

SMAACKMAKERS
ZOEKT
GAMECHANGING
CHANGEMAKERS

VOOR HET SMAACKMAKERS CHANGEMAKERS PROGRAM 2020

**SMAACKMAKERS DRAAIT DE
DEFAULT OM: DUURZAAM EN GEZOND
AANBOD DE STANDAARD, IN PLAATS
VAN DE UITZONDERING!***



***OP BASIS VAN 6+ JAAR ERVARING**

Rapid growth vraagt om rapid adaption en... leadership!

Smaackmakers draait de default om en zorgt voor een duurzamere voedselomgeving met aanbod waarbij gezond en duurzaam de standaard is. Belangrijk? Ja! Want: De belangstelling voor duurzame en gezonde catering en aanbod groeit snel. Steeds meer overheden en werkgevers realiseren zich dat duurzaam en gezond aanbod geen 'nice to have' maar een 'need to have' is. Met de hoge eisen van de werknemers anno 2019 rond food, maar ook omdat het zorgt voor minder ziekteverzuim, hogere productiviteit én toekomst proof voor onze planeet is. Vanwege deze snelle groei, staat onze telefoon roodgloeiend en willen we snel uitbreiden om nog meer impact te maken. Daarom starten we met ons Gamechanging Changemakers Program. Lees meer over Smaackmakers op onze [website](#).

Changemakers program

Voor dit Changemakers Program zijn wij op zoek naar 4 ambitieuze (young) professionals met een enorme drive om bij te dragen aan de transitie richting een duurzamere en gezondere voedselomgeving en voedselaanbod. Deze 4 changemakers werken aan vier projecten die potentiële Gamechangers zijn in de wereld van voedselomgeving.

Samen met ons, [Lucas Simons](#) (NewForesight & Scopelnsight), [Natascha Kooiman](#) (Smaackmakers en Transitiecoalitie Voedsel) & [Amber van Veghel](#) (Smaackmakers), help je mee om een sector op te schudden en het verschil te maken door de default in ons voedselaanbod om te draaien.



NATASCHA KOOIMAN

Natascha is oprichter van Smaackmakers, 3x benoemd tot de Duurzame Jonge 100, 2x door VIVA400 benoemd als 'jonge vrouw met invloed', stond 3x in de Food100 en werd door ELLE genoemd in de Top 30 'wereldverbeteraars van Eigen Bodem'. Natascha is lid van de adviesraad van het voedselprogramma van de VN voor de SDG's.



LUCAS SIMONS

Lucas is oprichter en oud-directeur van UTZ, auteur van het succesvolle boek 'Changing the Food Game', zowel nationaal als internationaal erkend als 'Young Global Leader' door het World Economic Forum en als 'Change Maker' door Ashoka, ook is hij 4x benoemd binnen de top 100 van duurzame leiders in Nederland.

Ben jij de Changemaker die we zoeken?

Heb je dezelfde drive als wij? Wil je razendsnel alles leren over wat duurzaam en gezond aanbod eigenlijk is, de invloed van onze voedselomgeving, de spelers daarbinnen en hoe je tot effectieve gedragsverandering mét relevante partijen komt? Neem je graag initiatief en verantwoordelijkheid? Wil jij in een energiek en ambitieus team van Changemakers en Smaackmakers werken? Kun je goed zelfstandig werken en deins je niet achteruit wanneer het uitdagend of complex wordt? Zoek en zie jij kansen en speel je daar proactief op in?

Jij herkent jezelf in bovenstaande omschrijving. Je hebt geen 9 tot 5 mentaliteit en zet je maximaal in. Je investeert in deze unieke kans om ervaring op te doen binnen een snelgroeende organisatie met de intentie veel en snel te leren. Je kan goed alleen en zelfstandig werken en komt financieel uit de voeten in dit half jaar waarin we je een onkostenvergoeding kunnen bieden van €250,- per maand.

9 redenen om mee te doen aan het Smaackmakers Changemakers Program

1. Een unieke kans om werkervaring op te doen binnen een snelgroeende organisatie;
2. Je werkt in een energiek team van ambitieuze Changemakers;
3. Werken met dé thought leaders op het gebied van voedselomgeving, voedseltransitie en markttransformatie, namelijk het Smaackmakers Team [Natascha Kooiman](#) en [Amber van Veghel](#), en Senior Business Advisor [Lucas Simons](#);
4. Je werkt aan real-life cases en met echte klanten, o.a. in het (grote) bedrijfsleven en overheid;
5. Je krijgt veel verantwoordelijkheden en mag werken aan innovatieve projecten;
6. Je doet veel kennis en ervaring op over duurzaamheid en food;
7. Jouw werk draagt bij aan de voedseltransitie waar we middenin zitten;
8. Uitbreiding van je netwerk in de wereld van duurzaamheid en food;
9. Je kunt flexibel je tijd indelen en kunt vanuit huis werken, maar we bieden ook voor enkele dagen per week kantoorruimte vlakbij Utrecht Centraal;
10. Na het doorlopen van het Changemakers Program bieden we je eventueel de mogelijkheid om Smaackmaker te worden en mee te blijven werken.

