

Onze opdrachtgever: Craywinckelhof (<https://craywinckelhof.be/>) is een vat vol geschiedenis. De wortels gaan meer dan 100 jaar terug, naar 1893, toen Germaan Van Obbergen (laatste bierbrouwer in 1917) een kleine hoevebrouwerij startte tussen Leuven en Diest. Het project was van korte duur, want tijdens WO1 namen de Duitsers al het brouwmateriaal in beslag. In 2010 kwam met Louis Schrevens de vijfde generatie aan het roer. Met een hart voor brouwen en een hoofd vol ambitie blies hij de brouwerij nieuw leven in. Ondertussen is Craywinckelhof uitgegroeid tot een bruisend geheel met logies, Streekbistro en feestzalen.

Om hun team te versterken kijken ze uit naar een:

VERANTWOORDELIJKE EVENEMENTEN & FEESTEN

(fulltime tewerkstelling)

WAT WORDT ER VAN JE VERWACHT?

- Je bent **verantwoordelijk van A tot Z** (van opbouw tot afbraak en alles daartussen) als er feesten / evenementen doorgaan in Craywinckelhof of op locatie.
- De eventplanner bespreekt op voorhand de **wensen met de klanten**. Voor het feest / evenement wordt het **draaiboek met je doorgenomen** zodat je weet wat de verwachtingen zijn. **Het is aan jou en je ploeg om deze verwachtingen in te vullen en te overtreffen.**
- Feesten en evenementen gaan voornamelijk **in het weekend en 's avonds** door, dat is voor jou een evidentie.
- Onder andere volgende activiteiten staan op je **takenlijst**:
 - Als verantwoordelijke zorg je ervoor dat je **ploeg van medewerkers** (6 à 10 personen) weet wat ze moeten doen. Je **begeleidt hen** en spreekt hen aan op hun **functioneren** (zowel positief als negatief).
 - Je **werkt zelf mee tijdens een feest** en je toont het goede voorbeeld.
 - Je bent **uitermate klantvriendelijk**, je wil dat de gasten het naar hun zin hebben, dat ze gelukkig zijn en dat ze terugkomen bij een volgende gelegenheid.
 - Een **eventueel probleem pak je onmiddellijk aan en los je op**. Je bent empathisch, communicatief en stelt mensen vlot op hun gemak.
- **Samenwerken met de andere verantwoordelijken** (bistro, keuken, administratie) **en je collega's is cruciaal**. **Elkaar helpen en versterken** is een evidentie in deze job.

WAT IS JE PROFIEL?

- Bij voorkeur heb je **ervaring als verantwoordelijke en leidinggevende in de horeca / op evenementen**.
- Je bent zeer **klantgericht** en je **communiceert vlot naar interne en externe partijen**.
- **Je hebt een passie voor eten en drinken en weet dit over te brengen naar je gasten**.
- Je hebt ook een **passie voor mensen**. Je weet hoe je hen kan motiveren om **die extra mile te lopen**.
- Je bent een **manusje van alles**. Werk regelen, delegeren, mensen aansturen, communiceren, prioriteiten stellen, verantwoordelijkheid nemen, orde en netheid, klantenservice, ... **Je vindt een uitgebreid en afwisselend takenpakket prettig**.
- Samen met je team, **van een feest / een evenement een onvergetelijke beleving maken**, dat is absoluut je dada.
- Je bent **optimistisch, stressbestendig** en je vindt het fijn om een **ploeg te leiden** maar ook om er deel van uit te maken.
- Je drukt je perfect uit in het **Nederlands**. Bijkomende talen zijn een troef.

WAT WORDT JE AANGEBODEN?

- Je komt terecht in een **groeïend familiebedrijf met een open no-nonsens cultuur**.
- Een tof team, een context waar **hard gewerkt** wordt en **waar fun ook op de agenda staat**.
- Een **afwisselende functie** met ruimte voor eigen initiatief en eindverantwoordelijkheid.
- Je krijgt een **contract van onbepaalde duur** (38-urenweek) met een marktconform salaris.