



HALLO, MIJN NAAM IS LIEKE

30'er met een voorliefde voor eten, drinken, en creëren.

Mijn brede interesses en open manier van denken hebben me diverse opdrachten gebracht van gastvrouw tot manager van creatieve, facilitaire projecten. Een duizendpoot met altijd een link naar eten, drinken, design en organiseren.

INFO

+31 (0)6 5236 0936

hallo@liekemaas.nl

Amsterdam

Vinkel, Noord Brabant, 1985

OPLEIDING

VWO
Mondriaan College 2003

Propedeuse
Communicatie Wetenschappen
UVT, 2003-2004

WSET Winefields Intermediate
Level 2 with merits, 2016

Indesign, Art in the City
2018 / 2019

Holos Academie vooropleiding
Massagetherapeut
2019 / 2020

KWALITEITEN

Mensen aanvoelen en verbinden

Tekst en communicatie

Eten en drinken

Organisatie en administratie

ERVARING

AMSTERDAM
Enbiun

Creative Strategy, Event and Program Manager.
Office Support Managing Partner jan 2018 - heden

Choux

Gastvrouw, Barista en Event Manager
Restaurant Foyer en Restaurant Choux
Groeps Reserveringen, Springhouse Evenementen en
Social Media Instagram mei 2014 - dec 2017

Zuiver Wijnen | Choux Wijnimport Assistent Proeverijen, 2017 - heden
Creative Food Studio met Chef Naresh Ramdjas - heden
Steinbeisser Project Manager, hoofd bediening, assistent sommelier 2017 - 2018

Cafe Restaurant Rijsel, Gastvrouw 2014
Project medewerker Vergunningen Gemeente Amsterdam, mei - juli 2014
Hostess & Barista, Trainer voor Barista Company, Mobicinno 2014, 2015
Project Manager Amsterdam & Co i.s.m. Vandejong Artikel 'Familie Bolwerk', 2016
Project Manager Food Strategie & Concept voor enbiun, 2016
Project Manager & Advies voor Corbion, R&D afdeling, meerdere projecten, 2017
Project Manager 'Tijd voor Paprika', 'It's Pepper Time'
Receptuurontwikkeling & Productie Fotografie & Film voor 'Usual Suspects' 2017

ROTTERDAM

Picknick Rotterdam Manager 2010 - 2013
Man met Bril Koffie Barista en Projectmanager tijdens World Food Festival 2013 - 2014
Restaurant Matroos & Meisje Gastvrouw 2013 - 2014
Kok au Van Food Truck Medewerker 2013 - 2015

UTRECHT

Broeï Interim manager helpen bij opstart 2015
Vindependant Diverse projecten 2015-2016

's HERTOGENBOSCH

Verkade Fabriek Restaurant & Bar 2007 - 2009
IND Immigratie en Naturalisatiedienst | Medewerker Informatielijn 2007 - 2008
Essent Klantadviseur voor Consument & MKB tevens Klachtenafhandeling, 2004 - 2007

BUITENLAND

Diners de la Creation door Alexandre Gauthier in Palais de Tokyo, Parijs 2018
Gastvrouw, samen met de sous-chef functioneerden ik als een mini-restaurant voor 12 gasten tijdens een event voor 150 prominente gasten.
Keuken en gastvrouw, Bassiviere zomer 2017
Wijnreis, Loire La Dive Bouteille met restaurant Choux 2017
Gastvrouw, Denemarken, Kopenhagen Restaurant Amass november, 2016
Australië, Sydney, Melbourne, Brisbane, Tasmanië, 2013 - 2014
Sydney, Bronte | Ruby's Diner | Ontbijt, Lunch & Specialty Coffee
The Hill Eatery | Gastvrouw
Melbourne | Gorski & Jones | Alimentari | Barista & Gastvrouw met wijnen
Allround Medewerker, Tentenhotel Les Ormes | twee seizoenen, 2008 & 2009



INSPIRATIE TOURS

Bij enbiun ben ik verantwoordelijk voor een jaarprogramma met workshops en inspiratie-tours. Daarvoor cureer ik innovatieve producten en partners. Tijdens inspiratie tours voor klanten neem ik personeel van bedrijfs-restaurants mee op een plek naar keuze en wisselen we van gedachten met collega's uit het vak over trends, gezondheid en duurzaamheid. Als freelancer heb ik voor Corbion diverse inspiratie tours georganiseerd. Corbion vroeg me de management afdeling innovatie 'bakery' van Nederland, Mexico en Amerika te inspireren met wat er speelt in de Nederlandse markt op het gebied van brood. Sinds 2019 assisteer ik bij de tours van de Stadsboswachter. Laatste tour was in Rotterdam tijdens het duurzame festival van ASN, waarbij we vertelden welke bomen in een wijk groeien en hoe ze kunnen bijdragen aan een betere biodiversiteit.



