

# Keukenmanager Events & Catering voor o.a. Brabanthallen, Autotron & 1931

Dienstverband:  
Fulltime

Salarisniveau - cao Dagrecreatie:  
Schaal 9: € 4.321,36 - € 5.222,42

Contactpersoon:  
Myrl van Helvoirt

40 uur | Horeca/Keuken | Catering | Evenementen | Standplaats Brabanthallen, Den Bosch  
Bouw mee aan grootschalige evenementen, vernieuwende cateringconcepten en een keukenoperatie op topniveau. Jouw impact begint hier! Als Keukenmanager ben jij de drijvende kracht achter de centrale keuken en cateringoperatie binnen onze evenementenlocaties. Vanuit onze volledig vernieuwde centrale keuken in de Brabanthallen werk je dagelijks voor toonaangevende evenementenlocaties zoals Brabanthallen, 1931 Congressentrum en EXPO Greater Amsterdam.

Je krijgt veel invloed op de verdere ontwikkeling van onze foodconcepten. Daarbij stuur je scherp op kwaliteit, rendement en efficiëntie én krijg je de vrijheid om processen, teams en werkwijzen écht te verbeteren. Een rol met veel verantwoordelijkheid, dynamiek en ruimte om zichtbaar impact te maken binnen een van de grootste eventcateringomgevingen van Nederland.

## Wat ga je doen als Keukenmanager Events & Catering?

In deze rol houd jij continu het overzicht over meerdere locaties en events tegelijk. Je stuurt je teams aan op kwaliteit, efficiëntie en gastbeleving. Je schakelt moeiteloos tussen de voorbereiding en uitvoer van grootschalige evenementen, het optimaliseren van foodconcepten en het aansturen tijdens piekmomenten. Juist die dynamiek geeft jou energie!

- **Operationele aansturing & teammanagement:** Jij bent eindverantwoordelijk voor de dagelijkse keukenoperatie en stuurt een vast keukenteam aan, aangevuld met flexmedewerkers tijdens evenementen. Je bent zichtbaar op de werkvloer, brengt structuur en stimuleert samenwerking binnen het team. Ook tijdens drukke eventdagen bewaak jij kwaliteit, communicatie en gastbeleving en zorg je dat de operatie soepel blijft verlopen.
- **Rendement & organisatie:** Jij stuurt scherp op rendement, marges en efficiëntie. Je bewaakt voorraden, voorkomt derving en zorgt voor slim voorraadbeheer over de verschillende locaties en evenementen. Op basis van bezoekersaantallen en verkoopdata stuur je assortiment, productie en personeelsinzet tijdig bij. Samen met collega's werk je continu aan slimmere processen en een sterkere operatie.
- **Foodconcepten, kwaliteit & innovatie:** Jij hebt oog voor kwaliteit én uitstraling. Je denkt actief mee over vernieuwende catering- en foodconcepten die passen bij uiteenlopende evenementen en doelgroepen. Je vertaalt trends binnen horeca en events naar verrassende assortimenten, sterke presentatie en een gastbeleving die blijft. Met jouw creatieve en commerciële blik til je het cateringaanbod continu naar een hoger niveau en draag je bij aan de verdere professionalisering van de organisatie.
- **Proces, kwaliteit & presentatie:** Jij bewaakt niet alleen structuur en HACCP-richtlijnen, maar hebt ook continu aandacht voor de kwaliteit, presentatie en consistentie van het cateringaanbod. Je zorgt ervoor dat gerechten en foodconcepten er verzorgd en aantrekkelijk uitzien en aansluiten bij de verwachtingen van gasten en opdrachtgevers. Ook tijdens drukke evenementen houd jij het hoofd koel en zorg je dat kwaliteit en gastbeleving altijd overeind blijven.

**Kortom:** Jij bent succesvol wanneer je zichtbaar impact hebt gemaakt op de keukenorganisatie. Je hebt meer rust, structuur en energie gebracht binnen de operatie, teams versterkt en de organisatie naar een hoger niveau getild. Kwaliteit en gastbeleving zijn verbeterd, processen verlopen slimmer en met jouw ideeën heb je bijgedragen aan vernieuwende cateringconcepten en verdere professionalisering van de cateringorganisatie.

## Werken als Keukenmanager Events & Catering.

Onze divisie Beurzen & Evenementen is onderdeel van Libéma, één van de grootste leisure-organisaties van Nederland. Binnen deze divisie vallen zeven bruisende evenementenlocaties en vier organisatiebureaus, waar jaarlijks uiteenlopende beurzen, congressen, festivals en zakelijke events plaatsvinden.

Als Keukenmanager geef je leiding aan een vast en ervaren keukenteam van zeven collega's: twee Chef-koks, drie Souschefs, één Zelfstandig Werkend Kok en één Keukenmedewerker. Tijdens grote evenementen wordt het team aangevuld met flexmedewerkers. Je rapporteert aan de Cateringmanager en werkt intensief samen met collega's van projectmanagement, planning en operatie om ervoor te zorgen dat ieder evenement tot in de puntjes verzorgd is.

## Wat breng jij mee?

Jij bent een ervaren en organisatorisch sterke keukenmanager die energie krijgt van dynamiek, verantwoordelijkheid en het aansturen van teams binnen een grootschalige horeca- of eventomgeving. Je houdt overzicht, schakelt snel en weet mensen, processen en productie efficiënt te organiseren. Daarnaast herken jij jezelf in het volgende:

- Ervaring in een leidinggevende functie binnen eventcatering of een grootkeuken;
- Sterk organisatorisch en cijfermatig inzicht;
- Ervaring met sturen op rendement, marges en efficiëntie;
- Kennis van Easyparty is fijn, maar zeker geen must.
- Stressbestendig en flexibel inzetbaar, ook af en toe in weekenden;
- Een natuurlijke leiderschapsstijl waarmee je teams motiveert en structuur creëert.

#### **Zo zorgen wij voor jou**

Je versterkt ons team voor 40 uur per week. De onderstaande voorwaarden zijn gebaseerd op een fulltime dienstverband:

- Salaris tussen € 4.350,- en € 5.200,- bruto per maand ( schaal 9 cao Dagrecreatie)
- 25 vakantiedagen
- Onbeperkt gratis toegang voor jou en 4 personen bij diverse Libéma-parken met de Libéma-pas
- 50% korting op een verblijf in onze vakantieparken
- Jaarlijks Libéma-event voor alle collega's
- Laptop en telefoon

#### **Informatie procedure**

Wij ontvangen graag jouw sollicitatie. Wat gebeurt er hierna? Binnen 1,5 week krijg je onze reactie. Dat kan zomaar eens een uitnodiging voor een kennismakingsgesprek zijn. Heb je vragen over de procedure? Recruiter Myrl van Helvoirt beantwoordt deze graag via + 31 6 83028533 of [m.van.helvoirt@libema.nl](mailto:m.van.helvoirt@libema.nl).