

Voor de verdere groei van De Nekker in Mechelen, een team van 90 enthousiaste medewerkers, zoeken wij een

Horeca verantwoordelijke

EVAP De Nekker exploiteert het provinciaal sport- en recreatiecentrum op een domein van 60 hectare in het zuidoosten van het stadscentrum Mechelen.

Sinds bijna 30 jaar biedt de provincie zo sport-, horeca-, recreatie-, vergader- en verblijfsfaciliteiten tegen gunstige prijzen aan een breed publiek.



Naast de recreatiezone met zwembijver, strand, ligweide en speeltuinen dat tijdens het seizoen 90.000 dagjesmensen trekt, is er het hele jaar een uitgebreide zone voor sportclubs en groepen voor het beoefenen van diverse sporten zoals voetbal, hockey, tennis, basket, atletiek, zwemmen,... zowel in- als outdoor, een tribunegebouw met kleedkamers, een grote vijver waar aan watersporten kan gedaan worden, kampeerhutten en een sportverblijf. In het centrale gebouw is er het moderne overdekte zwembad dat meer dan 220.000 bezoekers per jaar telt en waar zich eveneens een grote binnenspeeltuin, vergaderzalen, kantoren en een uitgebreid horecagedeelte met cafetaria-restaurant en feestzaal bevinden.

www.denekker.be

Word jij onze nieuwe, toffe collega die de gastvrije en zeer toegankelijke eet- en drinkbeleving van onze bezoekers, continu naar een hoger niveau tilt?

Je taak

Je staat in voor het beheer van de F&B van De Nekker en zorgt ervoor dat deze kwalitatief, veilig, productief en tot tevredenheid van de bezoekers is. Je voorziet in een kwaliteitsvol, afwisselend en creatief standaardmenu tegen een scherpe prijs en een meer specifiek uitgebreid aanbod voor feesten, vergaderingen en events. Je hebt de leiding over een veertien-tal koks en cafetaria medewerkers en slaagt erin om hen optimaal en goed opgeleid in te zetten en continu naar verbeteringen toe te laten werken. Je staat in voor het kostenbewust bestellen van de voedingswaren, het voorraadbeheer, de naleving van de controleprocedures zoals de cashcontrol en voedselveiligheid. Conform de HACCP-wetgeving zet je in op het voldoen aan strenge hygiëne-eisen.

Je profiel

Je hebt passie voor F&B. Je hebt de nodige ervaring opgedaan met het snelbuffet, de HACCP en hoe een drank- en eetgelegenheid te runnen. In je aanpak ben je inventief, betrouwbaar, klantvriendelijk en sterk leidinggevend. Je bent een teamplayer, communicatief, assertief, in staat om aan diverse situaties het hoofd te bieden. Je bent flexibel en bereid om via een beurtrol ook 's avonds en in de weekends de permanentie te verzorgen. Je speelt positief in op de betrokkenheid en diversiteit van medewerkers en bezoekers. Je bent loyaal en denkt mee met alle werkdomeinen van De Nekker.

Het aanbod

Een boeiende taakinhoud die uitdaging biedt en mogelijkheid biedt tot het volgen van opleiding. Een enthousiast team in een organisatie met een sociaal doel op een prachtig domein met een zeer uitgebreid aanbod aan faciliteiten. Verloning volgens barema niveau B, hospitalisatieverzekering, een aanvullend pensioenplan, maaltijd- en ecocheques, een vergoeding voor woon-werkverkeer,...

Spreekt de functie je aan? Stuur ons je motivatiebrief en cv per e-mail via monique@synergohr.be