



vzw Zorg-Saam ZKJ – diensthoofd keuken

Door pensionering zijn wij momenteel op zoek naar een gedreven diensthoofd keuken. Als diensthoofd keuken zal je de leiding nemen over de organisatie van 2 grootkeukens (gelegen op 2 verschillende sites) en bouw je mee aan de toekomstvisie tot hereniging van beide keukens tot 1 geheel. Je combineert sporadisch operationeel koken, met leidinggevende en organisatorische taken.

Als **Diensthoofd Keuken** ben jij de drijvende kracht achter de dagelijkse werking van onze keuken. Je zorgt ervoor dat onze bewoners elke dag kunnen genieten van gezonde, smakelijke en aangepaste maaltijden. Je combineert jouw passie voor voeding met sterke organisatorische vaardigheden en een **H.A.R.T.** voor onze bewoners.

Daarnaast sta je open voor allerlei initiatieven (zoals thema-weken, kookactiviteiten bewoners, recepties, e.a.) en neem je hier een innovatieve rol in op.

- Je beschikt over een diploma in een relevante richting (bv. facilitymanagement, grootkeuken, voedings- en dieetkunde, hotelmanagement) of gelijkwaardig door ervaring.
- Je hebt affiniteit met het voedingsgebeuren binnen een grootkeuken. De zorgsector kennen is een pluspunt, ervaring strekt tot aanbeveling.
- Ervaring met **koken voor senioren** is een sterke troef
- Je hebt ervaring als **leidinggevende** en je bent een sterke coachende people manager. Je bent ondersteunend en gericht op het stimuleren van je mensen. Je biedt een duidelijk kader aan je team, zowel op vlak van samenwerken als op vlak van organisatie en werking van de keuken.
- Je kan goed plannen en organiseren, bent oplossingsgericht en sterk in het zien van **innovatieve mogelijkheden** waardoor jouw grootkeuken door het continu aanpassen van de manier van werken dynamisch is en blijft.
- Je plaatst de **bewoner centraal** en hecht veel belang aan zicht hebben op de mening van de klant en bijsturen indien gewenst. Hierbij ons **kompas het H.A.R.T.** in gedachte.

Als verantwoordelijke voor de keuken heb je een **gevarieerd takenpakket** en ben je onmisbaar in het succes van onze keuken. Jouw verantwoordelijkheden omvatten onder andere:

- Je stuurt het keukenteam aan (team van koks en keukenhulpen). Begeleiding en motivatie zijn hierbij niet weg te denken: Je organiseert op regelmatige basis **overlegmomenten** met je team. Je garandeert hun motivatie en productiviteit door hen aan te sturen en te motiveren, opleidingen te coördineren, reflectiegesprekken te houden, en indien nodig bij te sturen.
- Je stelt de **menuplanning** op en houdt rekening met dieetvoorschriften en bewonerswensen.
- Je bewaakt de **kwaliteit, hygiëne (HACCP)** en voedselveiligheid (Quality Gard)
- Je **beheert de voorraad** en doet **bestellingen** in samenwerking met leveranciers (prijs/kwaliteit).
- Je rapporteert aan de directie en werkt nauw samen met andere diensten. **Je bent de brug tussen keuken en woongemeenschappen.**

- Je **participeert aan vergaderingen** en/of neemt hierin het voorzitterschap op: teamvergaderingen, stuurgroep, werkgroepen, ...
- Je organiseert de planning van de uurroosters van de medewerkers.
- Je kan vlot met de computer werken, kent de office-toepassingen als word, excel, outlook,
- Fulltime contract, onbepaalde duur (38u)
- werken in een (toekomstig) **nieuwbouwproject** met focus op kleinschalig wonen.
- warme, hartelijke werkomgeving
- werkomgeving die openstaat voor **co-creatie**, medezeggenschap van medewerker
- mogelijkheid tot uitbreiding kennis als referentiepersoon in verschillende domeinen en/of sleutelfiguur kwaliteitssysteem
- Een motiverend salaris met een pakket **extralegale voordelen**: 24 betaalde vakantiedagen, maaltijdcheques, gratis treinabonnement, fietsvergoeding, extra beloning bij mijlpalen in je privéleven. Bij 1 jaar in dienst krijg je een extra vakantiedag.
- Voordelige formules van personal **fietslease** of korting bij aankoop van een fiets.
- Verloning volgens **IFIC** met overname van relevante anciënniteit.

<https://www.zorg-saam.be/>