



LOGISTIEK STAGE – HBO AMSTERDAM – PER JANUARI 2023

Een derde van al het eten wordt verspild. Vaak onnodig door bijvoorbeeld afwijkende maten, verkeerd gelabelde producten of door schade van het weer. Wij van Instock (2014) geloven dat het probleem van voedselverspilling sneller wordt opgelost als horeca bedrijven gebruik gaan maken van producten die anders verspild zouden worden. Daarom is Instock in 2019 gestart met Instockmarket.nl: een online horeca groothandel die samen met haar klanten & leveranciers voedselverspilling op de (menu)kaart zet.

We sorteren deze groenten en fruit in ons Food Rescue Center (Amsterdam-West). De producten zijn afkomstig van diverse leveranciers (o.a. boeren/telers, verpakkingsbedrijven, producenten en supermarkten). Deze bieden we vervolgens aan bij onze klanten via www.instockmarket.nl. Momenteel werken we al samen met 4 van de 5 grootste bedrijfscaterers van Nederland. Iedere dag is een uitdaging om dit zo effectief mogelijk te doen!

Wil JIJ onderdeel zijn van deze missie en voorloper zijn op het raakvlak van logistiek en reststroom verwaarding? Jouw functie bestaat uit het begeleiden van de huidige processen en het creëren van nieuwe processen die de basis vormen voor de (internationale) opschaling.

PROFIEL

Wij komen graag in contact met jou als je...

- 3e of 4e jaars HBO student bent (bijv. studierichting Food & Business, Food C&T of dergelijk);
- Sociaal bent en beschikt over sterke communicatieve vaardigheden;
- Houdt van aanpakken en let op details, bijvoorbeeld in documentatie of onderzoek;
- Dezelfde grote passie voor eten hebt als wij en achter onze missie staat.

JOUW TAKENPAKKET

Deze punten maken deel uit van jouw takenpakket...

- Je werkzaamheden bestaan voor 50% uit coördinatie en 50% uit operationele werkzaamheden. Vanzelfsprekend, werk je onder werktijd ook aan je studieopdracht;
- Je kan processen implementeren bij deelnemende leveranciers, producenten & distributiecentra en logistieke partners;
- Je bent voor deze partners het aanspreekpunt namens Instock en zorgt voor de juiste opvolging op de uitvoering van processen;
- Je kan mensen enthousiast maken voor de strijd tegen voedselverspilling;
- Je werkt volgens de geldende (HACCP) kwaliteitsrichtlijnen en hou je aan de veiligheidsvoorschriften.

AANBOD

Wat kun je van ons verwachten? Wij bieden jou een uitdagende stage waar je een eigen draai aan mag geven. Wij bieden arbeidsvoorwaarden en een stagevergoeding.

KLINKT DIT ALS DÉ STAGE VOOR JOU?

Mail dan jouw CV en motivatie naar bart@instock.nl. Vragen? Bel naar +31(O)651576037. Wij zien graag je sollicitatie tegenmoet!

JE WILT WERKEN BIJ INSTOCK!



Werken in een jong
en ambitieus team



Jouw steentje bijdragen
aan een betere wereld



Vele gezellige
borrels en uitjes