

Kaaitheater zoekt een Horecamanager

Kaaitheater is sinds 1977 een Vlaams podium voor hedendaagse podiumkunsten, verankerd in Brussel en internationaal georiënteerd. We presenteren dans, theater, performance en muziektheater, vaak omkaderd met contextprogramma's.

In september 2027 keren we terug naar een volledig vernieuwd gebouw aan de heraangelegde Saintelettesquare. Het wordt een open huis waar artistiek programma, ontmoeting, horeca, verhuur en events samenkomen.

Het café speelt daarin een centrale rol. Het vormt een rechtstreekse verbinding tussen Kaaitheater en de stad: een toegankelijke ontmoetingsplek die het artistiek programma ondersteunt, maar ook buiten de voorstellingen leeft en waar uiteenlopende bezoekers en gebruikers zich welkom voelen.

Daarom bouwen we deze werking in eigen beheer uit en zoeken we een ondernemende horecamanager die vanaf januari 2027 de horeca-exploitatie mee vormgeeft, voorbereidt en uitbouwt.

Functie

Als horecamanager ben je verantwoordelijk voor de uitbouw en aansturing van de horecawerking van Kaaitheater. Je wordt aangeworven in een cruciale voorbereidingsfase, ruim voor de opening in september 2027.

Je bouwt de werking mee uit van bij de start: van conceptontwikkeling en leveranciersrelaties tot teamopbouw en operationele processen. Daarbij vertaal je de visie van Kaaitheater naar een gastvrije, toegankelijke horecawerking. Je denkt mee na over hoe het café verschillende bezoekers, publiek, artiesten, buurtbewoners, medewerkers en andere gebruikers van het gebouw kan ontvangen.

Na de opening stuur je de dagelijkse exploitatie aan van het café, de foyerbars, catering en horecaondersteuning bij programma- en verhuuractiviteiten.

Je werkt daarbij nauw samen met de eventmanager en met de verschillende interne teams.

Taken en verantwoordelijkheden

Opstart en ontwikkeling

- Je werkt mee aan de ontwikkeling van de horecavisie en het concept.
- Je begeleidt de inrichting en ingebruikname van keuken, bar en opslagruimtes.
- Je helpt systemen en procedures opzetten voor bestellingen, voorraadbeheer, kassaverwerking en rapportering.
- Je bouwt relaties uit met leveranciers en onderhandelt samenwerkingen en prijsafspraken.

- Je formuleert voorstellen rond aanbod, prijszetting en publieksbeleving.

Team en organisatie

- Je bouwt een gemotiveerd team uit van vaste medewerkers, studenten en flexi's.
- Je organiseert opleidingen en onboarding.
- Je stelt personeelsplanningen op en volgt prestaties en contracten op.
- Je bouwt aan een positieve en gastvrije werkcultuur.

Exploitatie

- Je bent verantwoordelijk voor de dagelijkse werking van café, artiestencatering en recepties.
- Je bewaakt kwaliteit, gastvrijheid, veiligheid en hygiëne.
- Je volgt bestellingen, voorraad en inventaris op.
- Je bewaakt omzet, marges en operationele efficiëntie.
- Je rapporteert intern over de werking.

Samenwerking i.f.v. het artistiek programma en de eventwerking

- Je stemt personeelsinzet, catering, logistiek en planning af op de activiteiten in het gebouw.
- Je zorgt mee voor een kwaliteitsvolle hospitality-ervaring voor bezoekers, artiesten en klanten.
- Je werkt nauw samen met de eventmanager rond verhuuractiviteiten en nightlife.

Profiel & competenties

- Je hebt aantoonbare ervaring in een leidinggevende functie binnen horeca of een vergelijkbare omgeving.
- Je combineert operationele slagkracht met organisatorisch en financieel inzicht.
- Je hebt ervaring met personeelsplanning en teamcoördinatie.
- Je bent ondernemend en krijgt energie van het uitbouwen van nieuwe projecten.
- Je werkt graag zowel strategisch als hands-on.
- Je behoudt het overzicht in een complexe omgeving met veel stakeholders.
- Je communiceert vlot in het Nederlands. Kennis van Frans en Engels is een belangrijke troef.
- Je hebt affiniteit met cultuur, Brussel en publieksgerichte organisaties.
- Avond- en weekendwerk schrikken je niet af.

Kaaithheater streeft naar gelijke kansen voor iedereen. We selecteren kandidaten op basis van competenties en talenten. Lees ons [non-discriminatiebeleid](#).

Aanbod

- Een voltijdse functie van onbepaalde duur vanaf januari 2027.
- Een unieke kans om vanaf de start een nieuwe horecawerking uit te bouwen in een iconisch cultuurgebouw.

- Veel autonomie, verantwoordelijkheid en ruimte voor initiatief.
- Een dynamische werkomgeving met geëngageerde collega's.
- Mogelijkheden tot opleiding en professionele ontwikkeling.
- Verloning volgens de barema's van PC 304, categorie A, rekening houdend met relevante anciënniteit.
- Maaltijdcheques, groepsverzekering, hospitalisatieverzekering na één jaar dienst, een volwaardige eindejaarspremie en volledige terugbetaling van woon-werkverkeer met openbaar vervoer of fietsvergoeding.

Interesse in deze job

Stuur uiterlijk 23 november 2026 je motivatiebrief en cv naar job@kaaitheater.be

Geselecteerde kandidaten worden uitgenodigd voor een gesprek in de week van 7 december 2026.

Voor bijkomende info kan je terecht op 02 201 58 58 (Nadia El-Boubsi). Alle kandidaturen worden discreet behandeld.