

Over de organisatie

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 en passie om de gebaande paden te doorbreken. Dit alles 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 volledig gerenoveerd en omgetoverd tot evenementenlocatie de 'Tiend', waar mensen zakelijk en privé welkom zijn voor vergaderingen, bijeenkomsten, bruiloften en condoleances. 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!

Voor Team Operations zijn we momenteel op zoek naar een Supply Chain Planner: je zorgt voor de dagelijkse verwerking en draagt zorg voor de supply chain planning van de producten. In samenwerkingen met de productielocaties, leveranciers, logistieke dienstverleners organiseer jij de supply chain van onze producten.

Wat ga je doen?

- Voorraadbeheer gereed product, bulk en emballage
- Analyseren ordergroottes, gewenste MOQ's, afstemming met leveranciers over batchgroottes e.d.
- Beheren inkomende goederenstroom (gereed product en bulk)
- Plannen van productie op verschillende co-pack locaties
- Organiseren van transport van de inkomende goederenstroom
- Verantwoordelijk voor de uitvoering van de kwartaaltellingen
- Verantwoordelijk voor het beheer van masterdata (in het ERP-systeem)
- Opvolgen contractstanden bulk grondstoffen



Wat verwachten wij van jou?

- MBO/HBO werk en denkniveau in een vergelijkbare functie
- Tenminste 1-3 jaar werkervaring in een hectische logistieke omgeving
- Actief bezig om de zaken beter en efficiënter in te richten
- Pro-actief, lef en passie om alles tijdig binnen te hebben
- Beheersing van de Engelse taal
- Goede kennis van Office pakket, Excel kent geen geheimen
- Affiniteit met verantwoorde voeding
- Je woont op <30 km van Ulvenhout

Wat kan je van ons verwachten?

- Werk waarmee jij impact kunt maken in de wereld van verantwoorde voeding
- Marktconform salaris en voorwaarden
- Mogelijkheid tot een één op één traject met een personal coach
- Mogelijkheid om wekelijks deel te nemen aan een sportprogramma
- Laptop van de zaak

Werken bij de Smaakspecialist is een unieke kans om impact te maken in de dynamische wereld van health food. Interesse en beschikbaar op korte termijn? Stuur dan je CV en korte motivatie naar **HRM@desmaakspecialist.nl** t.a.v. Jolanda van Iersel.

