



## Coördinator horeca, Eemnes

32 - 38 uur per week

Een avondje bridgen of voetballen, een voorstelling bezoeken, een lezing volgen, een boek lenen, een workshop doen of borrelen in de brasserie. In het Huis van Eemnes, geopend in januari 2020, komen mensen samen. Een ontmoetingsplek voor en door Eemnessers. In het Huis van Eemnes is altijd iets te doen.

### **Functieomschrijving**

Je bent eindverantwoordelijk voor de Brasserie, Bijdebar en banqueting in het Huis van Eemnes. Je stuurt het horecateam aan en werkt hierbij zelf ook mee. Je bent het voorbeeld voor je team en je coacht ze zodat ze nog beter worden dan ze al zijn. Samen met je team ben jij verantwoordelijk voor het succes van het Huis van Eemnes en zorg je ervoor dat je gasten niets tekortkomen. In de daluren ben je bezig met planning, inkoop en HR. Je krijgt veel vrijheid om je eigen succes te maken, maar er staan altijd collega's klaar om je te helpen of om mee te sparren.

### **Overige verantwoordelijkheden:**

- Je bent onderdeel van het BHV- en management team.
- Opstellen van het jaarplan met de bijbehorende rapportages;
- Nastreven van het jaarplan met bijbehorende omzet en kostenontwikkeling;
- Signaleren van trends en ontwikkelingen in de markt;
- Processen, wet- en regelgeving op gebied van horeca;

### **Wie ben jij?**

Je hebt ten minste drie jaar ervaring in de horeca in een leidinggevende functie. We zoeken een doorpakker die het Huis van Eemnes met de horeca naar een hoger niveau kan brengen. Zelfstandigheid en assertiviteit zijn handige skills om te hebben. We zijn ook ambitieus. Binnen een jaar willen we stappen maken in een gezonde sportkantine. En binnen twee jaar willen we niet alleen de gezelligste plek zijn overdag om te eten, maar ook a la carte diners in de avonduren serveren. Het Huis van Eemnes is zeven dagen in de week geopend van circa 8:00 tot 00:00 uur. We verwachten flexibiliteit en dat je bereid bent om ook in de avond en in het weekend te werken. Verder ben/heb jij:

- Gastheerschap door de aderen stromen;
- Een absolute teamplayer. Je gelooft dat die eindstreep alleen behaald kan worden wanneer je samenwerkt. Met je collega's, maar ook de vrijwilligers en andere medewerkers van het Leerwerkhuis;
- De eigenschap dat je het beste uit jezelf wilt halen. Je weet je team daarvoor ook te motiveren en te enthousiasmeren;
- Organisatieskills. Je kijkt vooruit en voorziet tijdig de knelpunten en lost deze ook op.
- Ervaring in banqueting? Dat is een absolute pré.





### **Wat bieden wij?**

Een verantwoordelijke baan in een vooruitstrevend en groeiend bedrijf waar je daadwerkelijk impact kan maken;

- Ruimte en vrijheid om te pionieren en jezelf te ontwikkelen;
- Een informele werksfeer;
- Veel ruimte voor eigen initiatief, jouw visie en bijdrage worden gewaardeerd;
- Maandelijks Borrel van het Huis;
- Salaris inclusief standaard 10% onregelmatigheidstoeslag.

### **Solliciteren?**

Stuur je cv en motivatiebrief naar [info@huisvaneemnes.nl](mailto:info@huisvaneemnes.nl), ter attentie van Lydia Baloe. Wij nemen zo snel mogelijk contact met je op. Heb je nog vragen? Stel ze gerust via 035 531 18 87 of [l.baloe@huisvaneemnes.nl](mailto:l.baloe@huisvaneemnes.nl).

### **Huis van Eemnes**

Samen met Eemnessers, lokale verenigingen, bedrijven, maatschappelijke en welzijnsorganisaties en de gemeente creëert het Huis van Eemnes een plek waar Eemnessers elkaar ontmoeten en zich thuis voelen. Een plek waar ieder individu uit onze samenleving mee kan doen. Waar je kunt helpen of geholpen kunt worden. Waar je je energie kwijt kunt of terugkrijgt.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen is bij ons vanzelfsprekend. Ons pand is duurzaam en we bieden veel ruimte voor arbeidsparticipatie, dagbesteding, vrijwilligerswerk en werkervaringsplekken voor studenten. Dit noemen wij het Leerwerkhuis. Daarnaast hebben wij goede faciliteiten voor vergaderingen en bijeenkomsten.

