

Geef jij al onze gasten en teamleden een warm ontvangst?

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.

Zie je jezelf in deze inspirerende omgeving aan de slag gaan?

Voor onze horecagelegenheden zoeken wij meerdere (samen 1,8 fte):

Coördinatoren Horeca

UNESCO Werelderfgoed Kinderdijk

Uren in overleg: 0,6 – 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 de andere coördinatoren en de horecamedewerkers maak je onderdeel uit van de afdeling Horeca waarbij het hoofd Horeca je leidinggevende is.

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 Coördinator Horeca werk je in de praktijk mee in alle dagelijkse processen. Vanaf de counter bieden we warme en koude dranken, koeken, broodjes, ijs en overige kleine gerechten aan. Ook verzorgen we de catering voor georganiseerde evenementen en zakelijke bijeenkomsten bij Kinderdijk en lunchpakketten voor groepen. Als team Horeca rouleer je over de twee horecagelegenheden. Je taken zijn:

- Kleine gerechten bereiden.
- Gasten helpen en afrekenen.
- Bedienen afwasmachine.
- Toezien op de goede uitvoering van de horeca-hygiëne voorschriften m.b.t. voedselbereiding, schoonmaken van de werkomgeving, middelen, apparatuur, etc. Daarin ook zelf meewerken.
- Het dagelijkse opstarten en afsluiten van de horeca.
- Bij afwezigheid van het hoofd Horeca geef je als coördinator aansturing aan je team. Je bent dan het eerste aanspreekpunt voor de horecamedewerkers m.b.t. alles in de horecagelegenheid. Daar valt o.a. onder: ziekmeldingen in behandeling nemen, roosterwijzigingen verwerken; opschalen en afschalen van de personeelsbezetting.

- Als coördinatoren overleg je geregeld met het hoofd Horeca over de dagelijkse gang van zaken en daarnaast bespreek je hetgeen je hebt gesignaleerd t.a.v. verbeterkansen, dienstverlening, omzet, resultaten, klanttevredenheid, werknemersprestaties, wet- en regelgeving en beleid;
- Je onderhoudt contact met leveranciers t.b.v. het doen van bestellingen en onderhoud keukenapparatuur.
- Samenstellen van de menukaart in samenspraak met het hoofd Horeca.
- Je bent praktijkbegeleider voor stagiaires en leerlingen.
- Zorgvuldig in behandeling nemen van klachten en verbetertips van gasten.
- Als team de uitstraling en inrichting van de horeca optimaliseren.
- Als BHV'er optreden bij calamiteiten.

Wat vragen wij?

Uit je CV blijkt dat je aantoonbare relevante werkervaring en/of scholing hebt, bij voorkeur een MBO 3 of 4 diploma richting horeca.

- Je bent bevoegd BHV'er of bereid dit te behalen.
- Je bent bevoegd praktijkbegeleider (erkend door SBB) of bereid dit te behalen.
- Certificaat Sociale hygiëne.
- Je bent gastvrij, representatief, klantvriendelijk en collegiaal.
- Je herkent je in een coachende leiderschapsstijl.
- Je kunt goed Nederlands en Engels.
- 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 je wisselend ook op weekend- en feestdagen beschikbaar bent, en incidenteel in de 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 (24 tot 36 uur per week). 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 (vanaf 10 km tot maximaal 50 km enkele reis).
- Arbeidsvoorwaarden volgens de cao Dagrecreatie van Recron.
 - De functie is ingeschaald in schaal 6 (aanloopschaal 5 indien in opleiding). Schaal 6 op basis van de cao Dagrecreatie 2025 is: € 2965,70 tot € 3730,13 bruto per maand op fulltime basis, deeltijd naar rato. De inschaling is op basis van opleiding en ervaring.
 - 8% vakantietoeslag en 4% eindejaarsuitkering.
 - 25 vakantiedagen per jaar (op voltijdsbasis, deeltijd naar rato).

Solliciteren

Heb je interesse in deze mooie baan? Dan horen wij graag van je! Mail je CV met toelichting naar Jeanet de Jong (manager Publiek), email: jeanetdejong@molenskinderdijk.nl o.v.v. Sollicitatie Coördinator 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