



AFSTUDEERSTAGE / TRAINEESHIP

ALLROUND PROJECTMEDEWERKER F&B CONCEPT DEVELOPMENT & CONSULTANCY

Fulltime – 40hrs/week, start Feb & Sept jaarlijks, andere startdata bespreekbaar!

ABOUT OUR COMPANY

EME Hospitality Projects (2005) bedenkt, ontwikkelt, implementeert en begeleidt innovatieve F&B concepten voor een breed scala aan internationale opdrachtgevers in de hospitality industry. Onze concepten zijn consistent in het creëren van een totaalbeleving, uniek, marktrelevant én operationeel haalbaar. Naast het creëren en begeleiden van concepten werken we op consultancy basis aan het verbeteren van reeds bestaande horeca-formules.

JOB DESCRIPTION

Je werkt tijdens je traineeship aan projecten voor verschillende (inter)nationale opdrachtgevers, variërend van een fine-dining restaurant, (nieuwe) hotelketens, tot aan fast-casual formules en state-of-the-art bedrijfscatering, onder begeleiding van onze coördinator conceptontwikkeling en projectmanager. Conceptontwikkeling & advies begint met een klantvraag, het brainstormen en toetsen van een idee binnen de markt. Je bent daarom veel bezig met trendresearch, uitgebreid marktonderzoek, concurrentieanalyses en adviesrapporten en sourcen van de juiste samenwerkingspartijen. Je hebt een actieve bijdrage in de conceptfase d.m.v. brainstorming en assisteert bij het maken van conceptbrieven, en de pre-openingsfase (bijv. het uitwerken van menu, budget, servieskeuze, routing en plattegronden, de samenstelling van staff-manuals, apparatuur lijsten en selecteren van leveranciers). Afhankelijk van je groei en ambitie is er ruimte voor het zelf managen van een project of een eigen stage opdracht. Ben je geïnteresseerd in conceptontwikkeling en zijn de woorden analytisch, ondernemend, punctueel en innovatief op jou van toepassing? Dan is deze eindstage of werkervaringsplek echt iets voor jou!

FUNCTIEPROFIEL

- Leergierig
- Analytisch denkvermogen
- Werkt graag zelfstandig aan taken, is geconcentreerd en georganiseerd
- Ambitieuze teamplayer met een 8+ mentaliteit en een can-do attitude
- Eerlijk, behulpzaam, flexibel en stressbestendig
- Professioneel in communicatie: mondeling & schriftelijk, Nederlands & Engels
- Neemt verantwoordelijkheid voor het eindresultaat
- Passie voor horeca, foodservice, F&B
- Trend bewust, nieuwsgierig, commercieel en innovatief
- Vertrouwd met het MS Office pakket: Excel, Word, PowerPoint, Pages
- Kan zich verplaatsen in de klant of opdrachtgever
- Affiniteit met F&B conceptontwikkeling en (hospitality) consultancy
- Beschikbaar voor minimaal 5-6 maanden

OPLEIDING / ERVARING

- In de laatste fase van je studie HBO Hotelmanagement, Small business and retail management, lifestyle studies of een andere relevante food/business gerelateerde opleiding
- Relevante 'minors' (new business creation, foodservice, marketing, brand management o.i.d.)
- Aantal jaar operationele ervaring in de horeca / eerdere praktijkstage in de F&B afdeling van een hotel is een pré

WHAT'S IN IT FOR YOU

40 uur per week bezig zijn met de toekomst van hospitality, leuke collega's, een marktconforme stagevergoeding én jezelf ontwikkelen. We zijn een klein bureau met veel ervaring, een groot netwerk, een platte organisatiestructuur en een sterke teamspirit. Als trainee word je direct opgenomen in het team, leer je door te doen en krijg je veel allround verantwoordelijkheid. Naast brede ervaring die je opdoet in conceptontwikkeling en implementatie, helpen we je ook met je persoonlijke ontwikkeling tot project professional. Denk hierbij aan timemanagement skills, communicatie, projectmanagement & planning, vergaderen en ondernemerschap - zodat je na deze stage helemaal klaar bent om de arbeidsmarkt te bestormen... wie weet wel bij EME!

Enthousiast en 100% zeker dat deze functie jou op het lijf geschreven is? Solliciteer en overtuig ons van je motivatie!
Mail naar michael@eme-projects.com