



Wij zoeken een Horecamanager bij Slot Loevestein!

Slot Loevestein, een imposante middeleeuwse vesting in het hart van natuurgebied het Munnikenland, is veel meer dan alleen een kasteel. Als onderdeel van de Hollandse Waterlinie is het erkend als UNESCO Werelderfgoed. Het slot vertelt het verhaal van zeven eeuwen strijd om religie, politiek en recht, en is daarmee een Rijksmuseum van nationale betekenis.

Naast zijn functie als museum is Loevestein een veelzijdige erfgoedlocatie met eigen horeca. Het biedt een leuk en leerzaam dagje uit voor diverse doelgroepen, waaronder scholen, toeristen, verenigingen, zakelijke bezoekers en particuliere gasten.

Met diverse sfeervolle zalen, geschikt voor bijeenkomsten van 10 tot 250 personen, is Slot Loevestein een ideale plek voor zakelijke en particuliere evenementen zoals diners, borrels, feesten en vergaderingen. In de Taveerne kunnen bezoekers genieten van een heerlijke lunch of koffie met iets lekkers. Als B&B-gast is er bovendien de mogelijkheid om te overnachten en de dag te beginnen met een uitgebreid ontbijt.

Ter versterking van ons team zoeken wij een ervaren en hands-on:

HORECAMANAGER voor 32 tot 38 uur per week

Als lid van het managementteam ben je verantwoordelijk voor de afdeling Horeca in samenwerking met het managementteam, de afdeling Sales en Reserveringen en alle horecamedewerkers.

Je bent verantwoordelijk voor de planning en aansturing van de medewerkers, maar ook voor (het optimaliseren van) de diverse processen zoals kwaliteit, inkoop, verkoop en budgettering. Je weet waar je voor staat en vanuit deze houding durf je zaken te benoemen en neem je adequate beslissingen.

Als motiverende teambuilder kun je duidelijk overbrengen wat je van anderen verwacht en hier gericht op sturen. Je haalt het beste uit je medewerkers en stimuleert ze in hun ontwikkeling. Je streeft naar een goede werksfeer, waarin collega's elkaar durven aan te spreken.

Met jouw culinaire creativiteit zie je mogelijkheden om onze afdeling Horeca een nieuwe impuls te geven. Hierdoor zorg je er samen met je team voor dat gasten genieten van mooie producten en onze gastvrijheid en graag weer terugkomen naar Loevestein.

Wat ga je doen?

- Aansturen van medewerkers op de werkvloer en zorgdragen voor optimaal gastgericht werken.
- Waarborgen van en toezien op de totale voortgang en kwaliteit van de uitgevoerde werkzaamheden.
- Plannen en organiseren van zakelijke bijeenkomsten van 10-500 gasten; zoals het verzorgen van uitgeserveerde diners of zakelijke conferenties.
- Je maakt jaarplannen, beheert budgetten en optimaliseert processen binnen de afdeling.



Wat verwachten wij van jou?

- Leidinggevende ervaring in een restaurant / banqueting omgeving
- Hbo werk- en denkniveau (bij voorkeur hotelschool of vergelijkbaar)
- Ervaring met managementtaken (personeel, jaarplannen, inkoop, budgettering)
- Ervaring met het voorbereiden en aansturen van grote partijen
- Goede mondelinge uitdrukkingsvaardigheid in de Nederlandse en Engelse taal
- Bereidheid om in wisselende diensten te werken, van maandag tot en met zondag (incl. feestdagen en vakanties)
- Je bent ondernemend, gastgericht, communicatief en stressbestendig
- Je bent in het bezit van eigen vervoer.

Wat bieden wij jou?

Een uitdagende en afwisselende functie in een enthousiast team op een unieke locatie.

We bieden een arbeidsovereenkomst met Stichting Rijksmuseum Slot Loevestein voor een aanstelling van 32 tot 38 uur per week. De eerste aanstelling is voor een periode van 12 maanden. Bij een positieve evaluatie is er een mogelijkheid tot verlenging met een jaar, met de intentie om daarna een vast dienstverband aan te bieden.

Je wordt ingeschaald op basis van je leeftijd, opleiding en ervaring, minimaal in schaal IX van de Horeca-CAO. Ook ontvang je een eindejaarsuitkering en een reiskostenvergoeding.

Vanuit de missie van Loevestein zetten we ons in voor verdraagzaamheid en tolerantie. We moedigen kandidaten van diverse achtergronden aan om te solliciteren, ongeacht afkomst, geloof, leeftijd of seksuele voorkeur. We onderschrijven de Code Diversiteit en Inclusie en zijn vooral benieuwd naar wat jij te bieden hebt. Wees welkom in ons gedreven en ambitieuze team!

Interesse?

Sluit deze baan aan bij jouw kwaliteiten en sta je te popelen om in dit avontuur te stappen?

Stuur dan **uiterlijk 4 december** je gemotiveerde sollicitatie met cv naar

personeelszaken@slotloevestein.nl onder vermelding van 'vacature horecamanager'.

Ook voor inhoudelijke vragen over deze vacature kan je contact met ons opnemen via dit e-mailadres.

Wij zijn voornemens een aantal kandidaten uit te nodigen voor een eerste kennismaking in de week van **9-13 december**. De week erna vindt dan mogelijk een tweede gesprek plaats.

Wij beogen een indiensttreding per 1 februari 2025.

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