

Kantinebeheerder

Locatie: Oss

Uren: 22,5

Als kantinebeheerder ben je verantwoordelijk voor alles wat te maken heeft met onze kantine. Je regelt en bepaalt de dagelijkse lunch en zorgt dat de keuken er netjes en hygiënisch uitziet. Zo maak jij van de kantine een fijne plek waar collega's en gasten zich thuis voelen. Ben jij klantgericht en werk je graag samen? Lees dan verder.

Welke impact maak je?

De keuken is jouw domein. Van daaruit regel je niet alleen de lunch in de kantine, maar ontzorg je ook grote groepen. Denk aan het organiseren van lunches of koffie- en theemomenten in vergaderruimtes. Dankzij jou heerst er een informele sfeer die zorgt voor verbinding bij BrabantWonen.

Hoe doe je dat?

- ✓ Je onderhoudt contacten met leveranciers en bestelt de voorraad
- ✓ Je neemt het voortouw in het bedenken van nieuwe lunchgerechten
- ✓ Je doet voorstellen over de sfeer in de kantine
- ✓ Je zorgt voor verzorgde kantine en een hygiënische en schone keuken
- ✓ Je loopt dagelijks de vaatronde om ervoor te zorgen dat er iedere dag gestart kan worden met schoon serviesgoed
- ✓ Je registreert en onderhoudt temperatuur- en schoonmaakkijsten voor de kantine

Wat drijft jou?

Je houdt van een no-nonsense aanpak: Geen gedoe, gewoon samen hard

werken aan een nette en sfeervolle kantine. Dat wat gedaan moet worden, wordt ook gedaan. Je loopt bij iedereen binnen en omgekeerd kan dat ook bij jou. Geen ingewikkelde hiërarchie, maar laagdrempelig samenwerken en gelijkwaardigheid.

Je wilt het samen doen: Goed kunnen samenwerken is belangrijk als je bij ons werkt. Met collega's, leveranciers of onze gasten. Zoals onze slogan zegt: natuurlijk samen!

Je bent jezelf: Ga je aan de slag bij BrabantWonen, dan voel je je meteen welkom: je mag zijn wie je bent. Onze cultuur is open, eerlijk en gemoedelijk. En jij zorgt ervoor dat onze kantine dat ook is.

Benieuwd wat 'de BrabantWonen-medewerker' nog meer belangrijk vindt?'
Lees: [Passen we bij elkaar?](#)

Wie ben jij?

- ✓ Jij bent klantgericht en communicatief vaardig. Je maakt graag een praatje met collega's en gasten. En je weet wanneer je meer op de achtergrond moet zijn.
- ✓ Je bent niet vies van hard werken. En houdt ervan als jouw werkomgeving netjes en schoon is.
- ✓ Je hebt VBO werk- en denkniveau. Bij voorkeur heb je een HACCP-certificaat.
- ✓ Je hebt al wat ervaring in een soortgelijke functie.
- ✓ Je bent flexibel in de verdeling van je uren over alle werkdagen van de week.
- ✓ Je vindt het prettig om wat later op de ochtend te starten en door te werken tot in de loop van de middag.

Heb je vragen over de inhoud?

Neem dan contact op met:

Natascha van Mierlo

088 281 62 01

Stuur een e-mail

**Heb je vragen over de procedure?**

Neem dan contact op met:

Judith Rooijakkers

088 281 62 82

Stuur een e-mail

