

DEVENTER SCHOUWBURG

De Deventer Schouwburg is een bruisend theater waar je welkom bent vanaf 08.30 uur tot de laatste bezoeker het pand verlaat. In ons Theatercafé kun je werken, ontmoeten en genieten van eerlijk eten en drinken. Naast voorstellingen zijn wij tevens gastheer van vele evenementen en festiviteiten. De Deventer Schouwburg is het Podium van de Stad en staat open voor initiatieven die vanuit de samenleving naar ons toe komen of die wij samen bedenken met de inwoners van de stad.

Per 1 maart 2018 zoeken wij een:

Coördinator Horeca (32-36 uur)

Een pro-actieve gastheer/gastvrouw en een meewerkend voorman/-vrouw die met beide benen op de grond staat

Als onze Coördinator Horeca ben je verantwoordelijk voor onze totale horeca-exploitatie. Je zorgt samen met jouw team voor een optimale en verrassende horecadienstverlening bij voorstellingen, tijdens evenementen en overdag in ons Theatercafé. Je staat open voor nieuwe initiatieven en kijkt goed de wereld in om te zien wat er allemaal te halen valt en om er zo voor te zorgen dat onze bezoekers het zo aangenaam mogelijk hebben. Je werkt zelfstandig, maar altijd in overleg met je collega's, en draagt verantwoording af aan de Bedrijfsleider Techniek, Facilitair & Horeca.

Wat ga je doen?

- Het bewaken, uitbouwen en blijven vernieuwen van het huidige horecaconcept
- Het coachen en begeleiden van ons horecateam/voeren van voortgangsgesprekken
- Het initiëren en uitvoeren van omzet- en rendement bevorderende activiteiten
- Het maken van (meerjaren)begrotingen/nadenken over en onderbouwen van benodigde investeringen
- Het sturen op kosten/inkoop
- Kwaliteitscontrole

Verantwoordelijkheden:

- Je bent verantwoordelijk voor de volledige horeca exploitatie, van zowel de voorstellingen, de evenementen (verhuur) als van het Theatercafé.
- Je maakt in opdracht van de afdeling Sales (deel)offertes en draaiboeken voor het horeca deel van alle commerciële evenementen.
- Je stelt budgetten op en bepaalt targets van waaruit de totale begroting van de Deventer Schouwburg kan worden gemaakt.
- Je geeft leiding aan het voltallige horecateam (Floormanagement, Planner, Keuken, Theatercafé en horeca medewerkers restaurant en evenementen). Je streeft samen met hen naar een optimale beleving van al onze bezoekers en werkt pro-actief mee met jouw medewerkers.
- Je plant, organiseert, coördineert en bent vaak aanwezig bij de uitvoering van commerciële evenementen en/of voorstellingen in afwisseling met de Floormanagement.

DEVENTER SCHOUWBURG

Wie ben jij?

Je bent een horecaman of -vrouw in hart en nieren met genoeg ervaring, diepgaande kennis van het horecavak en affiniteit met de theaterwereld. Je bent commercieel ingesteld en dienstverlening zit in je bloed! Met je enthousiaste en professionele houding weet je als geen ander jouw team te motiveren om het beste uit zichzelf te halen.

Wat verwachten wij van jou?

Als Coördinator Horeca ben je een ondernemer pur sang. Je signaleert en acteert op kansen voor verdere ontwikkeling en/of innovatie van het horecaconcept. Je houdt de kwaliteit van de producten, het Theatercafé, ons restaurant en jouw team nauwlettend in de gaten. Je hebt geen 9 tot 5 mentaliteit en vindt het geen probleem om op wisselende tijden en in het weekend te werken. Je houdt van de afwisseling tussen kantoorwerk en operationele werkzaamheden.

Je hebt een HBO werk- en denkniveau (Hogere Hotelschool of aanverwant) en minimaal vier jaar ervaring in (coachend) leidinggeven, bij voorkeur binnen de theater- of evenementenbranche. Je hebt aantoonbare ervaring binnen de horeca, het liefst ook met het bedenken van concepten en de doorontwikkeling hiervan.

Wat bieden wij?

Een afwisselende en verantwoordelijke functie binnen een inspirerende en dynamische werkomgeving. De mogelijkheid tot het bezoek van voorstellingen. Inschaling in schaal 6 van de CAO Nederlandse Podia. In eerste instantie krijg je een contract voor een jaar met een optie op verlenging.

Hoe solliciteer je?

Mail je (korte) motivatie met cv t.a.v. Marcel Pronk tot en met zondag 4 februari 2018 aan sollicitaties@deventerschouwburg.nl. Voor vragen over de functie kun je contact opnemen met Marcel Pronk, Bedrijfsleider Techniek, Facilitair & Horeca op 0570 – 683532 of via marcel@deventerschouwburg.nl.

De eerste gespreksronde zal plaatsvinden op dinsdag 6 februari en de tweede op vrijdag 9 februari.

Voor meer informatie over de Deventer Schouwburg kijk je op www.deventerschouwburg.nl

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.