



Gemeente Almelo Javatoren

Vraag vanuit het land

Een collega uit het Oosten van het land vroeg zich af of de collega's op het hoofdkantoor wel weten hoeveel werk ze hebben van alle administratieve handelingen op locatie en hoeveel tijd het kost om achter zaken aan te gaan die niet goed lopen zoals niet of verkeerd geleverde bestellingen.

Beste collega, dit is een onderwerp wat heel vaak aan de orde komt in de ondernemingsraad, het is een onderwerp waar wij als ondernemingsraad proberen met zoveel mogelijk praktijk voorbeelden de collega's te laten inzien dat een kleine fout op 1000 locaties doorwerkt. Vergeet daarbij niet dat ook onze collega's op het service kantoor ook iedere dag hard werken en zeker met de beste bedoelingen.

Heb je zelf een vraag aan de ondernemingsraad dan ontvangen we die ook graag via de mail of bel met Sven van der Hoorn (onze voorzitter), en geven je uiteraard ook (via deze rubriek) een antwoord terug.

Boventaligheid

Dit is iets waar we de laatste tijd steeds meer mee te maken krijgen, het afgelopen jaar is dit een probleem waar we in de ondernemingsraad veel over hebben gesproken, ook met de bestuurder. Locaties die sluiten maar waar wel collega's werken met een onbepaalde tijd contract, locaties die minder diensten afnemen en dus minder uren nodig hebben. Zo heb je zonder er zelf iets aan te kunnen doen boventalige collega's. We willen goed zorgen voor collega's die boventalig zijn, zij krijgen daarom ook voorrang bij een vacature in de regio.

JIJ maakt het verschil

Of je het nu gelooft of niet, zo is het! Of misschien beter om te zeggen **jij kunt het verschil maken**, door op de juiste manier te handelen/werken ben jij als collega een hele belangrijke schakel in een gezond bedrijf. Bedenk dat we het samen moeten doen!

ONZE INTERNE MARKTPLAATS. Weet je dat als je iets nodig hebt we een interne marktplaats hebben?

Ga gewoon eens kijken en misschien heb je zelf ook producten die je er op kwijt kunt. In plaats van nieuw kopen kan het zijn dat je er een collega mee helpt door het over te nemen en je komt er zelf niet te duur aan.

Collega in de schijnwerpers!

Iedere maand zal een collega zich voorstellen, waar ken jij ze van, wat ze doen de hele dag op het werk en een blik in hun persoonlijke leven.

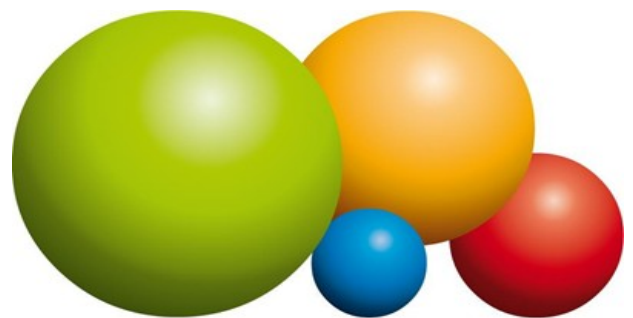
Dag allemaal,

Ik ben Suzanne Kuijpers en werk sinds 2007 bij Compass Group NL. Ik ben gestart als medewerker Assortimentsbeheer ten tijde van de ontwikkeling van Puur als formule en bijgedragen aan het verbeteren van de centrale menu cyclus. Later ben ik doorgestroomd als Productmanager en samen met collega Hans Gijsen verantwoordelijk voor de productontwikkeling. Twee jaar geleden heb ik de nieuwe opzet van het Menu & Receptenboek geïntroduceerd, gezamenlijk met de digitale menuplanner. In februari 2014 maakte ik de overstap naar Jr. Formulemanager en Projectmanager van ReFresh! ReFresh! is een verbeteringsprogramma, waarbij we per locatie bekijken welke mogelijkheden er zijn om op de locatie meer (nieuwe!) gasten naar het restaurant te trekken, die meer besteden en ook vaker terugkomen. De sleutel tot succes bij dit programma zit in het coachen en begeleiden van de vestigings manager en het team op locatie, waardoor zij zelfsturend worden en de zelfbepaalde doelstellingen op eigen kracht kunnen halen.

Nadenken over creatieve mogelijkheden om de gasten van je restaurant te stimuleren is het leukste wat er is. Door concreet te maken wat het resultaat is waar je met het team aan wilt werken zorgt voor meer teamgevoel en beleving!

Naast mijn werk, kook ik erg graag. Ik vind het leuk om nieuwe dingen uit te proberen en te proeven. Ik houd er van om met basisproducten te werken en hier iedere dag wat bijzonders mee te maken. Je hebt geen truffels en kaviaar nodig om lekker te kunnen koken!

De komende tijd zal er voor mij een flinke verandering aankomen. Ik ben momenteel 26 weken zwanger van mijn eerste kind en zal medio december bevallen. Een spannende tijd waar ik enorm naar uitkijk!



OR COMPASS GROUP