



BREAKPOINT – Keuken - en Productieverantwoordelijke - Foodstation Waregem

Keuken - en Productieverantwoordelijke - Foodstation Waregem/Stut

Ben jij de verantwoordelijke die onze foodproductie in goede banen leidt?

Breakpoint bouwt verder aan een sterk en consistent foodaanbod over **meerdere locaties**. Vanuit onze centrale keukens zorgen we dagelijks voor verse bereidingen, salades en grab & go-producten, aangevuld met grotere bestellingen voor bedrijven en meetings.

Om dit alles vlot, correct en kwaliteitsvol te laten verlopen, zoeken we een **Keuken - en Productieverantwoordelijke** die **mee de handen uit de mouwen steekt**, maar tegelijk het overzicht bewaart en zorgt dat iedereen weet wat er moet gebeuren — en tegen wanneer.

Je werkt hoofdzakelijk **op wekdagen**. Vroege shiften (start tussen **4u en 5u**) vormen voor jou geen probleem.

Wat ga je doen?

- **Mee werken in de productie:**
 - mise en place, bereidingen, afwerking
 - ondersteunen van het team op drukke momenten
 - mee instaan voor orde, netheid en opkuis in de keukens
- **Coördineren en organiseren van het geheel:**
 - opmaken en opvolgen van bestellingen vanuit Breakpoint
 - vertalen van bestellingen naar een duidelijke productieplanning
 - prioriteiten bepalen bij pieken, last-minute wijzigingen of grotere orders
- **Aansturen en begeleiden van het productieteam:**
 - taken verdelen en duidelijke verwachtingen stellen
 - zorgen dat iedereen weet **wat, hoe en tegen wanneer**
 - bijsturen waar nodig, met oog voor efficiëntie en samenwerking
- **Bewaken van kwaliteit en timing:**
 - zorgen dat alle bereidingen correct, consistent en piekfijn afgewerkt zijn

- opvolgen dat alles **volledig en op tijd** klaarstaat voor afhaling of levering
- **Communicatie en afstemming:**
 - vlot contact houden met de verschillende sites
 - duidelijk communiceren over planning, volumes en uitzonderingen
 - problemen of knelpunten tijdig signaleren en oplossen
- **Verbeteringen en structuur:**
 - meedenken over efficiëntere werkmethodes
 - bijdragen aan een vlot georganiseerde, goed draaiende centrale keuken

Wie ben jij?

- Je hebt ervaring in horeca, catering of foodproductie, bij voorkeur in een **leidinggevende rol**
- Je combineert **hands-on werken** met organiseren en aansturen
- Je bent sterk in plannen, prioriteiten stellen en duidelijk communiceren
- Je bent administratief en organisatorisch sterk
- Je voelt je verantwoordelijk voor het eindresultaat, niet alleen je eigen taken
- Je hebt oog voor kwaliteit, finesse en presentatie
- Je begrijpt het belang van timing, volumes en voedselveiligheid
- Je blijft gestructureerd en rustig, ook wanneer meerdere bestellingen en deadlines samenkomen
- Je schakelt vlot met verschillende locaties en teams

Wat bieden wij?

Een aantrekkelijk salarispakket

Opleiding en ondersteuning om jezelf verder te ontwikkelen

Kansen om door te groeien binnen een groeiende organisatie

♂ Een tof, gedreven team en een fijne werksfeer

Je werkt meestal van maandag tot vrijdag en start om 4h.

<https://www.enjoybreakpoint.be>