



## Rabarber in Den Haag zoekt een ondernemende Coördinator Horeca voor 28 uur per week

---

Rabarber is een gerenommeerde en drukbezochte theaterschool in Den Haag. Wij maken theater met kinderen, jongeren en jongvolwassenen en dragen daarmee bij aan een open en sociale samenleving waar mensen zichzelf en imperfect durven te zijn.

De theaterschool verzorgt 7 dagen in de week theaterlessen en repetities. Er zijn 4 theaterstudio's, een eigen theaterzaal met 110 zitplaatsen en een theaterstudio met 65 zitplaatsen. Daarnaast organiseert Rabarber activiteiten in de wijken en op scholen in heel Den Haag.

Wij zoeken een ondernemende Coördinator Horeca die met een aansprekende visie vorm kan geven aan twee horecaconcepten: een moderne schoolkantine voor alle zeven lesdagen van de week en een theaterbeleving in de foyer op de voorstellingsdagen bij Rabarber.

Als Coördinator Horeca word je verantwoordelijk voor de exploitatie van onze horecavoorziening: bar, keuken, kantine/ foyer en voor de arrangementen bij commerciële verhuur. Je bent een ondernemer die plezier en uitdaging haalt uit het vormgeven van een vernieuwend, aansprekend en gastvrij horecaconcept en ziet kansen om de omzet te verhogen. Je bedenkt passende arrangementen op basis van de vraag van onze bezoekers en klanten en afhankelijk van de activiteiten die op dat moment plaatshebben. Ben jij in staat om verschillende sferen te creëren die aansluiten bij een diversiteit aan bezoekers? En weet je de verschillende sferen: huiskamer, professionele theateravond, jongerenfestival te ondersteunen met een origineel en aansprekend aanbod?

### **Wat ga je doen?**

- Je bent op zoek naar verbeteringen in de bestaande producten,
- Je breidt het aanbod uit en optimaliseert de besteding per bezoeker,
- Je kiest voor kwaliteit en koopt scherp in,
- Je beheert de voorraad en voorkomt verkwisting,
- Je hebt oog voor duurzame producten,
- Je verbetert de fysieke werkomgeving,
- Je verbetert de werkprocessen,
- Je zet een veilige en plezierige werksfeer en gastvrijheid op één.

Vanuit een mensgerichte en commerciële houding geef je leiding aan een klein maar gemotiveerd team. Je coacht collega's. Je bent verantwoordelijk voor een optimale personeelsbezetting, afgestemd op de omvang en aard van de activiteiten. Bij

evenementen plan en coördineer je de (horeca) werkzaamheden en je verzorgt de catering voor de spelers in de eigen theaterproducties.

**Wij zoeken een Coördinator Horeca die:**

- Zelfstandig en met een groot verantwoordelijkheidsgevoel kan opereren;
- Die naast de coördinatie deels zelf uitvoerend is (bardiensten draaien);
- Die sociaal is en communicatief vaardig en die plezier heeft in de omgang met kinderen, jongeren en ouders;
- Kansen ziet, durft te experimenteren en een originele aanpak heeft;
- Flexibel en creatief is;
- Geen 9 tot 5 mentaliteit heeft en ook een aantal avonden en in het weekend wil werken;
- Die zich nuttig kan maken in de luwe uren en kan sprinten op de hectische dagen;
- Die organisatorisch sterk en stressbestendig is en het overzicht houdt;
- Aantoonbare ervaring heeft in een vergelijkbare functie en beschikt over een SVH-diploma. Een vakinhoudelijke opleiding (in horeca-, evenementen- of vrijetijdsmanagement) is een pré maar geen voorwaarde.

**Wij bieden jou**

Een overeenkomst van opdracht voor een aantal projecturen of een arbeidsovereenkomst binnen de cao Kunsteducatie die past bij je opleiding en ervaring.

We kijken uit naar je sollicitatie, ongeacht je gender, culturele achtergrond, leeftijd, van wie je houdt of wat je gelooft. Geïnteresseerd?

Stuur vóór 18 maart je motivatiebrief met CV naar Margriet Tacoma, zakelijk leider/ bestuurder per email: [sollicitatie@rabarber.net](mailto:sollicitatie@rabarber.net).

Wil je meer informatie over de functie, mail dan naar [doutsen@rabarber.net](mailto:doutsen@rabarber.net). Je wordt dan teruggebeld.

Gesprekken zullen worden gehouden in de week van 24 maart.