



**Keuken- en
Siteverantwoordelijke
M/V Dilbeek**

Bedrijf

Hanssens Catering is een toonaangevend cateringbedrijf, gespecialiseerd in het bereiden en leveren van verse schoolmaaltijden. Met drie vestigingen in Wevelgem, Dilbeek en Oosterzele produceert het bedrijf dagelijks 60.000 maaltijden voor meer dan een miljoen kinderen, goed voor 6% van de schoolgaande jeugd in Vlaanderen.

In Wevelgem is het HQ gevestigd, wat tevens ook de grootste productievestiging is. Hier vinden de meeste voorbereidingen plaats en worden de maaltijden op de warme lijn geproduceerd. Hanssens Catering streeft naar een hoge kwaliteit en efficiëntie, ondersteund door een team van gemotiveerde medewerkers en een moderne productiefaciliteit.

Functie

Als keukenverantwoordelijke bij Hanssens Catering ben je verantwoordelijk voor **de dagelijkse productieplanning en operationele coördinatie** in de vestiging in **Dilbeek**. De keukenverantwoordelijke dient **80% van de tijd tussen de mensen** door te brengen en **20% van de tijd met administratieve taken** bezig te zijn. De keukenverantwoordelijke zorgt ervoor dat alle maaltijden op tijd klaar gemaakt zijn en op tijd kunnen vertrekken.

- Naast de **dagelijkse productieplanning** en operationele taken, wordt van de keukenverantwoordelijke verwacht dat hij/zij **bijdraagt aan strategische initiatieven** zoals **nieuwe investeringen en markuitbreiding**.
- De Grondstoffen klaarzetten, afwegen en de productie organiseren.
- De bereiding en de productie van de gerechten met industriële kookketels.
- Voorraden van grondstoffen opvolgen en tijdig bijbestellen.
- Het **opstellen en beheren van de productie- en personeelsplanning**.
- Toezicht houden op de **voortgang en naleving van de planning**, inclusief het opvolgen van reinigingen en registraties.
- Je **stuurt het personeel in de productie aan en coacht** hen waar nodig.
- Je waarborgt een **efficiënte productiestroom**, waarbij je de **productiestromen optimaliseert** en machines en personeel zo efficiënt mogelijk inzet.
- **Implementeren** en monitoren van **kwaliteitscontrolemaatregelen**.

Profiel

- Minimaal 5 jaar ervaring in een vergelijkbare rol binnen de voedingsindustrie.
- Sterke **leiderschapsvaardigheden**, met de capaciteit om een **team te motiveren** en te sturen.
- Zeer **gestructureerd** en **punctueel**, met een sterk **analytisch vermogen**.
- Goeie **communicatieve vaardigheden**, zowel mondeling als schriftelijk, met een open en eerlijke stijl. Zo draag je zorg voor een transparante en eerlijke communicatie binnen het team.
- In staat om te werken onder druk en flexibel om te gaan met onverwachte uitdagingen.
- Proactief in het signaleren en structureel oplossen van problemen.
- Praktische kennis van productieprocessen en het vermogen om effectief om te gaan met machines en apparatuur.
- Goed in het samenwerken met diverse teams en afdelingen binnen de organisatie.
- Bereidheid om nieuwe ideeën en verbeteringen voor te stellen en door te voeren, met een focus op vernieuwing en optimalisatie.
- Je kookt graag en hebt affiniteit met voeding
- Je bent niet bang om de handen uit de mouwen te steken en kan fysiek werk goed aan.

Aanbod/werkomgeving

- De werkdag begint om 5 uur om de opstart van de productie in goede banen te leiden. Flexibiliteit in werktijden is mogelijk, mits de planning en productie goed verlopen.
- Een ideale Work/life balans. Geen weekendwerk en steeds thuis op feestdagen.
- Vast en full time contract
- Een competitief verloningspakket
- Een omgeving waar welzijn, teamgeest en impact centraal staan.
- Werken in een dynamisch team met een hoge mate van anciënniteit en diversiteit.
- Bij Hanssens Catering wordt continu gestreefd naar verbetering en efficiëntie in de productieprocessen. In deze rol kan je als keukenverantwoordelijke het bestaande team versterken en bijdragen aan de missie om kwalitatieve en gezonde maaltijden te leveren aan scholen in Vlaanderen. Zo tover je elke middag een lach op het gezicht van vele kinderen!