

Vacature

Assistent horeca management

De Heerlijckyt is een inspirerende vergaderlocatie, met mogelijkheden tot meerdaagse opleidingen. Zowel bedrijfs- als non-profit groepen kunnen er terecht voor een professionele en hartelijke omkadering. Ook voor feesten en vakantieverblijven is een particuliere groep welkom. De 80 bedden (hotelkamers en gîtes), 8 sfeervolle ruimtes, gezonde lekkere keuken, hartelijk team en 23ha natuur maken samen een krachtige ontmoetings- en ontwikkelomgeving voor groepen. De horecawerking van de Heerlijckyt van Elsmere (www.heerlijckyt.org, www.metsense.be) wordt gerealiseerd in samenwerking met Sense. Sense overkoepelt verscheidene horeca-initiatieven met sociaal talent, hieronder vallen verschillende buurtrestaurants, (bedrijfs)restaurants en enkele hotel / seminarie / event-uitbatingen.

Funcieomschrijving

We op zoek naar een talentvolle, en dynamische collega met enige maturiteit om deze “heerlijke plek” mee te dragen. Als rechterhand van de manager ben je verantwoordelijk voor een goede werking van de Heerlijckyt. Hieronder vallen: operationele horeca taken, eventmanagement, sales, opvolging administratie, etc.

Dankzij je hands-on aanpak, je hart voor horeca en klantgerichte houding zorg je ervoor dat de missie en visie van de organisatie dagelijks waar worden gemaakt. (vanuit goesting, creativiteit en energie).

Je rapporteert aan de manager van de Heerlijckyt van Elsmere.

Taken:

- Actieve, operationele ondersteuning door middel van assistentie in- en opvolging van de dagdagelijkse operationele taken.
- Er mee voor zorgen dat de strategische beslissingen van de organisatie op een kwaliteitsvolle manier tot uitvoering worden gebracht.
- Op projectmatige basis assistentie bieden, mee opzetten en implementeren van verschillende uiteenlopende projecten gericht op kwaliteit, verkoop, etc
- Als eventmanager verantwoordelijkheid nemen voor-, tijdens en na events
- Het mee waarmaken van de voorop gestelde doelen rond sales
- Mede organisatie en onderzoek van - en inbreng knowhow omtrent: aankoop, verkoop, leveringen, IT, communicatie, commerciële strategie, etc

Profiel:

- Passie voor horeca en goesting om mee te bouwen aan onze organisatie
- Je genen passen bij onze unieke plek
- Ervaring en talent in het operationeel runnen van een horecazaak kan een meerwaarde zijn, maar is niet noodzakelijk.
- Bekend/ervaren met de voor deze functie relevante horeca realiteiten o.a. op gebied van: klantvriendelijkheid, personeelsrealiteiten, culinaire gegevens, kwaliteitssystemen, HACCP etc.
- Kwaliteitsvolle communicatie
- Praktisch en probleemoplossend denkend en handelend.
- Administratief vlot en sterk
- Multitasking waarbij prioriteiten stellen belangrijk is

Verdere vereisten:

- Flexibele inzet en omgang met werkuren/peikwerkperiodes in het jaar.
- Horeca-ervaring, en bij voorkeur opleiding ‘hotelmanagement’
- Perfect Nederlandstalig. Verdere talenkennis gewenst. (Frans, Engels)
- Goede kennis Word, Excel en Outlook.

Voorziene datum indiensttreding: zo snel mogelijk

Plaats van tewerkstelling: Weg op Halen 2, 3450 Geetbets

Loon / voordelen: Het loon-/modaliteitenpakket zal afhankelijk zijn van de ingebrachte ervaring en maturiteit voor deze functie. In overeenstemming met pc 302. Voltijds contract onbepaalde duur. Zowel een voltijdse als een 4/5^{de} tewerkstelling zijn mogelijk

Sollicitatieprocedure: schriftelijke motivatie met cv uitsluitende per mail te richten aan wouter.verschelden@metsense.be, HR Sense, recruiting@metsense.be.