

*Werelderfgoed Kinderdijk is over de hele wereld beroemd om zijn molens en gemalen. Vanuit onze kernwaarden: Betrokken, Klantgericht, Authentiek & Duurzaam zetten we ons samen in om het Werelderfgoed te beheren en tegelijk honderdduizenden bezoekers uit het binnen- en buitenland het verhaal van Kinderdijk te laten zien. Dat doen we met ruim 250 vrijwilligers en circa 95 medewerkers. Zo bouwen we samen voort op eeuwen geschiedenis en 27 jaar UNESCO Werelderfgoed status.*

*In onze horecagelegenheden ontmoet je elkaar, vind je gezelligheid en geniet je van een drankje, iets te eten en een prachtig uitzicht. Is het voor jou een uitdaging om de bezoekersbeleving zo compleet mogelijk te maken?*

Ter versterking van ons team zoeken wij een:

## Hoofd Horeca

### Unesco Werelderfgoed Kinderdijk

*Uren in overleg: 0,8 – 0,9 fte  
Startdatum: Op korte termijn*

#### **Jouw plek in de organisatie**

Het team Horeca bestaat uit een flexibel team. In het laagseizoen werken we met circa 15 collega's en in het hoogseizoen zijn we met circa 25 collega's. Samen met het hoofd Retail, het hoofd Hospitality en het hoofd Marketing & Sales en maak je onderdeel uit van de afdeling Publiek waarbij de manager Publiek je leidinggevende is. Als hoofd Horeca participeer je in het brede managers-overleg en het operationeel overleg met de afdelingshoofden.

#### **Werktijden**

We zijn 7 dagen per week geopend.

De werktijden in het hoogseizoen (medio maart tot november) zijn van 09.00 – 18.30 uur. Eén horecagelegenheid is van 09.00- 17.30 uur geopend en alleen in het hoogseizoen. Dit betreft een gecombineerde horeca- en souvenirwinkel.

In het laagseizoen (november tot medio maart) sluit de horeca om 16.30 uur.

De werktijden passen we daarop aan.

#### **Wat ga je doen?**

Als Hoofd Horeca werk je in de praktijk mee in alle dagelijkse processen door je roulerend over de horecagelegenheden in te roosteren. Vanaf de counter bieden we warme en koude dranken, koeken, broodjes, ijs en overige kleine gerechten aan. Ook verzorgen we catering bij georganiseerde evenementen en zakelijke bijeenkomsten bij Kinderdijk en lunchpakketten voor groepen.

Naast het meewerken als horecamedewerker zijn als hoofd horeca je specifieke taken:

- Ons horecaconcept door ontwikkelen, beleid en begroting opstellen (inclusief personele inzet), jaarplannen schrijven.
- Je bent verantwoordelijk voor het plannen en aansturen van het team horeca door uitvoering te geven aan ons personeelsbeleid. In de dagelijkse leiding word je geholpen door de coördinatoren horeca.
- Contractafspraken maken met leveranciers en inkoop.
- Het assortiment samenstellen (in samenspraak met de coördinatoren), prijzen vaststellen, marges controleren.
- Uitstraling en inrichting van de horecagelegenheden optimaliseren. Hierbij word je geholpen door de coördinatoren horeca.
- Zorgvuldig afhandelen van klachten en verbetertips van klanten.
- Adviseren aan -, meedenken met het MT ten aanzien van kansen en mogelijkheden om onze horecagelegenheden te optimaliseren.
- Bij calamiteiten als BHV-er optreden.

Verhoudingsgewijs zul je circa 2/3 van je tijd in- en rondom de horecagelegenheden aan het werk zijn om leiding te geven en mee te werken. Circa 1/3 van je tijd zul je op een ander werklocatie doorbrengen, bijvoorbeeld op kantoor of het bezoeken van externe relaties.

#### **Wat vragen wij?**

- Uit je CV blijkt dat je aantoonbare relevante werkervaring en/of scholing hebt, bij voorkeur een HBO-diploma richting horeca aangevuld met Sociale hygiëne, bevoegd Leermeester horeca en BHV.
- Je hebt je vak, ontwikkelingen en trends bijgehouden.
- Je herkent je in een coachende leiderschapsstijl.
- Je bent gastvrij, representatief, klantvriendelijk en collegiaal.
- Je beheerst de Nederlandse en Engelse taal.
- Je beheerst het Office-pakket.
- Je kunt administratief nauwkeurig werken.
- In de horeca ben je veel aan het staan en lopen. Daarom is het belangrijk dat je daartoe fysiek in staat bent.
- Omdat we 7 dagen per week geopend zijn, is het belangrijk dat het hoofd horeca wisselend ook op weekend- en feestdagen beschikbaar is en incidenteel ook op avonden.

#### **Wat bieden wij?**

- Een arbeidsovereenkomst voor bepaalde tijd welke bij wederzijds goed bevallen wordt voortgezet met een arbeidsovereenkomst voor onbepaalde tijd.
- Contracturen in overleg (32 - 36 uur). Bij de contracturen wordt rekening gehouden met ons hoogseizoen en het laagseizoen. In het hoogseizoen werk je iets meer dan je contract en in het laagseizoen maak je iets minder uren zodat je over het hele kalenderjaar op je contracturen uitkomt.
- 20% Personeelskorting in onze horeca en winkels.
- Pensioenopbouw bij het ABP.
- Reiskostenvergoeding woon-werk (bij minimaal 10 tot maximaal 50 km enkele reis).
- Arbeidsvoorwaarden volgens de cao Dagrecreatie van Recron.
  - De functie is ingeschaald in schaal 9. Op basis van de cao Dagrecreatie is dat: € 4177,33 tot € 5045,73 bruto per maand op fulltime basis, deeltijd naar rato. De inschaling is op basis van opleiding en ervaring. Schaal 8 als aanloopschaal behoort daarin tot de mogelijkheden als iemand in opleiding is / gaat.
  - 8% vakantietoeslag en 4% eindejaarsuitkering.
  - 25 vakantiedagen per jaar (op voltijdsbasis, deeltijd naar rato).

**Solliciteren**

Heb je interesse in deze mooie baan en herken je je in het profiel? Stuur dan je CV met toelichting uiterlijk 12 januari 2025 naar Jeanet de Jong (manager Publiek), email: [jeanetdejong@molenskinderdijk.nl](mailto:jeanetdejong@molenskinderdijk.nl) o.v.v. Sollicitatie Hoofd Horeca.

Heb je eventueel nog vragen? Schroom dan niet om contact op te nemen met Jeanet per email of telefonisch: 078-3036208. Van harte zien we je reactie tegemoet!

*Acquisitie stellen we niet op prijs*