

מכרז לתפקיד מנהל/ת ענף המזון

הגדרת התפקיד

- ניהול מערך המזון בחדר האוכל ארוחות צהריים, בוקר (בחופשים וימי שישי) ושישי ערב
- אספקת ארוחות צהרים, בוקר בחופשים ושישי ערב לציבור לפי החלטות הקיבוץ.
- ניהול תקציב, דוחות רווח והפסד ועמידה ביעדים כלכליים.
- ניהול כוח האדם ואחריות על מקצועיות הצוות.
- אחריות על תחזוקה וניקיון חדר האוכל והמטבח.
- הפקת אירועים לפי הזמנות (חגים, חתונות ואירועים אחרים).
- אחריות על המלאי והרכש.
- בניית תפריט איכותי ומזין.

הפעילויות

התחום	תיאור הפעילויות
ניהול התקציב	בקרה חודשית על ההוצאות רישום החשבונות והעברתן להנהלת החשבונות עבודה מול ספקים והוזלת עלויות רכש בקרה ומעקב על ההכנסות הגדלת הכנסות בקרה ושליטה בדוחות רווח והפסד
בניית תפריטים	בניית תפריט שבועי/חודשי הזמנת סחורה לפי תכנית פיקוח על צוות המטבח אל מול התפריט קבלת משוב מהציבור על המבחר המוגש נוכחות בחדר האוכל בעת הארוחות כדי לחוש את תגובות הציבור התייחסות מיוחדת לאוכל ילדים
ניהול המתחם ואחזקתו	דאגה שוטפת לתקינות הציוד ו/או החלפתו בקרה על ניקיון חדר האוכל והמטבח אחריות על תחזוקה שוטפת של המבנה והציוד אחריות על בטיחות המבנה והציוד עבודה מול גורמי רישוי עסקים {בריאות, כיבוי אש וכו'...}
ניהול צוות העובדים	הגדרת התפקידים לעובדים קביעת סדרי העבודה וההתנהלות היום-יומית ארגון השתלמויות לעובדים בקרה על רישום העבודה סידור העבודה הדרכת הצוות הקיים ועובדים חדשים
יוזמות לפיתוח	פיתוח חזון ותוכנית עבודה



ואסטרטגיה לענף	אסתטיקה וניראות המקום פיתוח עסקי
-------------------	-------------------------------------

הכישורים הנדרשים:

- ידע וניסיון בענף המזון ו/או בניהול מערכות הסעדה אחרות - יתרון.
- תעודת טבח סוג 3 ומעלה או תעודה מתחום ניהול מטבח/מזון ומשקאות- יתרון.
- הבנה כלכלית ויכולת ניהוליות מוכחות – כולל ניהול עסקי/ ניהול יזמות.
- יכולת לנהל צוות, תוך שיתוף פעולה והשגת תוצאות צוותית.
- תקשורת בין אישית ויכולת הקשבה טובה עם הציבור.
- משרה מלאה ונכונות לעבודה בשעות גמישות ולמאמץ נוסף, לרבות עבודה בשבתות וחגים.
- יכולת עמידה בלחצים והפקת תוצאות בל"ז קצר וסופי.
- אמינות ויושר אישי גבוהים.
- תודעת שירות גבוהה.
- ידע בעבודה עם מחשב ויישומי אופיס.

כפיפות: מנהל/ת קהילה

חברים המעוניינים להגיש מועמדות יפנו להראל, עד תאריך : 10/01/25