



### קול קורא לתפקיד – מנהל/ת ענף המזון

**שם התפקיד:** מנהל/ת ענף המזון

**כפיפות:** מנהל ענפי השירותים

**היקף המשרה:** מלאה

**כפיפים:** מנהל המטבח, עובדי המטבח וחד"א.

**מהות התפקיד:** אחריות ניהולית כוללת לענף המזון (מטבח וחדר אוכל) ובתוך כך ניהול צוות עובדים, ניהול תקציבים וגישה שרירותית, לאספקת הארוחות לשביעות רצון החברים והסועדים והתאם למשאבים המוקצים לכך.

#### תחומי אחריות:

1. אחריות כוללת לניהול הענף במטרה לספק את מלוא השירות, הארוחות והמזון הנחוץ לחברים, לקהילה, לענף התיירות ולעובדי הענפים, במהלך כל השבוע.
2. אחריות לקיום תפריטים שבועיים ונגזרת הרכש הנחוצה להם.
3. אחריות לקיום נוהלי בריאות מזון ואכיפת ביצועם.
4. אחריות לקיום נוהלי ניקיון ובטיחות ברורים ואכיפת ביצועם.
5. ייזום וקידום בישול מזון בריא.
6. ניהול כוח אדם בענף על כל ההיבטים של המשאב האנושי כולל: גיוס, ליווי, הדרכה, דיוני שכר, משוב, פיתוח מקצועי, פיטורין (בתאום וליווי מנהל מש"א).
7. אחריות תקציבית כוללת על ענף המזון:
  - 7.1 תכנון ועמידה בתקציב שנתי ברמה חודשית על כל מרכיבי ההוצאה בענף.
  - 7.2 מעקב חודשי על הוצאה ועמידה בתקציב בכל מרכיבי ההוצאה בענף.
  - 7.3 ניהול הממשק התקציבי מול מוסדות הקיבוץ.
  - 7.4 ניהול ובקרת מלאים.
  - 7.5 ניהול, פיקוח, ייזום, חתימה ובקרה של הסכמי רכש עם ספקים (בתיאום מנהל ענפי השירות).
  - 7.6 הכנת תוכנית השקעות שנתית ורב שנתית לענף.
8. הגדרת נהלי בטיחות ברורים והחתמת העובדים על קובץ הוראות בטיחות (יחד עם ממונה הבטיחות).
9. אחראית ליזום ולהוביל שיפור בשביעות רצון הלקוחות.
10. ניהול הארגון הלוגיסטי והתקציבי של כל האירועים והחגים, בהקשר של ענף המזון, תוך תאום מלא עם שותפי התפקיד (תרבות, קהילה, ענפים וכיוב') ונוכחות מרבית בחגים הגדולים.
11. ניהול ההיבט הקולינרי של שמחות בעלומים (חתונות, בר מצוות, שבתות חתן וכד')
12. אחראית להוציא לפועל ולפעול ע"פ החלטות הקהילה.



עלומים • קבוצת בני עקיבא להתיישבות חקלאית שיתופית בע"מ

13. ייזום ופיתוח עסקי של ענף המזון, כולל בנייה ומתן שירותים נוספים לקהילה ולגורמים חיצוניים.

**סביבת העבודה:** מטבח, חדר אוכל, משרד.

#### **דרישות התפקיד:**

1. יכולת ניהול תקציב.
2. תפיסת שירות מפותחת.
3. יחסי אנוש מעולים.
4. יכולת הובלת צוות
5. עמידה בלחצים.
6. יכולת תכנון וביצוע, דיוק ואסרטיביות.
7. זמינות, נוכחות באירועים גדולים של ענף המזון.

#### **ידע מקצועי וניסיון קודם:**

1. ניסיון ניהולי- חובה
2. ניסיון בתחום ניהול המזון בקיבוץ- יתרון
3. ניסיון / הכרות בעבודה במטבח כשר
4. ניסיון בניהול צוות עובדים- חובה
5. ניסיון בניהול תקציב גדול ורכש- חובה
6. לימודים בתחום הלוגיסטיקה או המזון - יתרון
7. היכרות עם אורחות החיים בקיבוץ - יתרון.

קו"ח ניתן לשלוח למייל [masha@alu.org.il](mailto:masha@alu.org.il) עד לתאריך 11/09/22.