

Stage sales & marketing

32 - 38 uur

Ben jij er klaar voor om echt impact te gaan maken met je werk? Wil jij stage lopen in een waardegedreven bedrijf? Wil jij een bijdrage leveren aan het herstel van de aarde, de mens en ons voedselsysteem? Wacht dan niet langer en solliciteer nu voor de functie van stagiaire sales & marketing bij 1906 – makers van charcuterie.

Even voorstellen

Wij zijn 1906 en wij zijn makers van ambachtelijke charcuterie met eigentijdse smaken. Geïnspireerd door de passie van onze overgrootvader Willem werken wij, 4 generaties slagers later, aan dezelfde visie: het maken van pure en eerlijke producten.

De basis van ons recept is altijd hetzelfde: vlees van dieren die een fantastisch leven hebben gehad, geen gerommel en enkel natuurlijke toevoegingen. En dat alles bereid met heel veel aandacht en liefde.

Door de bewuste keuzes die wij maken, garanderen wij kwaliteit en transparantie in alles wat we doen, van stal tot bord en dat proef je!

Aandacht geeft smaak 1906 – makers van charcuterie

Wij zijn op zoek naar jou!

Sinds twee jaar bouwen wij met 1906 – makers van charcuterie aan onze visie om bij te dragen aan het herstel van de aarde, onze voedselketen en willen we iedereen een kans op eerlijk werk geven. Dit doen wij door op een waardegedreven manier de mooiste en lekkerste paté, oer-Hollandse charcuterie en convenience producten te maken. Om de volgende stap te maken zijn wij op zoek naar iemand die met passie, lef, enthousiasme en vooral een hoop lol ons team wilt komen versterken.

Onze klantenkring is het hogere segment horeca- & speciaalzaken en consumenten die kiezen voor kwaliteit en producten met een verhaal. Om de verwachtingen te overtreffen van deze klantenkring is kwaliteit, nauwkeurigheid en finesse van groot belang. Kernwaarden van ons bedrijf zijn dan ook verantwoordelijkheid nemen, passie, daadkracht en excellence. Van hieruit komen de mooiste producten tot stand, die zijn gekomen uit een unieke keten van dier tot bord. Wij zeggen dan ook; *aandacht geeft smaak*.

Wat ga je bij ons doen

De functie voor stagiaire sales & marketing is enorm veelzijdig. Geen dag is hetzelfde en dat maakt deze functie juist zo uitdagend. Tijdens je stage-periode helpen wij jou om je commerciële skills te verbreden en geven we je de ruimte om je creativiteit te ontplooiën. Doordat we een vrije en open cultuur hebben is er veel ruimte voor jouw inbreng en hier lusiteren we dan ook graag naar.

Wat wij graag terug zien in jouw karakter:

Het belangrijkste vinden wij dat jij lekker jezelf kan zijn binnen ons bedrijf. Iedereen is uniek en heeft unieke kwaliteiten en wij bieden de ruimte om deze kwaliteiten te ontplooiën. Verder vinden wij het belangrijk dat je:

- Je graag committeert aan 1906 - makers van charcuterie en onze visie;
- Je interesse in / of affiniteit hebt met het werken met vlees dat afkomstig is van dieren die een eerlijk leven hebben gehad;
- Je een teambuilder bent; je zorgt voor effectieve teamspirit en behandelt collega's eerlijk;
- Je nauwkeurig en integer werkt en dat je met oog voor detail werkt;
- Je leergierig bent en wilt meegroeien met de ambities van ons bedrijf;
- Je sociaal en communicatief sterk in je schoenen staat en graag een praatje maakt;
- Je bent er niet vies van om lekker met 'de voeten in de klei te staan';
- Je volgt een HBO-opleiding in de richting van food, communicatie of commercie, maar dit is zeker geen vereiste;

Wat hebben wij jou te bieden?

- Je bent essentieel onderdeel van ons bedrijf en onze waardengedreven visie waarmee je bijdraagt aan het herstel van de aarde en onze voedselketen;
- Een flexibel contract voor 16 -24 uur in de week, met zicht op meer uren als je dat zou willen. Onze werkweek loopt van maandag t/m vrijdag en we werken van 8.00 tot 17.00 uur. Hierbij geven we voldoende ruimte voor jouw schoolwerk;
- Goede en intensieve begeleiding voor zowel je werkzaamheden als schoolopdrachten;
- Een stagevergoeding;
- We vergoeden (een deel van) je reiskosten;
- Je komt werken in een bedrijf waar ambacht, lean/efficiënt werken, professionaliteit en kwaliteit centraal staan;
- Je mag werken aan kwaliteitsproducten: patés, gekookte vleeswaren, gekookte worstsoorten, sous-vide gegaarde producten op receptuur, etc. Uiteraard proeven we ook regelmatig.
- Wij zijn een sociale onderneming, die verder kijkt dan alleen resultaat. We zorgen goed voor elkaar en willen het beste uit jou naar voren halen.

Wil je meer weten over *1906 – makers van charcuterie*? Neem dan vooral een kijkje op

www.1906makersvancharcuterie.nl

Is je interesse gewekt? Dan zijn wij benieuwd naar jou en jouw motivatie. Stuur deze motivatie en een CV naar

info@1906makersvancharcuterie.nl

Voor vragen of over deze functie kan je terecht bij Bram Hakvoort, via bram@1906makersvancharcuterie.nl of via 06 – 53 94 14 89.