



Coördinator Horeca voor De Berchplaets

Ben jij een organisatietalent met een passie voor de horeca en werk je graag met vrijwilligers? Wil je leidinggeven aan een enthousiast team en zorgen voor een prettige werksfeer? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Wat ga je doen?

- Leidinggeven aan een groep enthousiaste vrijwilligers
- Het maken van de dagplanning – het inzetten van de juiste vrijwilliger op de juiste plek
- Samenwerken met de beheerder van De Berchplaets en de kok om grotere evenementen (ongeveer 30 op jaarbasis) soepel te laten verlopen
- Bij grotere evenementen vrijwilligers aansturen en zelf meewerken in de horeca
- Aansturen van het vrijwilligersteam, zodat iedereen zijn of haar taak kent en zich prettig voelt in de uitvoering
- Zorgdragen voor een goede en gezellige werksfeer

Wie zoeken wij?

- Iemand die graag leiding geeft en het liefst ook ervaring heeft met het werken met vrijwilligers
- Iemand die het leuk vindt om in een dynamische omgeving te werken en voor wie wisselende werktijden geen probleem is
- Iemand die goed kan plannen, overzicht houdt en structuur aanbrengt
- Iemand met horecaervaring en die in het bezit is van het SVH Diploma Sociale Hygiëne, of bereid is dit te behalen

Wat bieden wij?

- Een veelzijdige en afwisselende functie
- Een fijne werksfeer in een betrokken en enthousiast team
- Flexibele werktijden, ideaal te combineren met andere werkzaamheden of bezigheden
- Een 0-uren contract, waarbij we uitgaan van ongeveer 360 uur op jaarbasis. De uren zijn verdeeld over heel wisselende maanden en weken, rekening houdend met de verschillende evenementen die georganiseerd worden in De Berchplaets

Interesse?

Neem contact op met de beheerder, Angelique Heijmans, voor meer informatie of een kennismakingsgesprek. Telefoon: 06 17667149 / e-mail: beheer@deberchplaets.nl

We kijken uit naar je reactie!