

VACATURE VERANTWOORDELIJKE HORECA (100% - tijdelijk)

Zomer van Antwerpen is een uitbundig, **multidisciplinair zomerprogramma** dat de diversiteit van Antwerpen weerspiegelt. Van half juni tot eind augustus presenteren we een breed scala aan kunstvormen zoals muziek, circus, theater, dans, en unieke evenementen.

Locatiewerking staat centraal. We benutten verrassende en onconventionele plekken in de hele stad als decor voor onze voorstellingen. Daarbij zoeken we naar **innovatieve presentatievormen** die Zomer van Antwerpen een uniek karakter geven. Zo onderscheiden we ons van traditionele festivals.

Inclusiviteit is een kernwaarde: we richten ons op een breed publiek en leggen de nadruk op het bereiken van ondervertegenwoordigde groepen, met als doel verbinding en ontmoeting te stimuleren.

We bieden een platform voor **zowel gevestigde namen als opkomend talent**. Daarbij creëren we ruimte voor nieuwe creaties, premières, en langdurige samenwerkingen met zowel lokale als internationale artiesten.

De **Site Nieuw Zurenborg** fungeert als onze creatieve hub. We bieden faciliteiten aan artiesten om buiten de conventionele theaterruimte te werken, ontmoetingen te stimuleren, en de infrastructurele behoeften van het festival te ondersteunen.

We hechten groot belang aan **samenwerkingen** met zowel culturele als niet-culturele partners. Dat resulteert in gedeeld eigenaarschap en gezamenlijke programmering, waardoor we diep verankerd zijn in het stedelijke weefsel van Antwerpen.

Zomer van Antwerpen vzw
Uitbreidingstraat 584, 2600 Berchem
BTW BE 0473.116.312 | IBAN BE79 7350 2032 6033
T +32 (0)3 224.85.20 | zomer@zva.be | www.zva.be

Voor de coördinatie van de horeca-activiteiten op alle festivallocaties zijn we op zoek naar een **horecaverantwoordelijke**. Met de ondersteuning van een externe partner organiseer je deze activiteiten op een datagedreven en kostenefficiënte manier.

Wat wij verwachten:

- Je staat in voor de gehele organisatie van alle horeca tijdens het festival;
- Je behoudt het overzicht over alle bars, ook op drukke momenten;
- Je gebruikt een geïntegreerd dashboard voor:
  - Coördinatie en opvolging van het cashless betaalsysteem
  - Planning, instructie en opvolging van de barverantwoordelijken en barmedewerkers
  - Administratie en rapportage van de kassa's
  - Facturatie en stockbeheer
- Coördinatie van de opbouw/afbraak, alsook de inrichting van alle bars;
- Je maakt afspraken met de foodcateraars op de Zomerbar en Zomerfabriek en staat hun bij in de organisatie van de foodstand;
- Je bent het aanspreekpunt voor alle partners en leveranciers en maakt met hen de afspraken;

Jouw kwaliteiten:

- Je hebt minstens 3 jaar horeca-ervaring, bij voorkeur in een leidinggevende functie.
- Je bent sterk met cijfers en administratie.
- Je bent niet op zoek naar een 9 tot 5 job: weekend- en avondwerk horen erbij.
- Heb je kennis van een cashless betaalsysteem? Planningstools? Tijdsregistratieplatformen? Dan heb je een streepje voor!
- Je maakt deel uit van een multidisciplinair team waarmee je vaak overlegt, maar tegelijk ben je in staat zelfstandig te werken.
- Je aarzelt niet beslissingen te nemen en ze ook uit te dragen.

Wij bieden:

- Een contract van bepaalde duur 14 april 2025 tot en met 14 september 2025;
- Verloning volgens de CAO Podiumkunsten (pc304);
- Maaltijdcheques, fietsvergoeding;
- Een aantrekkelijke, jonge, internationale werkomgeving vol afwisseling;
- Met regelmaat een gezellige BBQ, een feestje of het bijwonen van een voorstelling;

Interesse?

Stuur een mail met uw motivatie en CV naar Koen Bollen, zakelijk leider, administrator@zva.be **uiterlijk 16 februari 2025**. Wij behandelen sollicitaties onmiddellijk.

Meer info op: 03 224 85 20 | www.zva.be | www.zomerfabriek.be

Zomer van Antwerpen vzw
Uitbreidingstraat 584, 2600 Berchem
BTW BE 0473.116.312 | IBAN BE79 7350 2032 6033
T +32 (0)3 224.85.20 | zomer@zva.be | www.zva.be