

Vacature Hospitality & Event 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 groeit en is sterk in ontwikkeling en we zijn dan ook regelmatig op zoek naar nieuwe collega's die net als wij elke dag het verschil willen maken. Om samen het verschil te kunnen maken, omarmen we diversiteit en waarderen we elkaars verschillen. We zijn allemaal anders, maar ook allemaal gelijk; iedereen is welkom en de voormalige boerenschuurdeur staat open!

Wat worden je werkzaamheden?

- Je bent mede het aanspreekpunt van Luchtenburg
- Je ontvangt gasten in onze evenementenlocatie
- Je bent verantwoordelijk voor het voorbereiden van het event op de locatie
- Je begeleidt vergaderingen, uitvaarten en evenementen
- Je zorgt ervoor dat de locatie altijd schoon en representatief is
- Je ondersteunt de Locatie manager



Wat verwachten wij van jou?

- Je bent representatief, klantvriendelijk en gastvrij
- Je houdt ervan om te regelen en je durft verantwoordelijkheid te nemen
- Je werkt zelfstandig, bent accuraat, proactief en een echte doener
- Je bent 16 uur per week vast beschikbaar en je bent aanvullend flexibel beschikbaar 's avonds en in het weekend (werkrooster volgt de event-agenda)
- Je bent overtuigd van het belang van verantwoorde voeding
- Ervaring in de horeca of evenementensector is een pré
- MBO werk- en denkniveau
- Woonachtig in de omgeving van Ulvenhout

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. Jolanda van Iersel.

