
Keukenmedewerker Regeneratiekeuken

Functie

Functie:

Keukenmedewerker Regeneratiekeuken

Functieomschrijving:

*Bij Heder vzw zetten we ons dagelijks in om **kwaliteitsvolle zorg** en ondersteuning te bieden aan **mensen met een beperking**. Onze organisatie streeft naar een **warme en inclusieve omgeving** waarin iedereen zich gewaardeerd voelt. Eten speelt hierin een belangrijke rol: een **smakelijke en evenwichtige maaltijd** draagt bij aan het **welzijn van onze bewoners en medewerkers**.*

*Om ons keukenteam te versterken, zoeken we een **enthousiaste keukenmedewerker** die met **passie en zorg** bijdraagt aan de bereiding en regeneratie van onze maaltijden. Werk jij graag met voeding en ben je iemand die **graag samenwerkt in een dynamische omgeving**? Dan ben jij misschien de collega die we zoeken!*

Wat ga je doen?

- Je organiseert de regeneratie-maaltijden volgens het principe van 'zero waste'.
- Je bereidt/snijdt groenten en je staat in voor de desserts.
- Je volgt hygiëne- en veiligheidsvoorschriften nauwgezet op.
- Je past de HACCP-richtlijnen strikt toe.
- Je houdt de voorraad bij en plaatst bestellingen.
- Je onderhoudt keukenapparatuur en je werkpost.
- Je bent een onmisbare logistieke ondersteuning voor onze diverse werkingen.
- Je biedt ondersteuning in de keuken op onze andere campussen wanneer dit nodig is (vb. ziekte, vakanties, etc.).
- Je ondersteunt je collega's van de schoonmaak door lokalen en ruimtes te onderhouden wanneer dit nodig is.

Profiel

Vereist:

- Je **motivatie, nauwkeurigheid, organisatorisch inzicht en**

- werklust** zijn toonaangevend.
- Je bent een **teamplayer** met **verantwoordelijkheidszin**.
Jouw **cliëntgerichte aanpak** typeert jou.
- Je bent **betrouwbaar, flexibel en stressbestendig**.
- Je bent fysiek in staat om staand werk te verrichten.
- Je hebt kennis van **HACCP** en of bent bereid intern een opleiding te volgen. **Basiskennis** van voedselbereiding is een pluspunt.

Aanbod:

Bij **Heder** streven we ernaar om onze medewerkers een aantrekkelijk pakket aan arbeidsvoorwaarden te bieden. Als jij bij ons komt werken, kun je rekenen op:

- **Een contract van bepaalde duur:** Je ontvangt een contract van bepaalde duur voor 20 uren/week met onmiddellijke ingang voor 6 maanden (maandag t.e.m. vrijdag tussen 07:30 – 16:00).
- **Team:** Je komt terecht in een hecht team waar respect en samenwerking centraal staan.
- **Opleiding:** Je wordt opgeleid op onze hoofdcampus te Rozemaai en vervolgens is er een mogelijkheid dat je standplaats een andere campus wordt (vb. Terninck of Kalmthout). We kunnen rekening houden met je woonplaats in de toekomst.
- **Uitzonderlijk aantrekkelijke verlofregeling:** Jouw **work-life-balance** is belangrijk voor ons. Dit wordt gerealiseerd door o.a. een uitzonderlijk aantrekkelijke verlofregeling (o.a. wettelijke verlofdagen, ADV dagen, conventionele verlofdagen, snipperdagen en leeftijdsdagen) met minstens **36 dagen tot maximum 72 dagen** verlof (+55jaar).
- **Verloning en extra's:** Je ontvangt verloning volgens de wettelijke barema's van de sector (PC 319.01) met een vergoeding voor woon-werkverkeer (incl. terugbetaling van openbaar vervoer en een fietsvergoeding) en een eindejaarspremie. Jouw relevante ervaring wordt meegenomen qua anciënniteit.
- **Lunch:** Je kan voordelige maaltijden genieten in ons **personeelsrestaurant**. Je hebt de mogelijkheid om maaltijden mee naar huis te nemen.
- **Extra voordelen via 'benefits @ work':** Profiteer van extra voordelen op het gebied van ontspanning, reizen, mode en meer.

Kortom, bij Heder investeren we in jouw welzijn, groei en tevredenheid!

Solliciteren

Sollicitatieprocedure:

Interesse? Jij kan jouw brief en motivatiebrief (pdf) doorsturen via onze webpagina:

[Keukenmedewerker Regeneratiekeuken Campus Rozemaai 20u – Werken bij Heder](#)

Disclaimer

Vlaams Welzijnsverbond kan niet aansprakelijk gesteld worden voor de inhoud van deze gepubliceerde vacature.

Bron:

<https://www.vlaamswelzijnsverbond.be/vacatures/keukenmedewerker-regeneratiekeuken>