

# Curriculum Vitae B. T. M. van Niersen

## Persoonlijke Informatie

Naam: B. T. M. van Niersen (Ben)  
Adres: Dahliastraat 2.  
7081 EC Gendringen  
Burgerlijke Staat: gehuwd  
Nationaliteit: Nederlands  
Geboortedatum: 15-01-1966  
Mobiel: 06-48790366  
[ben@benvn.nl](mailto:ben@benvn.nl)

## Persoonlijke Doelstelling

Ik kom het best tot mijn recht in een omgeving waarin de klant (gast) centraal staat en waarin ik in staat wordt gesteld zowel organisatorisch als commercieel de verantwoordelijkheid te nemen. Het is mijn doelstelling steeds weer bij te leren en mezelf te verbeteren. Daarnaast is het mijn streven om de mensen om mij heen dat te leren wat ze nodig hebben om succesvol te zijn! Wat ik weet kunnen ze allemaal van mij leren!

## Werkervaring

12-2011 / heden Gastheer++

### Zzp-er in de horeca

- Alle voorkomende werkzaamheden (met uitzondering vd keuken): feesten, catering, advies, begeleiding voor bedrijven en particulieren.

05-2011 / 07-2011 HCR “De Roode Leeuw” in Terborg

### Manager van het restaurant en het hotel

- Stroomlijnen van de horeca en het hotel.

03-2010 / 03-2011 Restaurant “De Ballonnerie” in Sinderen

### Horecamanager

- Overnieuw opzetten en stroomlijnen van de horeca

08-2006 / 03-2010 Partycentrum Scholtenhof in Etten

### Bedrijfsleider

- Opnieuw opzetten en leiden van het partycentrum met 2 zalen, café, evenemententerrein en cafetaria
- Van 0 naar 180 partijen in 2009

08-2005 / 08-2006 Cultureel centrum “Ons Huis”, Dinxperlo

### Beheerder

- Zelfstandig leiden van het cultureel centrum

01-2005 / 08-2005 Golfbaan Welderen, Elst (Gld)

### Horeca-Manager

- Zelfstandig leiden van het horecagedeelte

01-2004 / 01-2005 Waldhotel “Hoch Elten”, Duitsland

### Ober-Kelner

- Zelfstandig leiden van het restaurantgedeelte

01-2003/ 12-2003 AC-restaurants: Stroe en T'Harde

### **Quality-manager**

- Verantwoordelijk voor een constante kwaliteit
- Doen van kwaliteitsmetingen en het adviseren omtrent verbeteringen

1997 / 2003 Gasterij Alleman V.O.F., te Varsselder.

### **Oprichter en Eigenaar**

- Eigen onderneming met restaurant, zalen, café, cafetaria en catering.
- Eerste indoor BBQ restaurant
- Leiding over tussen 10-20 man personeel, full-time en oproepkrachten
- Organiseren van groepsarrangementen, op maat leveren van evenementen, catering en thema avonden.

## **Opleidingen**

### **Vakinhoudelijke opleidingen**

2011 Wijnbrevet

2010 Bedrijfs Hulp Verlening

2003 Quality Management Intern AC Restaurants

1999 SVH ondernemerstraining

1996 SVH sociale hygiëne

1994 SVH restaurantbedrijf (vrijstelling)

1993 SVH handelskennis

1993 SVH leermeester

1991 SVH 4<sup>de</sup> en 5<sup>de</sup> jaar gastheer

1990 SVH 3<sup>de</sup> jaar gastheer

1989 SVH serveren

1986 SVH cafébedrijf

### **Middelbare Detailhandels School Arnhem**

- 1983 tot 1986 Geen diploma

### **Mavo diploma op D-niveau:**

Vakkenpakket: Nederlands, Duits, Engels

Wiskunde, Natuurkunde, Scheikunde

## **Hobby's:**

Computers

Fotografie

Klussen

Lezen

Muziek (luisteren)

## **Talen**

**Nederlands** Moedertaal

**Duits** Vloeiend

**Engels** Vloeiend