

HORECA COÖRDINATOR Schouwburg Kortrijk



Ben jij een hands-on horeca-professional met een passie voor gastvrijheid, teamleiding en operationeel management?

Als Schouwburg Kortrijk programmeren we niet enkel voorstellingen, maar willen we sterker inzetten op publiekservaring en -beleving in de ruime zin. Toegankelijkheid en inclusie zijn kernwaarden in onze visie. Het vernieuwde Schouwburgcafé en – foyer zijn een essentiële schakel bij het faciliteren van ontmoetingen en verbindingen, en fungeren als centrale en dynamische ontmoetingsplaats. Wil jij mee het gezicht worden van een volledig vernieuwde horecabeleving binnen een volledig vernieuwde Schouwburg Kortrijk? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Wat zijn jouw verantwoordelijkheden?

Als Horeca Coördinator ben je verantwoordelijk voor de volledige horeca-werking binnen Schouwburg Kortrijk. Je combineert operationele daadkracht met een commerciële visie en zorgt samen met jouw team voor een gastvrije totaalbeleving voor onze bezoekers en artiesten. Je stuurt vaste en tijdelijke medewerkers aan en houdt steeds de vinger aan de pols op het vlak van kwaliteit, service en rendement. Als onderdeel van het bredere Schouwburgteam faciliteer je samenwerking en overleg met de verschillende subteams van het Schouwburgteam, bv voor afstemming rond communicatie-acties, programmatie van concerten en dj's, de bredere vrijwilligerswerking in de Schouwburg, productionele afspraken, etc.

1. Horeca-concept met kwaliteit en visie

- In overleg met het team van Schouwburg Kortrijk ontwikkel je een sfeervol en aantrekkelijk horeca-concept dat de aansluiting maakt met de werking van de Schouwburg maar ook autonoom kan functioneren in luwere periodes.
- Je organiseert de foyer-werking, die dient als uitbreiding om drukke momenten op te vangen, alsook de bar-werking in de podiumzalen bij specifieke evenementen.
- Samen met de chef-kok sta je in voor de creatie van een aantrekkelijk food-aanbod, dat inzet op verschillende doelgroepen.
- Je ontwikkelt een diverse drankkaart en gaat hiervoor in onderhandeling met verschillende leveranciers.
- Via verschillende acties en lokale partnerships zet je in op duurzaamheid en vermijd je voedselverspilling.
- Je waakt over presentatie, smaak en serviceniveau.
- Je zorgt ervoor dat alle hygiëne - en veiligheidsvoorschriften worden gegarandeerd.

2. Teamlead & motivator/coach

- Je smeedt een hecht en gemotiveerd horecateam dat bestaat uit een aantal vaste medewerkers en flexi's.
- Je coacht en motiveert het horecateam. Waar nodig stuur je bij.
- Samen met dit team sta je ook zelf mee in voor de bediening van de klanten.
- Je doet het nodige i.f.v. personeelsadministratie, bent op de hoogte van de arbeidswetgeving en de interne HR-processen binnen PC 302.

3. Hospitality & beleving

- Schouwburg Kortrijk bouwt aan een open huis dat ruimte creëert voor gedeeld eigenaarschap, waar stemmen worden versterkt en waar we zorg dragen voor elkaar. Vanuit deze visie stellen we ons steeds de vraag “wie ontbreekt nog aan onze tafel, hoe kunnen we onze werking openstellen voor wie zich vandaag (nog) niet aangesproken voelt. Ook dit is de basis van onze “hospitality” aanpak in het Schouwburg café.
- Je hebt oog voor elke stap/detail in het proces van de klantenbeleving: ontvangst, timing, sfeer, ... voor zowel publiek als artiesten.
- Je coacht en inspireert je team om tot een warm en professioneel servicelevel te komen.
- Je volgt actief de klanttevredenheid op en vertaalt feedback naar constructieve acties.
- Je beheert de juiste sfeer & vibe in het café en foyer in lijn met het vooropgestelde horecaconcept.

4. Zakelijke en financiële targets

- Je volgt nauwgezet de strategische plannen en streeft de vooropgestelde omzetcijfers na.
- Je beheert efficiënt budgetten en voorraden, houdt de kosten onder controle, en koopt efficiënt in. Om dit te realiseren zorg je voor een professioneel kassabeheer van waaruit je op wekelijkse en maandelijkse basis kan rapporteren over de vooropgestelde KPI's.
- Je optimaliseert de personeelsplanning in functie van de bezettingsgraad, stuurt deze bij waar nodig.
- Je zet campagnes en acties op om het horeca-aanbod in de kijker te plaatsen en te versterken in overleg met de Schouwburgcollega's van communicatie & marketing.
- Je past slimme prijs – en tafelbezettingsstrategieën toe (revenue-management).

5. Operationele organisatie

- Je stuurt de dagelijkse werking aan volgens de SOP's en kwaliteitsstandaarden.
- Je sluit regelmatig aan op plannings – en teammeetings van Schouwburg Kortrijk en vertaalt het Schouwburgprogramma naar een goed georganiseerde horecawerking (café/foyer).
- Je houdt nauw contact met leveranciers en stakeholders.
- Je pakt problemen onmiddellijk maar op een duurzame manier aan.
- Je ziet toe op veiligheid, hygiëne en alcoholbeleid.
- Je bent verantwoordelijk voor een perfect onderhouden keuken en materiaal. Je maakt de nodige afspraken met poetsfirma's en laat tijdig herstellingen uitvoeren.

Wie zoeken we?

- Je hebt aantoonbare ervaring in een leidinggevende horeca – of cateringrol van minimum 1 jaar.
- Je hebt connectie met cultuur.
- Je combineert ondernemerschap met passie voor gastvrijheid, creativiteit én cijfers.
- Je beschikt over people skills, je hebt organisatorisch vermogen en een constructieve houding die gericht is op samenwerking.
- Je werkt vlot met courante MS Office programma's zoals Excel, Word, Teams en Outlook. Ervaring met kassasystemen en planningssoftware is een pluspunt.
- Je bent flexibel naar werktijden toe; avond- en weekendwerk, die bij de sector horen, schrikt je niet af.
- Je hebt hands-on praktische kennis van bediening en bar.

Wat mag je van ons verwachten?

- Een uitdagende en veelzijdige functie binnen een volledig gerenoveerde Schouwburg.
- Je werkt samen met een geëngageerd team in een warme en inspirerende omgeving.
- Een unieke kans om je ondernemerschap verder te ontwikkelen, en mee te bouwen aan een herkenbare en kwaliteitsvolle horeca-identiteit in de schoot van een dynamische Schouwburg.
- Je wordt tewerkgesteld bij de EVA vzw CuCa, die de horeca-activiteiten van Schouwburg Kortrijk zal beheren.
- Een voltijds contract.
- Een marktconforme verloning volgens de geldende barema's in de sector (PC 302).

Heb je vragen?

- Stuur je CV en motivatiebrief/motivatieveideo naar schouwburgcafe@kortrijk.be
- Je kan ons je kandidatuur bezorgen tot en met zondag 12 oktober 2025.