

Vacature: Event- en Horecamanager

Ben jij een geboren organisator met een passie voor horeca en groepsuitjes? Wil je werken op een unieke locatie waar geen dag hetzelfde is? Dan is Home of Heroes op zoek naar jou!

Over Home of Heroes

Home of Heroes is dé locatie voor groepsuitjes in een unieke historische setting. Gevestigd in een oude steenfabriek in Buggenum bieden wij een breed scala aan activiteiten: van de grootste indoor obstakelbaan van de Benelux en een lasergamedoolhof tot bijwerpen en andere groepsuitdagingen. Wij ontvangen groepen van 2 tot 200 personen voor onder andere bedrijfsuitjes, familiebijeenkomsten, kinderfeestjes en meer. Het draait bij ons niet alleen om de activiteiten, maar ook om de horeca-ervaring, want gasten kunnen bij ons genieten van een smakelijke lunch, borrel of buffet, afgestemd op de wensen van hun groep. Wij bieden een totaalbeleving, van het plannen van activiteiten tot het verzorgen van de horeca.

Wat ga je doen?

Als Event- en Horecamanager ben jij het gezicht van Home of Heroes. Jij bent hét aanspreekpunt voor onze gasten en zorgt ervoor dat alles in de horeca en bij de activiteiten op rolletjes loopt. Jij zorgt voor de perfecte coördinatie van evenementen, de begeleiding van keuken-, horeca en eventmedewerkers, en zorgt dat de gastbeleving altijd optimaal is.

Waar richt je je eerst op?

De focus van de functie ligt in eerste instantie op de ontwikkeling van onze nieuwe locatie, een te heropenen eetcafé in Neer. De opzet en opening van deze locatie krijgen prioriteit. Vanuit deze nieuwe thuisbasis richt jouw werk zich vervolgens ook op de bestaande locatie Home of Heroes.

Jouw belangrijkste taken:

- **Gastvrijheid en communicatie:** Jij bent het gezicht van Home of Heroes. Je ontvangt de groepen, geeft hen een warm welkom en zorgt dat zij zich van het begin tot het eind op hun gemak voelen. Je bent het aanspreekpunt voor zowel gasten als leveranciers en zorgt voor duidelijke communicatie tijdens de gehele ervaring.
- **Horeca aansturing:** Je bent verantwoordelijk voor het runnen van de horeca, inclusief de algehele presentatie, het toezicht houden op de keuken en het waarborgen van de kwaliteit van onze gerechten en drankjes.
- **Leidinggeven aan het team:** Je geeft leiding aan het team van keuken-, horeca- en eventmedewerkers. Je zorgt ervoor dat het team goed voorbereid is, duidelijke instructies krijgt en met enthousiasme en gastvrijheid aan de slag kan.
- **Meewerken in de dagelijkse werkzaamheden:** Je bent niet alleen een leidinggevende, maar werkt zelf actief mee in de horeca en eventorganisatie. Jij bent hands-on en zorgt ervoor dat het team goed functioneert, door zelf de werkzaamheden te verrichten en tegelijkertijd de aansturing van het team te verzorgen.
- **Coördinatie van groepsuitjes:** Je bewaakt de planning van de verschillende activiteiten en zorgt ervoor dat het personeel en de locaties goed zijn voorbereid. Jij zorgt ervoor dat de juiste opstelling van ruimtes en de tijdsplanning perfect zijn afgestemd op de wensen van de groepen.
- **Kwaliteitsbewaking:** Je hebt oog voor detail en houdt toezicht op de netheid en het onderhoud van de locatie, zodat alles er tiptop uitziet voor de gasten. Je zorgt ervoor dat de 'hero-uitstraling' van onze locatie gewaarborgd blijft en versterkt wordt, zodat onze gasten de unieke sfeer van Home of Heroes ervaren.
- **Keuken en voorraadbeheer:** Hoewel de inkoop en personeelsplanning door collega's worden gedaan, ben jij verantwoordelijk voor het toezicht op het voorraadbeheer van dranken, food en non-food producten en onderhoud van keukenapparatuur.

Samenwerking en ondersteuning

Als Event- en Horecamanager krijg jij ondersteuning van de medewerker planning en inkoop, die verantwoordelijk is voor de werving, personeelsplanning en inkoop van de benodigde materialen. Je werkt daarnaast nauw samen met de commercieel medewerker sales en events, die zich richt op de commerciële aspecten van de locatie en de planning van de groepsuitjes. Ook werk je in samenwerking met de Sales en bedrijfsmanager, die je ondersteunt in strategische en operationele besluiten.

Wat verwachten wij van jou?

- **Gastgericht:** Je hebt een passie voor gastvrijheid en zorgt ervoor dat onze gasten een top ervaring hebben.
- Ervaring in horeca én evenementenorganisatie: Je hebt ervaring in de horeca en eventbranche, bij voorkeur ondersteund door een relevante opleiding of aantoonbare werkervaring.
- **Leiderschap en organisatorisch talent:** Je kunt leidinggeven aan het team van keuken, horeca- en eventmedewerkers, medewerkers motiveren en hebt oog voor detail.
- **Flexibiliteit en hands-on mentaliteit:** Werken in de avonden, weekenden en op feestdagen is voor jou vanzelfsprekend, vooral omdat de meeste groepen tijdens deze uren plaatsvinden.
- Planningsvermogen: Je kunt verschillende zaken tegelijk beheren, van personeelsroosters tot eventplanning en voorraadbeheer.

Wat bieden wij jou?

- Een unieke werklocatie in een historische en dynamische setting, waar je werkt met een enthousiast en professioneel team.
- Een veelzijdige functie die zowel horeca als eventmanagement combineert, met volop ruimte voor eigen initiatief.
- Flexibele werktijden en een contract van 20 tot 38 uur per week, afgestemd op jouw beschikbaarheid.
- Marktconform salaris volgens de CAO Horeca, passend bij jouw ervaring en vaardigheden.
- Doorgroeimogelijkheden binnen ons bedrijf en de kans om je verder te ontwikkelen in een dynamische omgeving.

Waarom werken bij Home of Heroes?

Bij Home of Heroes ben jij de spil tussen de horeca en de activiteiten die we aanbieden. Je hebt de kans om te werken op een unieke locatie waar geen dag hetzelfde is, en zorgt ervoor dat zowel de horeca- als activiteitenbeleving van onze gasten perfect op elkaar aansluiten. Jij bent degene die het verschil maakt, en de sfeer bepaalt die onze gasten ervaren.

Ben jij onze nieuwe held?

Stuur je CV en motivatie naar info@homeofheroes.nl. Voor vragen of meer informatie kun je contact opnemen met Bas Keltjens via 0475 - 781 006.

Wij kijken ernaar uit om jou te verwelkomen bij Home of Heroes in Buggenum!