

Hoofd Horeca

Vacature: Hoofd Horeca
Locatie: Peelbergen Equestrian Centre, Limburg
Uren: 38 uur per week, woensdag t/m zondag

Over Peelbergen Equestrian Centre

Peelbergen Equestrian Centre is een toonaangevende, moderne hippische accommodatie waar ruiters en paardenliefhebbers van over de hele wereld samenkomen. Jaarlijks verwelkomen we talloze deelnemers die bij ons trainen en meedoen aan (inter)nationale wedstrijden.

Met drie ruime indoor pistes faciliteren we een gevarieerd indoorseizoen van oktober tot maart. In de zomer vinden op onze zand- en gras pistes hoogwaardige outdoorwedstrijden en uiteenlopende hippische evenementen plaats.

Onze faciliteiten gaan verder dan alleen paardensport. In het sfeervolle restaurant kunnen gasten genieten van een heerlijke lunch of diner, en ook bezoekers van evenementen zijn van harte welkom. Daarnaast bieden we ruimte voor vergaderingen, cursussen en uiteenlopende (niet-paarden gerelateerde) evenementen.

Ben jij op zoek naar een dynamische werkomgeving waar geen dag hetzelfde is? Kom dan werken bij Peelbergen en maak deel uit van een enthousiast team op een unieke locatie!

Jouw rol als Hoofd Horeca

Als Hoofd Horeca ben je verantwoordelijk voor de operationele aansturing van de bar en de bediening binnen de Peelbergen. Je vervult een sleutelrol in het waarborgen van een uitstekende gastbeleving en het behalen van zowel kwalitatieve als kwantitatieve doelstellingen binnen de horeca-afdeling.

Je geeft leiding aan het bedienend personeel, verzorgt het inroosteren van medewerkers en bewaakt een efficiënte personeelsinzet. Daarnaast ben je operationeel aanwezig op de werkvloer en geef je het team het juiste voorbeeld. Je werkt nauw samen met de Keukenmanager en fungeert als verbindende schakel tussen management en werkvloer. Beleid en visie weet je te vertalen naar concrete acties op de vloer en je draagt actief bij aan het optimaliseren van werkprocessen en commerciële resultaten.

Je bent het eerste aanspreekpunt voor horeca-gerelateerde vragen en verantwoordelijk voor het bijhouden van de horeca-mail en telefoon. Daarnaast stel je offertes op voor meetings en evenementen, van klein tot groot, en ben je actief betrokken bij het werven van nieuwe partijen die gebruik willen maken van onze locatie.

Verder ben je verantwoordelijk voor de samenstelling van de bier-, fris-, wijn- en cocktailkaart en verzorg je de drankcalculaties in Horeko. Je volgt ontwikkelingen en innovaties binnen de drankwereld en vertaalt deze naar een aantrekkelijk en commercieel aanbod.

Je ziet toe op de naleving van de HACCP-richtlijnen en vervult een rol als leermeester binnen het team. De afwisseling tussen restaurantdagen, uiteenlopende openingstijden en een grote diversiteit aan evenementen vraagt om flexibiliteit, overzicht en een sterk organiserend vermogen. Voor deze functie beschik je over minimaal drie jaar leidinggevende ervaring binnen de horeca.

Wat breng je mee?

Als Hoofd Horeca binnen de Peelbergen werk je nauw samen met het bedienend personeel, de Keukenmanager en de Horecamanager binnen een hecht team. Er wordt van je verwacht dat je verantwoordelijkheid neemt voor de dagelijkse aansturing van de bediening en bar, flexibel omgaat met wisselende diensten en evenementen en gedisciplineerd en gestructureerd te werk gaat.

- Minimaal 3 jaar leidinggevende ervaring binnen de horeca;
- Aantoonbare ervaring met het aansturen en inroosteren van teams;
- Goede organisatorische en communicatieve vaardigheden;
- Commercieel inzicht en affiniteit met drankassortimenten en -calculaties (bij voorkeur ervaring met Horeko);
- Kennis van en ervaring met het naleven van HACCP-richtlijnen;
- Affiniteit met het opleiden en begeleiden van medewerkers (leermeester);
- Flexibele instelling en stressbestendigheid bij wisselende diensten en evenementen;
- Proactieve houding en het vermogen om beleid te vertalen naar de praktijk;
- Beschikt over een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Wat wij bieden

Een functie met veel verantwoordelijkheden en uitdagingen binnen een boeiende en internationale werkomgeving die continue in beweging is.

- Een afwisselende baan in een dynamische, internationale werkomgeving;
- Werken in een gezellig en hecht horecateam;
- Veel ruimte voor eigen initiatief;
- Aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden;
- 25 vakantiedagen;
- Reiskostenvergoeding;
- Salarisindicatie: salarisschaal 8 CAO Horeca.

Interesse? Stuur je CV en motivatie naar de HR-afdeling via **HR@peelbergen.eu**

We kijken uit naar jouw sollicitatie!