



Vacature Bedrijfsleider **36 uur per week**

Start: In overleg maar bij voorkeur vanaf 1 mei 2020

Theater Walhalla is een kleinschalig podium op Katendrecht, Rotterdam. Het is een toegankelijk theater met een hoge culturele en artistieke kwaliteit. De ruim 300 voorstellingen per jaar worden goed bezocht en het theater spreidt vanaf de oprichting een sterk cultureel ondernemerschap ten toon dat zich uit in relatief weinig subsidie en veel eigen inkomsten.

Het theater bestaat uit drie locaties gesitueerd op en rond het Deliplein.

- 1) Kleine Walhalla met 72 zitplaatsen en beschikt over een kleine bar.
- 2) Kantine Walhalla met 174 zitplaatsen en een kleine bar gevestigd op de 1^e verdieping. Op de begane grond zit FC Walhalla een sfeervol Foyer Café- restaurant met 80 zitplaatsen plus een groot buitenterras met een mobiele buitenbar in de vorm van een pipowagen. FC Walhalla beschikt over een compleet professionele keuken.
- 3) Werkplaats Walhalla. Een repetitieruimte/theaterzaal met 100 zitplaatsen en een kleine mobiele bar.

Persoonlijk contact en gastvrijheid richting bezoekers, artiesten en technici staat hoog in het vaandel. De missie van Walhalla is om er voor iedereen te zijn. Theater Walhalla heeft een groep van 15 vaste medewerkers aangevuld met een team met oproepmedewerkers voor achter de bar, in de keuken en bij techniek. Daarnaast beschikt Walhalla over een enthousiaste groep kassa- en barvrijwilligers.

Bedrijfsleider Horeca

De bedrijfsleider die wij zoeken is een echte duizendpoot, creatief, veelzijdig, met lef en flexibel. Je bent servicegericht en je weet de eigenheid en eigenwijsheid van Theater Walhalla te vertalen naar een goede sfeer. Je kunt verbindingen leggen tussen het theatrale aspect van het theater en de horeca die daarbij past. Je bent verantwoordelijk voor alle activiteiten binnen de organisatie die te maken hebben met ons publiek en je bent gastvrij naar onze gasten en artiesten. Je kan out of the box te denken en de vrijheid te voelen om rondom festivals en specifieke voorstellingen daarbij passende horeca neer te zetten, die aansluit op de sfeer binnen Walhalla. Je hebt minimaal 3 tot 5 jaar ervaring in de horeca of festivals, je kunt goed leidinggeven, organiseren en communiceren, je bent ondernemend, je hebt het vermogen om met kleine budgetten grootse dingen neer te zetten, je bent handig met de computer, je kunt creatief oplossend denken en je werkt zelfstandig binnen het hele team van Theater Walhalla. Naast de dagelijkse aansturing van het kleine, maar zeer betrokken team van barmedewerkers, ben je ook verantwoordelijk voor het aansturen en samenstellen van het keukenteam.

Theater Walhalla biedt rondom voorstellingen theatermaaltijden en -lunches aan haar gasten. Ook zal bij mooi weer van 1 april tot 1 oktober de mobiele buitenbar op het terras van de Kantine Walhalla geopend zijn.

Samen met je collega's van de afdeling verhuringen ben je verantwoordelijk voor de gehele commerciële exploitatie, bestellingen, het maken van offertes en het naleven van de afspraken met de klant. Je ziet wat nodig is om verbeteringen en vernieuwing door te voeren en kijkt hoe je dit kunt realiseren. Je hebt een drive om steeds een stap verder te gaan. Je bent geen standaard horecatype, maar je kan denken vanuit cultureel ondernemerschap. Durf jij het aan?

Benodigd voor deze functie is een relevante opleiding of ervaring op MBO+ of HBO niveau. Uiteraard ben je in het bezit van diploma's Sociale Hygiëne en BHV, of bereid dit zo snel mogelijk te halen.

Taakomschrijving

- Aansturing bar- en keukenpersoneel, afdeling verhuur, conciërge (vrijwilligersfunctie) en schoonmaak en barvrijwilligers
- Werving van bar- en keukenpersoneel
- Meedenken, organiseren en uitvoeren van passende en creatieve horeca rondom alle activiteiten (voorstellingen, festivals, theatermaaltijden, terras en verhuringen)
- Inkoop en bestellingen bij verschillende leveranciers
- Financiële administratie (kas, facturering) en verslaglegging aan directie
- Stafdiensten (= de eindverantwoordelijke voor bar, techniek, kassa en bezoeker) draaien bij voorstellingen.
- Coördinatie onderhoud machines en installaties van alle 3 de locaties
- Planning en organisatie van de roosters voor bar en schoonmaak
- Inkoop en inhuur spullen t.b.v. speciale evenementen en festivals
- Creatief meedenken hoe de prioriteit van de theaterfunctie een juiste balans heeft met de faciliterende horeca.
- Functioneringsgesprekken horecapersoneel samen met personeelsmanager.
- Protocol schrijven en handhaven t.b.v. personeel
- Bijwonen stafvergadering (=wekelijks overleg met alle hoofden van Theater Walhalla) en initiëren van horeca overleg
- Verantwoordelijk voor functie gerelateerde contracten, diverse vergunningen en het betaalsysteem van de horeca.
- In bezit van rijbewijs B en/of auto is een pre

Wat bieden wij:

Een fijne werkkring in een informele sfeer. Een baan waarin je je eigen verantwoordelijkheid krijgt en waar nieuwe creatieve ideeën zeer welkom zijn en je kansen krijgt die nieuwe ideeën uit te proberen. Een aanstelling van 36 uur per week, voor in eerste instantie een periode van 7 maanden met uitzicht op verlenging. Salariëring obv de CAO Nederlandse Podia aan de hand van leeftijd en ervaring.

Werving en selectieprocedure:

Sollicitaties dienen uiterlijk 29 maart binnen te zijn.

De eerste ronde sollicitatiegesprekken vinden plaats in de week van 6 april.

Theater Walhalla onderschrijft de Code Culturele Diversiteit en nodigt ook mensen met een niet- westerse achtergrond uit om te reageren op deze vacature.

Solliciteren?

Ben je geïnteresseerd in deze functie stuur dan een sollicitatiebrief met daarin je motivatie, C.V. en foto per e-mail naar Marieke van der Heijden; marieke@theaterwalhalla.nl

Voor vragen en informatie kun je contact opnemen met Esther Matze; esther@theaterwalhalla.nl of 010-215.22.76

