

Vacature m/v

'coördinator horeca Heerlijckyt van Elsmere'

De Heerlijckyt is een inspirerende vergaderlocatie voor meerdaagse opleidingen. Zowel bedrijfs- als non-profit groepen kunnen er terecht voor een professionele 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 de meest krachtige ontmoetings- en ontwikkelomgeving voor groepen.

De horecawerking van de Heerlijckyt wordt sinds dit jaar gerealiseerd in samenwerking met Sense. (www.heerlijckyt.org & www.metsense.be)

Daarom zijn we op zoek naar een **talentvolle en dynamische M/V**

Als horeca-specialist ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse operaties van de exploitatie (kamers, zalen, keuken). Je hebt als coördinator de leiding over een 8-tal horecamedewerkers. Dankzij je hands-on aanpak, je hart voor horeca en people management skills zorg je ervoor dat je medewerkers echt contact maken met de klant (vanuit goesting, creativiteit en energie).

Je rapporteert aan de Regiomanager Vlaams-Brabant van Sense en stemt af met de collega's die verantwoordelijk zijn voor het programma van de Heerlijckyt en de verantwoordelijke van de gebouwen en park.

Taken:

Coördinatie horeca

- Je werkt samen met, en organiseert de dagelijkse werkzaamheden van een aantal medewerkers (ook studenten en freelancers).
- Je maakt de resource planning en zorgt voor een kwaliteitsvolle werkorganisatie op de vloer.
- Je bouwt relaties uit met leveranciers, cateraars/traiteurs.
- Samen met je collega's sta je in voor een gastvrije, kwaliteitsvolle, nette en veilige werkomgeving.

Sales & eventcoördinatie (seminaries, feesten, innovatieve activiteiten,...)

- Je analyseert de wensen van de klant, geeft advies en doet voorstellen op maat van de specifieke/unieke klant (vraag).
- Je maakt offertes op, geeft toelichtingen m.b.t. verkoopvoorwaarden en sluit contracten af.
- Je staat in voor rapportage, naverkoopdienst, en klachten management.
- Je verzorgt de praktische voorbereiding van feesten en events tot in detail. Je bent daarbij regelmatig aanwezig als maître.

Marketing & Public Relations

- Je ontwikkelt een marketingvisie, in samenspraak met bevoegde collega's, en realiseert de uitrol ervan.
- Je organiseert marketing activiteiten, interpreteert de resultaten en bedenkt alternatieven.
- Je zet HvE 'in the picture' (ook op de 'social media' kaart). Je zorgt voor de nodige documentatie en folders.
- Je staat in voor de P.R. en onderhoudt contacten en relaties. Je verzorgt netwerking ivf de HvE 'community'.

Administratie

- Je zorgt voor en bewaakt de realisatie van de budgetten (omzet/kosten).
- Je staat in voor de verkoopprocessen tem de facturatie. Je volgt de volledige administratie op van inkomende en uitgaande facturen, en documenten.



HEERLIJCKYT VAN ELSMEREN

ontmoeting • ontplooiing • ontwikkeling

in co-creatie met



Profiel:

- Je hebt een sterke ondernemingszin met een uitgesproken talent voor het organiseren van innovatief horeca-ondernemen met steeds aandacht voor de specifieke missie en waarden van de Heerlijckyt en van Sense.
- Je bent organisatie-sensitief, tactvol en integer en combineert dit met een sterke besluitvaardigheid en actiegerichtheid.
- Je combineert kwaliteitsvolle communicatie met een coachende, stimulerende stijl van leidinggeven. Je slaagt erin om het beste uit je team te halen, verantwoordelijkheidszin en samenwerking te stimuleren. Daarbij hou je de doelen voor ogen en bewaar je het algemene overzicht.
- Je hebt affiniteit met, of interesse in, de L&D en/of opleidingswereld.
- Je denkniveau is in overeenstemming met complexiteit van de job-inhoud. Je kan situaties analyseren en oplossend werken. Je bent in staat om duidelijke rapporten of verslagen te schrijven.
- Je bent professioneel bekend met de relevante (en recente) horecarealiteiten en processen o.a. op gebied van: businessplannen, personeelsrealiteiten, culinaire gegevens, horecamateriaal/infrastructuur, facility/gebouwen, kwaliteitssystemen.

Verdere vereisten:

- Flexibele inzet en omgang met werkuren (ook avond/weekendwerk), piekwerkperiodes in het jaar.
- Studies/denk kader: master-niveau. Minimum vijf jaar relevante ervaring.
- Perfect Nederlandstalig. Goede kennis Frans en Engels.
- Vlotte omgang met IT.

Voorziene datum indiensttreding: zomer 2017.

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.

Sollicitatieprocedure: schriftelijke motivatie met cv uitsluitende per mail ten laatste 5 mei 2017 richten aan Chris Horemans, hrm Sense, chris.horemans@mitsense.be.