

About us:

De Smaakspecialist is een organisatie met een missie: wij geloven in de kracht en noodzaak van verantwoorde voeding voor een leefbare wereld!

Naast het verantwoorde en biologisch productassortiment, spelen kennis- en inspiratiedeling een belangrijke rol. De impactprojecten KidsProef en Bio Proeflokaal leveren hier een substantiële bijdrage aan.

Wij geloven dat elke hap telt, voor jezelf, je omgeving en voor de toekomst van onze aarde. vanuit die bevoegenheid inspireren we dagelijks een hele hoop mensen met onze producten. Dit doen wij met onze merken: BioToday, Smaakt, RAW Organic Food, Better Pete en Consenza en met private label producten. 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 geïnspireerd raken om verantwoord te eten. Ons hoofdkantoor bevindt zich midden in de natuur in Ulvenhout op Landgoed Luchtenburg. Daarnaast hebben wij een distributiecentrum en verschillende productielocaties. Samen delen wij de passie voor goed, bewust en lekker eten.

Werk mee aan een gastvrije en duurzame toekomst op Landgoed Luchtenburg

Over Landgoed Luchtenburg

Landgoed Luchtenburg is een unieke plek waar natuur, rust en duurzaamheid samenkomen. Hier staat verantwoorde en biologische voeding centraal, en werken we met passie aan een wereld waarin gastvrijheid en respect voor de aarde hand in hand gaan. Voor deze bijzondere locatie zoeken wij een enthousiaste Gastheer/-vrouw, die onze bezoekers en huurders een fijne, schone en veilige omgeving biedt.

Jouw missie

Als Hospitality Manager ben jij beschikbaar om mee te draaien tijdens evenementen in een warme en gastvrije sfeer. Je zorgt, met jouw oog voor detail, dat iedereen zich welkom en comfortabel voelt en dat het evenement een geweldige beleving voor onze gasten is.



Wat ga je doen?

- Je bent samen met de bedrijfsleiding verantwoordelijk voor offerte aan gasten.
- Je organiseert de events, hierbij heb je contact met collega's, leveranciers en partners.
- Samen met je collega's verzorg je de events.
- Op ons landgoed ben je verantwoordelijk voor de uitstraling en gastvrijheid.

Wat breng je mee?

- Een sprankelende persoonlijkheid met een natuurlijk gevoel voor gastvrijheid.
- Ervaring in een vergelijkbare functie; hospitality, horeca, evenementen.
- Flexibel beschikbaar.
- Een hands-on mentaliteit en oog voor detail.
- Affiniteit met duurzaamheid en biologische voeding.
- Uitstekende communicatieve vaardigheden in het Nederlands (Engels is een pré).

Wat bieden wij?

- Een dynamische en betekenisvolle werkplek midden in de natuur.
- Werken met een enthousiast en betrokken team dat streeft naar een betere wereld.
- Flexibele werkuren, de agenda volgt de evenementen.
- Meewerken aan ons impactprogramma BioProefLokaal.

Word jij onze nieuwe Gastheer/-vrouw?

Zet jij je graag in om gastvrije en mooie evenementen te verzorgen?

Stuur dan je CV en korte motivatie naar hrm@desmaakspecialist.nl t.a.v. Jolanda van Iersel.

We kijken ernaar uit om je te ontmoeten!

