

Functie: Teamleider Publieksservice & Horeca
 Functiesoort: Leidinggevend
 Functieniveau: 6 CAO Nederlandse Podia
 Versie: oktober 2026

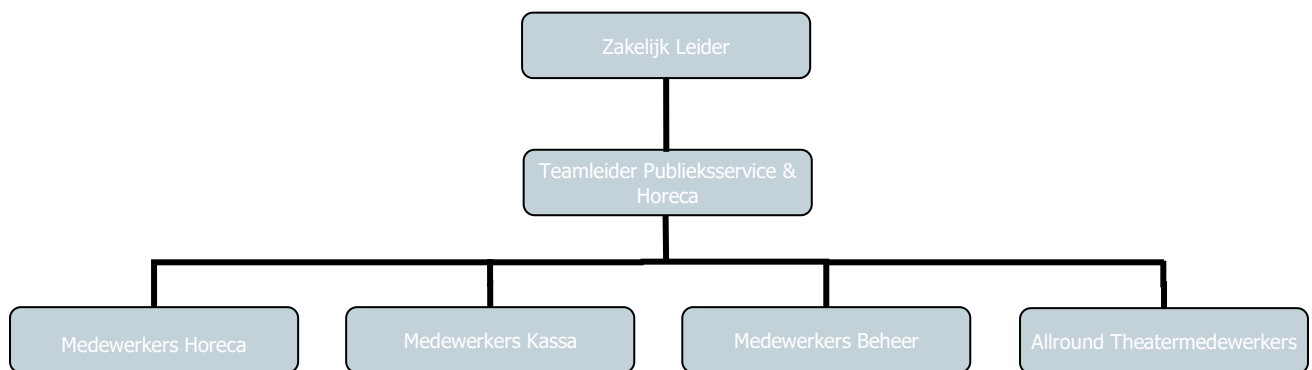
1 Plaats in de organisatie

De Teamleider Publieksservice & Horeca wordt aangestuurd door de Zakelijk Leider. De Teamleider Publieksservice & Horeca is meewerkend medewerker en geeft leiding aan de allround theatermedewerkers, medewerkers horeca, de medewerkers kaartverkoop (kassa) & medewerkers beheer

2 Doel van de functie

De Teamleider Publieksservice & Horeca zorgt, binnen gestelde kaders en budgetten, voor:

- De afdeling Voorhuis inclusief horeca, hospitality en kassa en geeft daaraan leiding
- De planning en praktische uitvoering van interne en externe programma's inclusief bijbehorende personeelsplanning
- Vanuit klantbeleving en gastvrijheid zorgen voor een optimale samenhang tussen programma's, (rand)activiteiten en horecafunctie



3 Resultaatgebieden en belangrijkste kernactiviteiten

1 Optimaliseren (kwalitatief en kwantitatief) van de publieksservice

Belangrijkste kernactiviteiten

- Ontwikkelen van een horeca/ gastvrijheidsconcept met buurtfunctie en ondersteunend aan theaterprogramma's en het stapsgewijs implementeren daarvan en alles wat daar logischerwijs uit voort komt
- Inrichting en functionaliteiten t.b.v. horeca, kaartverkoop, dienstverlening, etc.
- Leidinggeven aan de medewerkers binnen de afdeling
- Bestellen bij en contacten onderhouden met (externe) dienstverleners zoals schoonmaakbedrijven en toeleveranciers van food, beverage en banquetingmaterialen
- Verzorgen van en controle op optimale inroostering van het team
- Het vormgeven van partnerships
- Realiseren doelstellingen voor de horeca (keuken en bar) van het theater
- Voorstellen doen voor het actueel en kosten efficiënt houden van prijzen van verhuur en horeca
- Mede bewaken budgetten en winstmarges van de afdeling horeca en de verhuringen
- Dit alles met in achtname van geldende wet- en regelgeving



2 *Afstemmen en uitvoering geven aan procedures en richtlijnen*

Belangrijkste kernactiviteiten

- a. Mede bedenken & handhaven van structuren, procedures, richtlijnen e.d. voor allround theatermedewerkers, medewerkers horeca, de medewerker receptie & kaartverkoop (kassa) & medewerkers beheer
- b. Afstemmen binnen het Productieoverleg voor het uitwerken van de details van programma's & overdragen van de juiste informatie naar de juiste afdelingen
- c. Actualiseren, invoeren en handhaven protocollen, normen en voorschriften m.b.t. veiligheid, kwaliteit en publieksservice. Stemt v.w.b. veiligheidsprotocollen daartoe af met hoofd (techniek en) gebouwbeheer
- d. Zorgdragen voor Arbo-regels en overige veiligheidsvoorschriften
- e. Signaleren van onregelmatigheden en het hiernaar handelen conform gestelde richtlijnen op het gebied van veiligheid en hygiëne binnen de horeca-afdeling

3 *Leiderschap is zichtbaar in de praktijk*

Belangrijkste kernactiviteiten

- a. Bijdragen aan visie op ontwikkeling van de allround theatermedewerkers, medewerkers horeca, de medewerkers kaartverkoop (kassa) & medewerkers beheer
- b. Inspireren en motiveren team en een voorbeeldfunctie vervullen
- c. Uitvoeren van regiediensten tijdens evenementen en programma's
- d. Helder communiceren over taken, verwachtingen binnen eigen team en geven van feedback
- e. Mede zorgdragen voor sociale veiligheid op de werkvloer

4 **Functie eisen**

Opleidingsniveau:	MBO+ niveau
Werkervaring:	Ervaring in vergelijkbare functie en met het aansturen van mensen en teams.
Overig:	Sociale hygiëne & HACCP & BHV vereist en financiële kennis m.b.t. de eigen taken en verantwoordelijkheden.

5 **Competenties**

Gastvrij, servicegericht, gestructureerd, sterk in samenwerking en (mondelinge) communicatie, flexibel inzetbaar, proactief, hands-on mentaliteit, oplossingsgericht, zakelijk onderlegd.

Herken jij jezelf in deze functie en wil je ons team komen versterken? We ontvangen graag je sollicitatie! Stuur je motivatie en cv naar geoffrey@devaillant.nl. We kijken uit naar je reactie!