



Culinary & Support stage

Ben jij op zoek naar een uitdagende stage in een culinaire wereld? Zoek dan niet verder! Wij zijn vanaf september 2026 op zoek naar een enthousiaste stagiair die ons Culinary team komt versterken voor 5 dagen in de week. Het Culinary team is zowel verantwoordelijk voor de inkoop, receptontwikkeling en fotografie van de Crisp weekbox (maaltijdbox), als voor de ontwikkeling van losse recepten die te koop zijn in de Crisp-app. Als Culinary & support stagiair draai je volledig mee in ons team en krijg je de kans om je pro-actieve, creatieve en punctuele vaardigheden te laten zien.

Wat je gaat doen

- Je verwerkt recepten in de wekelijkse maaltijdbox receptenboekjes.
- Je ondersteunt de administratieve kant van de maaltijdbox- en losse recepten. Je zorgt dat de recepten goed in de app komen te staan.
- Je bent proactief, bijvoorbeeld in het checken van productbeschikbaarheid en het oplossen van beschikbaarheidsproblemen.
- Je houdt scherp de feedback kanalen in de gaten, waar mogelijk anticipeer je.
- Je houdt onze recepten en fotografie databases up-to-date.
- Je neemt deel aan de recepten brainstormen.
- Mogelijkheid tot meer verantwoordelijkheden, gericht op jouw persoonlijke interesse.

Dit ben jij

Als ideale stagiair voldoe je aan het volgende profiel:

- Je hebt minimaal HBO-werk- en denkniveau en bent op zoek naar een meewerkstage.
- Je bent (vanaf september 2026) 40 uur per week beschikbaar voor een meewerkstage.
- Je bent minimaal 5 maanden beschikbaar.
- Je beheerst de Nederlandse taal vloeiend, zowel in woord als geschrift.
- Je neemt initiatief, bent niet op je mond gevallen en hebt gevoel voor commercie.
- Je hebt (net als de rest van ons team) een passie voor duurzaam en vooral lekker eten.
- Je werkt heel nauwkeurig en kan je goed concentreren.
- Je bent leergierig en wilt ervaring opdoen in een hecht en gedreven team.
- Bovenal: je bent een duizendpoot die graag de handen uit de mouwen steekt.

Wat wij bieden

- Werken bij een B Corp gecertificeerd bedrijf, waarbij je de kans krijgt om je stempel te drukken op ons voedselsysteem en échte verandering teweeg te brengen.
- Enthousiaste en ondernemende collega's om mee te werken en te leren.
- Een kijkje in de keuken van een van de snelst ontwikkelende bedrijven in de Europese markt.
- Een gratis lunch van Crisp.
- Elke maand food for thought, met workshops en talks via de Crisp University.
- Tijd om je collega's te leren kennen tijdens sport, events en proeverijen.
- Aandacht voor je mentale gezondheid met online begeleiding van erkende psychologen via OpenUp.
- En... fikse korting op je Crisp boodschappen, omdat je thuis natuurlijk ook goed wilt eten.

Onze selectieprocedure

Solliciteer via onderstaande button. Hoe meer je kunt delen over jezelf en de reden dat je solliciteert, hoe beter.

Bij Crisp streven we naar een inclusieve en diverse werkomgeving waarin iedereen welkom is, ongeacht hun achtergrond, geslacht, leeftijd, etniciteit, seksuele geaardheid, religie of beperking. Wij moedigen sollicitanten met diverse perspectieven en achtergronden aan om te solliciteren en geloven in gelijke kansen voor iedereen. We waarderen de unieke bijdragen die elke medewerker kan leveren en zijn vastbesloten om een inclusieve werkplek te creëren waarin iedereen wordt gerespecteerd en gewaardeerd.

