

Gastronomix is een online ideeëngenerator voor professionele koks met meer dan 26.500 gebruikers. Omdat de recepten in bouwsteentjes aangeboden worden kunnen koks razendsnel nieuwe gerechten creëren.

Gastronomix is sinds 2012 online en een initiatief van Jeroen van Oijen en Inge Meijs. In het nieuwe, moderne HQ te Waalwijk wordt continu content gecreëerd. Gastronomix is naast Nederlandstalig ook beschikbaar in het Engels en focust zich op expansie in het Verenigd Koninkrijk & Ierland.



Voor meer informatie en sollicitatie:

Inge Meijs (co-founder)

mail: inge@gastronomix.com

telefoon: 0416 - 34 47 81

adres: Prof. Eykmanweg 7b,
5144 ND Waalwijk

www.gastronomix.com

GASTRONOMIX

Wil jij meebouwen aan het snelst groeiende, online kennisplatform voor chefs? Dan verwelkomen we je graag!

Food innovation stagiair(e)

(receptontwikkeling / kwaliteitscontrole / innovatie)

Mogelijke taken:

- Het in kaart brengen van relevantie culinaire ontwikkelingen wereldwijd
- Meewerken aan een grootschalige kwaliteitscontrole: componenten beoordelen, testen, recepturen herschrijven
- Inkopen doen voor keukentests en fotoshoots
- Het maken van mise en place voor fotoshoots en culinaire ondersteuning bieden tijdens fotoshoots
- Het uitwerken en het invoeren/online plaatsen van recepten
- Onderzoek doen naar trends binnen social media in de wereld van de chef/gastronomie
- Meewerken aan de implementatie van de groeiplannen van Gastronomixs
- Research en ondersteunende taken bij food innovatieprojecten voor grote food(service) spelers zoals bijv. LambWeston en FrieslandCampina
- Uitdagende stageopdracht(en) desgewenst in overleg te bepalen

Functieprofiel:

- HBO, 2^e of 3^e jaars, bijv. richting food design & innovation
- Afgeronde MBO koksopleiding niveau 2/3/4
- Zo'n 2-3 jaar keukenervaring is een pré
- Je wil jouw talent voor koken, recept- en conceptontwikkeling maximaal ontwikkelen
- Je hebt affiniteit met horeca/gastronomie en foodservice
- Gedegen kennis van MS Office
- Geordend, resultaatgericht en praktisch creatief
- Zelfstandig, commercieel ingesteld en initiatiefrijk
- Je beheerst de Nederlandse taal in woord en geschrift
- Per januari/februari 2021 beschikbaar, voor een periode van minimaal 3 maanden

Gastronomixs biedt:

- Je werkplek is een gloednieuw, modern HQ met hypermoderne keuken te Waalwijk
- Je komt terecht in een relatief klein, hecht team van 6 personen
- Verantwoordelijkheden op HBO-niveau
- Inzicht in onze visie en werkwijzen
- Gezamenlijke lunch, dus laat die saaie boterhammen maar thuis!
- Stagevergoeding van €300,- bruto bij een fulltime stage