

## דרושה מנהל/ת לחדר האוכל של קיבוץ סעד

### יעוד ותכלית התפקיד:

הפעלת חדר אוכל תוך דגש על מתן שירות איכותי לכלל אוכלוסיית סעד לשביעות רצון הלקוחות.

### פעילויות ותחומי אחריות עיקריים בתפקיד:

- ניהול והפעלת צוות עובדי ח"א ( המנהל הינו אחד מתוך צוות העובדים).
- מתן שירות וכתובת לפניות הציבור – שירות לקוחות (משוב, ביקורת).
- אחריות על הניקיון ותחזוקת המבנה באזורים המוגדרים תחת אחריות ח"א.
- אחריות על תפעול ארוחת צהרים, 5 ימים בשבוע, בין הימים א' לה', בין השעות 10:30-15:00.
- פיקוח על רמת ואיכות המזון המוגש בח"א, מול הקייטרינג של סעד
- ניהול הקופה, מעקב אחרי מחירי מנות ועדכונם לפי התפריט, אחריות על סגירת קופה וניהול הקופה.
- תאום עם בעלי השמחה ועם הקייטרינג לאירועים ולציוד של חדר האוכל.

### כפיפות:

- מנהלת קהילה ואגודה

### כישורים נדרשים:

- יכולת ארגון וסדר. יכולת מתן שירות ברמה גבוהה.
- מחויבות למקום העבודה, חריצות ומסירות, יכולת פיקוח והנעת עובדים.
- יכולת עבודה תחת לחץ, חריצות ונכונות לעבוד כחלק מהצוות.
- יכולת קבלת החלטות בזמן אמת והתגמשות בהתאם.
- יכולת ניהול כספית, לרבות ניהול תקציב ותוכניות עבודה.
- עדיפות לניסיון בניהול חדר אוכל / או תפקיד דומה..
- נדרשת – הגעה עצמאית.

היקף המשרה: חצי משרה – בין הימים א' לה', חובה להיות נוכח/ת בשעות א. צהרים בין השעות 11:00-14:50

תחילת עבודה: מידית !!

פניות לאי מייל: [masha@saad.org.il](mailto:masha@saad.org.il)

בהצלחה!

רק פניות מתאימות תענינה