PROGRAMMA MANAGER

Via enbiun ben ik gedetacheerd bij PwC kantoor Amsterdam. Hier werk ik als curator en programma manager aan de programmering van PwC. Samen met het facilitair management, de marketing communicatie afdeling van PwC en de experts binnen elk vakgebied bekijk ik de mogelijkheden voor een invulling van een expositie ruimte. Voor PwC en enbiun houd ik me bezig met 'activity based working', 'well-being', 'healthy workspace', 'food', 'services' en 'circular economy'.



EVENTS

Ik ben als een vis in het water met evenementen van 0 tot 200 mensen. Van diners, borrels tot conceptuele catering. In het verleden heb ik voor diverse opdrachtgevers uiteenlopende klussen uitgevoerd in samenwerking met chefs, cateringbedrijven, gemeentes en evenementen bureaus. Bij enbiun ben ik verantwoordelijk voor het terugkerende netwerkevent Supper. Daarbij maak ik gebruik van mijn informatie verslaving en mijn (internationale) netwerk om mensen te inspireren en aan elkaar te verbinden. Ik verzorg het programma en de communicatie rondom het event.

Na afloop draag ik zorg voor een volledige administratie en afwerking van het event. In 2019 was het hoofdthema 'Future of Workspace'.

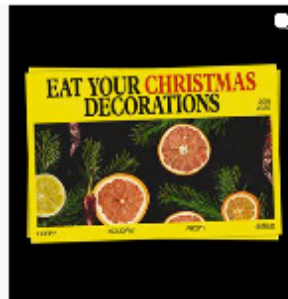
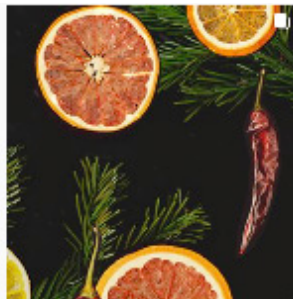
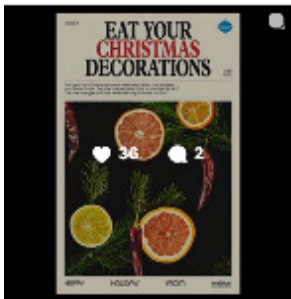


SAMENWERKINGEN

Als freelancer zijn er diverse nationale en internationale samenwerkingen op mijn pad gekomen. Met Steinbeisser werkte ik met diverse internationale sterrenchefs en kunstenaars samen aan experimentele diners.

Doordat ik in Nederland in diverse steden heb gewoond en gewerkt in verschillende segmenten is mijn netwerk groot en divers.

Door mijn werk bij Choux in Amsterdam, Amass in Copenhagen en mijn betrokkenheid bij activiteiten van Slow Food Nederland en Low Food zijn mijn connecties voornamelijk bezig om de wereld een stukje beter te maken.



MARKETING

Voor Choux en enbiun werk ik actief mee aan de content creatie. Ik verzamel beeld, verzorg social media posts en schrijf artikelen in het Nederlands en Engels.

Van nature ben ik goed in het onderhouden van relaties en zien wat er speelt in het vak. Ik lees veel artikelen op internet en zorg voor een aansluiting aan het werk wat we willen promoten voor een groter bereik.



CONCEPTUEEL

Door mijn werk bij enbiun waarbij ik samenwerk met mensen met een kunst academie achtergrond heeft dit mijn manier van werken en denken verandert.

Na jaren heel praktisch en doelgericht op verschillende horecavloeren te hebben gestaan, ben ik mijn hersenen gaan trainen en gebruiken op een creatieve werkvloer voor corporate doeleinden in de vorm van presentaties en workshops.

Mijn hang naar de praktijk en efficiency is altijd gebleven, maar het heeft me geleerd te kijken naar bredere mogelijkheden waar uit een ander praktisch en soms vernieuwender resultaat kan leiden. Het heeft bijgedragen aan het laden van food & beverage concepten zoals 'Landal 2025', waarbij ik een forecast menu kookte voor volwassenen en kinderen en bij de uitvoering van een 'Energizing Cold Brew Bar'; een conceptuele koffie en thee bar op een event bij vastgoedpartij CBRE.