Basis Functie eisen – Algemeen

- Affiniteit met duurzaamheid en voedsel / voedseltransitie; én/óf een enorme drive om hier meer over te leren;
- Minimaal HBO niveau;
- Energiek, innovatief, proactief;
- Minimaal 4 dagen in de week beschikbaar vanaf januari 2020;
- Minimaal 6 maanden beschikbaar;
- Werkervaring op relevant(e) gebied(en);
- In staat tot zelfstandig en flexibel werken.

Aanvullende Functie eisen – New Business, Marketing & Sales

- Een afgeronde marketing/communicatie- of sales opleiding, of gelijkwaardige werkervaring;
- Ervaring met SEO en online marketing is een pré;
- Je krijgt er energie van om, samen met ons, op zoek te gaan naar kansen voor nieuwe business;
- Goede netwerker, sociaal, energiek en proactief.
- Een pré: Ervaring met digitale vormgeving of interesse hierin;

Aanvullende Functie eisen – Trainingsprogramma Smaackmakers

Wij zijn op zoek naar iemand die een blauwprint kan maken van onze adviestrajecten. Én, deze blauwprint kan omzetten in een meerdaagse training, met bijbehorende trainingsmaterialen. Zodat we in de toekomst nóg sneller en makkelijker onze Smaackmakers adviseurs kunnen opleiden. Voor het maken van dit trainingsprogramma loop je mee met oprichter Natascha Kooiman. Het trainingsprogramma zelf geven behoort niet tot het project. Hiervoor zijn we op zoek naar iemand:

- Een pré: ervaring met het ontwikkelen van trainingsmaterialen;
- Een pré: ervaring met het geven van trainingen en workshops;
- Je hebt oog voor detail;
- Je bent nieuwsgierig en wilt graag weten waarom we doen wat we doen, en waarom dat werkt;
- Je bent gek op structuur aanbrengen en processen in kaart brengen;
- Je hebt een groot empathisch vermogen en ziet wat er nodig is om kennisoverdracht te realiseren;
- Je vindt het leuk om in februari gedurende 8 dagen een training te volgen over het faciliteren van zo'n trainingsprogramma, in Litouwe ;)

Aanvullende Functie eisen – Special Projects

Smaackmakers heeft grote plannen en jij hebt de kans om een van onze Special Projects onder je hoede te nemen. In een gesprek vertellen we je graag meer hierover. Voor deze Special Projects zijn we op zoek naar kandidaten met een of meer van onderstaande aspecten. Geef in jouw motivatiebrief aan waar jij super goed in bent, dan weten wij welk Special Project bij jouw ambities en talenten aansluit.

- Een pré: Ervaring met digitale vormgeving of interesse hierin;
- Organisatietalent en dol op structureren;
- Innovatief en creatief;
- Goede netwerker, sociaal, energiek en proactief;
- Eventmanagement.

Aanvullende Functie eisen – Manager

Bij onze grote plannen hoort ook dat we iemand zoeken die blijvend wil meebouwen aan de organisatie, oftewel iemand mét management kwaliteiten; die het leuk vindt om te structureren en daar een ster in is; die overzicht kan en wil houden en vervolgens ook ziet en aanstuurt op wat nodig is; die kan uitvoeren wat nodig is om van een start-up naar een scale-up (impact) te gaan.



**“NEVER DOUBT THAT A SMALL
GROUP OF THOUGHTFUL,
COMMITTED, CITIZENS CAN CHANGE
THE WORLD. INDEED, IT IS THE
ONLY THING THAT EVER HAS”**

- MARGARET MEAD

Selectieprocedure

Onze selectieprocedure bestaat uit 2 rondes. We ontvangen jouw korte motivatiebrief en CV graag uiterlijk op 8 december 2019. Houd alvast 12 en/of 13 december vrij voor de eerste ronde, en 18 en/of 20 december voor de tweede ronde. De gesprekken zijn in Utrecht. We hebben slechts 4 plekken voor het Changemakers Program. We horen graag van jou waarom jij de meest geschikte kandidaat bent.

Enthousiast?

Ben jij enthousiast geworden om met ons te werken aan een duurzamere voedselomgeving en voedselaanbod? Bereid om deze unieke kans te grijpen en je te voegen bij de Changemakers op het gebied van voedselomgeving, voedseltransitie en markttransformatie?



Over Smaackmakers

Wij zijn Smaackmakers. Sinds 2013 werken wij met veel passie aan een duurzamere en gezondere voedselomgeving, die meerwaarde creëert voor gezondheid én klimaat. Draai de default om, is onze visie en ons streven. Met onze integrale visie op voedselomgeving en een duurzaam en gezond aanbod, maken wij duurzaam en gezond aanbod de standaard, in plaats van de uitzondering. Met een sterke focus op catering helpen wij naar een duurzamer, gezonder en gewaardeerd voedselaanbod, bijvoorbeeld in de bedrijfskantine met onze tools zoals het 10-stappenplan©, de 10 Future Proof Food Principles© en het Groei Impact Model. Al vele landelijke en lokale overheidsorganisaties, het grote en kleine bedrijfsleven hebben hun voordeel hiermee gedaan. Wij zijn vastbesloten ook de rest van werkgevend Nederland vooruit te helpen naar de nieuwe default!

Meer weten over Smaackmakers? Kijk op www.smaackmakers.nl

Contact

Heb je vragen of wil je overleggen? Neem contact op met Amber van Veghel, amber@smaackmakers.nl of 06 50 57 2255