

Omschrijving organisatie:

Van Leeuwen Catering is een ambitieus familiebedrijf. Van Leeuwen Catering verzorgt de schoolcatering op ongeveer 130 locaties in de regio. Er werken c.a. 300 medewerkers bij de organisatie.

Wij doen dit vanuit de missie: bewust leven, met als visie dat wij jongeren vanuit de gezonde schoolkantine verleiden tot bewust leven door uiting te geven aan maatschappelijke onderwerpen als gezondheid, duurzaamheid en sociaal ondernemerschap.

Om dit doel vast te leggen heeft Van Leeuwen Catering het handvest gezonde schoolkantine ondertekend. Daarnaast volgen medewerkers de opleidingen zoals HACCP, Voeding & Life style en Allergenen bij de VL Academie.

Er werken drie diëtisten met een arbeidsovereenkomst in de organisatie. Stagiaires krijgen veel vrijheid om binnen de afgesproken kaders te werken aan een specifieke opdracht. De Stagiaires kunnen aanschuiven bij het managementoverleg om ideeën te bespreken en uit te voeren

Werkzaamheden student:

Tijdens de stage wordt er gewerkt aan de innovatieopdracht en zul je meewerken op de afdeling Koers & Kwaliteit. De overige werkzaamheden zijn gericht op het uitvoeren van kwaliteitsmetingen, de analyse van voedingsmiddelen, de voorlichting over voeding naar de klant, naar medewerkers of naar opdrachtgevers en betrokkenen of het opzetten van voorlichtings- en scholings- campagnes. Je bent persoonlijk verantwoordelijk voor je opdrachten, maar we gaan ervan uit dat je samenwerkt. In overleg kunnen eventueel opdrachten geruild worden.

Profiel van de student:

Wij verwachten een zelfstandige houding met eigen initiatieven van de student. Daarnaast verwachten wij dat de student enthousiasme en betrokkenheid over bewust leven over kan brengen op alle betrokken personen. Tijdens je stage ben je werkzaam op het hoofdkantoor of op een van onze locaties. De werktijden zijn flexibel en kunnen worden ingericht tussen 08:00 en 17:00 uur. Je hebt een pré als je in het bezit bent van een rijbewijs zodat je eenvoudig zelfstandig naar locaties kunt gaan voor kwaliteitsmetingen en voorlichtingen

Stageopdrachten:

1. Het ontwikkelen van een tool waarbij de duurzaamheid van ons assortiment op een eenvoudige manier per locatie bepaald kan worden. Het uitvoeren van onderzoek naar de duurzaamheid van ons assortiment, daaropvolgend zouden wij graag een advies willen over hoe wij ons assortiment duurzamer kunnen maken zonder concessies te doen op de prijs.
2. Het onderzoeken en ontwikkelen van een concept gericht op de Turkse en Marokkaanse eetcultuur rekening houdend met de Richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum.
3. Het ontwikkelen en testen van nieuwe producten/ideeën die als micro-concept uitgevoerd kunnen worden. Voor onze grote locaties zijn wij opzoek naar wisselende micro-concepten

die wij kunnen inzetten om een boost te geven aan de verkoop op de locatie en daarnaast op een ludieke manier voorlichting te geven over gezonde voeding en bewust leven.

4. Het uitvoeren van marktonderzoek, waaronder een doelgroep analyse, naar supermarkten dichtbij scholen met een advies hoe wij ons concept kunnen aansluiten op de leefstijl van jongeren. Wij zien dat leerlingen vaak in de pauze naar de supermarkten gaan om daar producten te kopen. In gewenste situatie blijven de leerlingen in de school en kopen zij hun producten in de schoolkantine.

5. Na de zomer starten wij mogelijk met ons nieuwe MBO-concept. Graag willen wij analyseren of dit concept aansluit bij de doelgroep en waar nog verbetermogelijkheden liggen.

6. Mars heeft een nieuw product ontwikkeld voor in de automaten. In september 2020 willen wij dit product testen op onze locaties. Graag willen wij weten of dit product aansluit op de wensen van onze doelgroep en hoe dit product het beste op de markt gebracht kan worden.

7. Het vernieuwen van voorlichtingsmateriaal waarbij onderscheid gemaakt dient te worden met verschillende doelgroepen (onderbouw/bovenbouw, mbo/hbo) dat aansluit op de Richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum. Door de invoering van de nieuwe richtlijn sluit ons huidige voorlichtingsmateriaal niet meer aan op de richtlijn. Daarnaast is het gedateerd waardoor wij denken dat het in een nieuw jasje gestoken kan worden.

Ben je naar aanleiding van deze vacature geïnteresseerd in een van onze stageplekken?

Stuur dan jouw motivatie en cv naar noortjekelder@cateringopmaat.nl.