

## KERNROL BELEIDSMEDEWERKER EN TEAMCOACH VOEDING

### Verantwoordelijkheden

Als beleidsmedewerker voeding speel je een essentiële rol in het ontwikkelen, implementeren en beheren van het voedingsbeleid binnen de organisatie, daarnaast ben je ook verantwoordelijk voor het leiden en coachen van het keukenteam. Je combineert expertise op het gebied van voeding met leiderschap en coaching om ervoor te zorgen dat de voedingsrichtlijnen worden nageleefd en dat het keukenteam optimaal functioneert.

### Plaats in de organisatie

Je rapporteert rechtstreeks aan de directeur facilitaire diensten en je leidt de beleidsgroep rond voeding. Je bent lid van het team van teamcoaches en je werkt over de 2 campussen heen.

### Resultaatsgebieden

Domein	Inhoud
<b>Voedings- en kwaliteitsbeleid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Je coördineert de implementatie van voedingsrichtlijnen zowel binnen de keukens als op de afdelingen.</li> <li>○ Je ontwikkelt een voedingsbeleid in overeenstemming met de behoeften en doelstellingen van de organisatie.</li> <li>○ Je blijft op de hoogte van ontwikkelingen in de voedingssector en past de werking overeenkomstig aan.</li> <li>○ Je organiseert trainingen en workshops gericht op voedselveiligheid, voedingsrichtlijnen en culinaire vaardigheden.</li> <li>○ Je stelt de menu's op met inspraak van bewoners.</li> <li>○ Je implementeert organisatorische veranderingen die nodig zijn om onze strategische doelstellingen te bereiken. Dit omvat het optimaliseren van processen, het herstructureren van je afdeling en het bevorderen van zelforganisatie en gedeeld leiderschap.</li> </ul>
<b>Bewaking van voedingsstandaarden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Je zorgt voor naleving van voedingsnormen en -voorschriften in heel het huis.</li> <li>○ Je voert regelmatig controle en evaluatie uit van de kwaliteit en voedingswaarde van de bereide maaltijden.</li> <li>○ Je identificeert groeikansen en implementeert passende maatregelen.</li> <li>○ Je geeft richtlijnen aan het keukenpersoneel bij het bereiden van de maaltijden teneinde de voorziene hoeveelheden en variëteiten te kunnen aanbieden.</li> </ul>
<b>Organisatie van de keuken, cafetaria en afdelingskeukens</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Je organiseert de keuken, cafetaria en afdelingskeukens volgens de afspraken van het huis.</li> <li>○ Je organiseert en houdt toezicht op de activiteiten in de keuken en de cafetaria (vb. het bereiden van de maaltijden, de afwas en de kassadienst).</li> </ul>

**Organisatie van de keuken, cafetaria en afdelingskeukens**

- Je voert de administratie m.b.t. de organisatie van de dienst.
- Je ontvangt de leveranciers en kiest hen in overleg met de directie.
- Je bestelt de nodige materialen en grondstoffen, ontvangt ze en controleert de kwaliteit ervan.
- Je controleert de naleving van de hygiënische regels en van de HACCP normen.
- Je verzekert de contacten met de technische dienst en met de externe herstellere voor het onderhoud van het materiaal.

**Leiderschap en coaching**

- Je leidt, motiveert en coacht de keukenmedewerkers over beide campussen.
- Je biedt richting, ondersteuning, coaching en begeleiding om hun prestaties te optimaliseren en een cultuur van excellentie en zelfontwikkeling te bevorderen.
- Je gebruikt verschillende leiderschapsstijlen, afhankelijk van de noden van het team.
- Je volgt de teams op en zorgt ervoor dat ze de vooropgestelde doelen behalen.
- Je stimuleert een positieve en collaboratieve werkomgeving binnen het keukenteam en zorgt voor verbinding met de andere teams.
- Je beslist en adviseert, in overleg met de directie, m.b.t. aanwerving en ontslag van keukenmedewerkers.

**Budgetbeheer**

- Je ondersteunt bij het opstellen van budgetten voor voedingskosten en -uitgaven.
- Je houdt toezicht op de kosten en stelt indien nodig aanpassingen voor om binnen het budget te blijven.
- Je stelt de werkverdeling en de personeelsplanning op en past de opgestelde planningen aan de behoeften van de dienst aan (vb. opdrachtwijziging, ziekte) om te voorzien in de continuïteit van de dienst.

**Samenwerking**

- Je leidt de beleidsgroepen rond voeding en neemt deel aan het campusoverleg en aan werkgroepen/gebruikersraden ter verbetering van de kwaliteit van de voeding en de geleverde diensten.
- Je bevordert open en transparante communicatie binnen de organisatie en zorgt voor effectieve informatie-uitwisseling tussen alle teams.
- Je werkt nauw samen met de begeleiders wonen en leven om de planning van evenementen en de keukenwerking op elkaar af te stemmen..

**Kennis**

- Je hebt een algemene kennis van culinaire technieken en van diëtiëk.

- Je bezit kennis van de regels en procedures inzake hygiëne en het naleven van de HACCP normen.
- Je hebt uitstekende kennis van voedselveiligheidsnormen en -voorschriften.
- Je hebt kennis van groepsdynamica, zelforganisatie en gedeeld leiderschap.

### Competenties en vermogens

- Je beschikt over probleemoplossend vermogen en het vermogen om onder druk te werken.
- Je communiceert effectief door helder te communiceren met diverse belanghebbenden en te luisteren naar verschillende perspectieven.
- Je toont emotionele intelligentie door empathisch en effectief te communiceren met medewerkers, bewoners en families.
- Je bent zelfkritisch.
- Je behoudt een overzicht met een brede kijk en helikopterzicht.
- Je zegt wat gezegd moet worden op een verbindende manier.
- Je voert de rol uit volgens de waarden van de organisatie: **warmte, respect, openheid, communicatie, zelfstandigheid.**