaste idealisme van de Smaakspecialist past, maar laat je niet van je prioriteiten afbrengen. Met een pro actieve houding en een drossis lef en passie draag jij jouw steentje bij om orders tijdig bij de klant te hebben. Teamwerk, daar draait het om bij de Smaakspecialist. De sfeer is open en direct. En wat de medewerkers bindt, is de opvatting dat verantwoorde, biologische voeding bijdraagt aan een leefbare wereld. Ook jij zet daar graag al je kennis én je grote logistieke hart voor in!

Dit breng je mee:

- MBO/HBO werk en denkniveau in een vergelijkbare functie;
- Tenminste 1-3 jaar werkervaring in een hectische logistieke omgeving;
- Pro actieve houding om processen en zaken beter en efficiënter in te richten;
- Beheersing van de Nederlandse en Engelse taal;
- Goede kennis van Office pakket, Excel kent geen geheimen;
- Affiniteit met verantwoorde voeding;
- Je woont op <30 km van Ulvenhout.



Dit mag je verwachten:

- Werken midden in de natuur op Landgoed Luchtenburg, met elke dag een heerlijke, door een kok bereide, biologische lunch, gevolgd door een wandeling in de bosrijke omgeving;
- Veel sociale activiteiten met collega's: van vrijdagmiddagborrels, gezamenlijke etentjes, zeepkist-sessies en potjes poolen tot een wekelijks sportprogramma met een personal trainer;
- Volop mogelijkheden om je eigen ontwikkeling vorm te geven;
- Laptop van de zaak.

Werken bij de Smaakspecialist betekent ondernemen in de toonaangevende FMCG branche, met liefde voor mens, dier en natuur. Met het B-corp certificaat ingelijst aan de muur, en op de mooiste werkplek van Nederland: Landgoed Luchtenburg in Ulvenhout! Stuur dan je CV en korte motivatie naar karel@desmaakspecialist.nl t.a.v. Karel Timmermans.

