





Horeca manager Theater de Kampanje

36 uur

Den Helder

BEN JIJ ONZE NIEUWE COLLEGA?

Hier gebeurt altijd iets!

Ben jij een energieke horecamanager die mensen weet te verbinden, commerciële kansen ziet en gastvrijheid naar een hoger niveau tilt? Wil je werken op een plek waar theater, evenementen, horeca en ondernemerschap samenkomen? Dan hebben wij een prachtige uitdaging voor je.





Theater de Kampanje
verrijkt, verrast en verbindt

Theater de Kampanje is veel meer dan een theater. Het is een bruisende ontmoetings-plek in de Kop van Noord-Holland, waar jaarlijks duizenden bezoekers genieten van voorstellingen, congressen, evenementen, diners en bijzondere bijeenkomsten. Met ons eigen restaurant Stoom, uitgebreide cateringmogelijkheden en een unieke locatie vormen wij het decor voor onvergetelijke ervaringen.

Hier gebeurt altijd iets. Van een uitverkochte theateravond tot een zakelijk congres of sfeervol evenement. Achter elk succesvol moment staat een gedreven team dat gast-vrijheid hoog in het vaandel heeft staan.

Jouw rol

Als Horecamanager ben je verantwoordelijk voor de horeca-exploitatie binnen De Kampanje. Tegelijkertijd kijk je verder dan de operatie van vandaag. Je signaleert commerciële kansen, optimaliseert de horecaomzet en draagt actief bij aan de verdere ontwikkeling van onze horecaorganisatie. Met jouw ondernemende blik en visie op gastvrijheid weet je kwaliteit, beleving en rendement succesvol met elkaar te verbinden.

Samen met jouw horecateam zorg je ervoor dat bezoekers en gasten een onvergetelijke ervaring beleven tijdens voorstellingen, evenementen en bijeenkomsten. Je bent zichtbaar en benaderbaar op de werkvloer en hebt een hands-on mentaliteit. Je zorgt ervoor dat gastvrijheid, kwaliteit en resultaat hand in hand gaan. Je bouwt aan een stabiel, betrouwbaar en gedreven horecateam.

Daarnaast ben je een belangrijke sparringpartner voor de directie. Vanuit jouw expertise adviseer je over horecabeleid, investeringen, doelstellingen en exploitatievraagstukken.



Een greep uit jouw werkzaamheden:

Leiderschap & ontwikkeling

- Zorgen voor een duidelijke structuur, heldere verwachtingen en een professionele werkcultuur.
- Medewerkers aannemen, begeleiden en coachen.
- Teamwork stimuleren en draagvlak creëren.
- Communicatief sterk, besluitvaardig en oplossingsgericht.
- Gastvrijheid zit in je DNA en dat draag je vanzelfsprekend over op je team.
- Bevorderen van een veilige, betrokken en gemotiveerde werkomgeving.

Werkvloer & dagelijkse operatie

- Bewaken van gastvrijheid, service en kwaliteit.
- Zorgvuldige voorbereiding, planning en briefing van het team.
- Verantwoordelijk voor een effectieve personeelsinzet en het opstellen van roosters.
- Vooruitdenken en verantwoordelijkheid nemen voor een soepel verloop van de dagelijkse operatie.
- Uitvoeren van regiediensten tijdens voorstellingen en zakelijke evenementen.

Visie, concept & gastbeleving

- Medeverantwoordelijk voor een hoogwaardige gastbeleving en bewaken van de kwaliteit en dienstverlening.
- Ontwikkelen en uitdragen van een heldere horeca-visie, passend bij de visie van De Kampanje.
- Gastvrijheid vertalen naar de dagelijkse praktijk en medewerkers hierbij inspireren.
- Vernieuwen en optimaliseren van het horeca-aanbod in samenwerking met andere afdelingen zoals Verhuur en restaurant Stoom.

Evenementen & commerciële horeca

- Samen met de afdeling Verhuur meedenken over commerciële verhuringen en adviseren over de horeca-invulling en gastbeleving.
- Goed contact onderhouden met opdrachtgevers.
- Intensief samen werken met de afdelingen Verhuur, Restaurant Stoom/Keuken, Hospitality en Techniek en sturen op samenwerking, kwaliteit en ontwikkeling.

Financieel & organisatorisch management

- Medeverantwoordelijk voor omzet, rendement en kostenbeheersing.
- Verzorgen van de financiële afhandeling van de horeca-exploitatie.
- Aansturen van inkoop en leveranciers.
- Borging van kwaliteit, veiligheid en wet- en regelgeving.

Wat breng je mee?

- Een relevante afgeronde HBO+ opleiding.
- Enkele jaren leidinggevende ervaring in de horeca- en/of evenementenbranche.
- Ervaring met het aansturen van zowel vaste medewerkers als oproepkrachten.
- Sterke communicatieve en coachende vaardigheden.
- Een duidelijke visie op horeca en gastbeleving.
- Een ondernemende, besluitvaardige en resultaatgerichte houding.
- Een flexibele instelling; werken in avonden en weekenden hoort erbij.

Wij bieden

- Een veelzijdige managementfunctie met veel eigen verantwoordelijkheid en ruimte voor eigen visie, initiatief en ontwikkeling. Op basis van **36 uur** per week bieden wij jou:
- Een bruto maandsalaris conform schaal 8 tussen **€ 3.794,19 en € 5.467,73** van de CAO Nederlandse Podia. Indeling afhankelijk van leeftijd, opleiding en ervaring.
- Een **reiskostenvergoeding** woon-werkverkeer conform CAO.
- **Goede secundaire arbeidsvoorwaarden** volgens de CAO.
- Een jaarcontract met **uitzicht op een vast** dienstverband.
- De mogelijkheid om met een **aantrekkelijke personeelsregeling** voorstellingen te bezoeken.

Kortom: Heb je affiniteit met cultuur en commercie en staat ondernemerschap, leiderschap en gastvrijheid centraal in jouw aanpak? Dan bieden wij jou de kans om een belangrijke bijdrage te leveren aan de verdere ontwikkeling van Theater de Kampanje.
Stuur je cv en motivatie naar P&O@Kampanje.nl

Voor nadere informatie met betrekking tot de functie kun je contact opnemen met **Carolien Bakker-Voors, P&O Adviseur**, telefoonnummer **0653787157**.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.