

Beleidsmedewerker duurzame cacao

De cacaoketen is op weg naar duurzame productie maar er moet veel veranderen om de markt in balans te brengen. Equipoise werkt mee aan een stabiel en eerlijk evenwicht op de cacaomarkt. Met dit doel hebben wij het initiatief genomen voor de organisatie van Chocoo en werken we aan andere projecten die bijdragen aan de verduurzaming van de cacaoketen.

We zoeken een enthousiaste collega in ons team

Je krijgt diverse taken, maar je prioriteit ligt bij de inhoudelijke uitvoering van de projecten van Equipoise. Hieronder vallen onder andere programma opstelling en inhoudelijke coördinatie van Chocoo, uitvoering van Equipoise projecten, bijvoorbeeld op gebied van verduurzaming van cacao logistiek, Cocoa Origins, marktadvisering, trainingen op gebied van markttoegang voor cacao-coöperaties. De werkzaamheden worden soms in het buitenland uitgevoerd, met name in landen waar cacao wordt geproduceerd. Je bent op korte termijn beschikbaar en woont bij voorkeur in de buurt van Amsterdam. We zoeken iemand die zelfstandig kan werken en met tijdsdruk om kan gaan.

Profiel

Affiniteit met cacao en chocolade. Academisch werk- en denkniveau, 7 jaar relevante werkervaring met advisering op het gebied van verduurzaming en ervaring in cacao producerende landen. Ervaring met presentaties, commercieel vaardig, ondernemerscapaciteit. Netwerken en affiniteit met community management.

Energiek, zelf startend en zelfstandig en geen '9 - 5' mentaliteit. Stressbestendig, zorgvuldig, accuraat, goede schrijfvaardigheid, inhoudelijk, geïnspireerd door duurzaamheid en kwaliteit. Teamplayer, communicatief, denkend in kansen, 'hands on', flexibel, onafhankelijk. Vloeiend in Engels (actief en passief), goede vaardigheden in Nederlands, Frans en/of Spaans vormen een pré.

Wat bieden wij?

Allereerst een mooie plek voor een leerzame ervaring in de wereld van cacao, chocolade en duurzaamheid. We zijn een kleine organisatie waardoor er veel kansen voor een brede oriëntatie zijn en waar je veel kunt leren.

- Internationale contacten in de wereld van cacao en chocolade
- leuk dynamisch werk met de beste chocolades en cacao-soorten ter wereld
- actieve betrokkenheid bij de uitvoering van duurzaamheidsprojecten op gebied van cacao
- inhoudelijke betrokkenheid bij de organisatie van Chocoo
- 32 uur per week, later doorgroei naar 40, salaris marktconform
- start werkzaamheden: per direct, in eerste instantie een contract voor bepaalde tijd
- prachtige werklocatie in de Beurs van Berlage, hartje Amsterdam

*Meer informatie over onze organisatie op www.equipoise.co.nl en www.chocoo.nl. **Geïnteresseerd om mee te werken aan de verandering van de chocolade industrie? Stuur je CV naar Jack Steijn (directeur en co-founder) – jack@equipoise.co.nl en vertel ons waarom jij perfect in deze functie zou passen.***