

Cafeteria (50%)

Voornamelijk vaat in de vaatwasser plaatsen en eetgerei en voorraden aanvullen. In mindere mate aanvullen van salades, broodjes smeren, maaltijden opscheppen en frietjes bakken. Zowel inschakeling in de personeelscafeteria als in de bezoekerscafeteria mogelijk.

Van maandag tot en met vrijdag met werkuren tussen 7 en 20.30 uur (hoofdzakelijk een shift van 11 tot 15.20 uur) en een op drie weekends.

Take-out/koffieshop (50%)

Broodjes smeren, koffiekoeken aanvullen, verbruikerszaal op orde houden, vaat in de vaatwasmachine plaatsen, ...

Van maandag tot en met vrijdag met werkuren tussen 7 en 19.18 uur en een op vier weekends.

Campus Pellenberg (50 - 80%)

Polyvalente keukenfunctie: centrale keuken, afwas, distributie. Om de acht weken een week cafetariabuffet.

Van maandag tot en met vrijdag met werkuren tussen 5.30 en 19.36 uur en een op drie weekends.

BELANGRIJK

- UZ Leuven bestaat uit drie campussen (Gasthuisberg, Sint-Rafaël en Sint-Pieter, Pellenberg), zie plan op www.uzleuven.be.
Het is belangrijk om na te gaan welke campussen voor jou bereikbaar zijn, rekening houdend met de werkuren.
- Naast een basismaandloon krijg je interessante premies voor weekend- en nachtwerk (van 19 tot 7 uur).
- Je loon wordt aangevuld met extralegale voordelen (gunstige anciënniteitsregeling, bijkomende feestdagen, groepsverzekering, dienst samenaankoop, ...).
- Als je werkt met een wisselend dienstrooster, krijg je je dienstrooster een maand op voorhand.

Alle details over onze vacatures vind je op onze website. Solliciteren kan online via www.uzleuven.be/jobs. Of je stuurt je sollicitatiebrief met curriculum vitae naar UZ Leuven, t.a.v. personeelsbeleid, rekrutering en selectie, Herestraat 49, 3000 Leuven.

Voor meer informatie kun je ook contact opnemen met rekrutering en selectie, tel. 016 34 49 77 of 016 34 48 82.



FACILITAIRE DIENST

FACILITAIRE DIENST

De facilitaire dienst van UZ Leuven is onderverdeeld in verschillende afdelingen:

- voeding
- schoonmaak
- linnen en beroepskledij

SCHOONMAAK

Campus Gasthuisberg, Sint-Pieter en Sint-Rafaël **Algemene diensten (50 - 80%)**

Dagelijks onderhoud van bureaus, laboratoria, consultaties, vergader- en leslokalen, ...

Van maandag tot en met vrijdag, van 5 tot 8.48 uur. Voor weekends is er een beurtrol (ongeveer vier weekends per jaar): zaterdag van 12.54 tot 21 uur en zondag van 7 tot 15.06 uur of van 10.54 tot 19 uur.

Patiëntenafdelingen (100%)

Dagelijks onderhoud van patiëntenkamers, nevenlokalen en gangen, aangevuld met periodieke taken (grote schoonmaak, hoog stof, ...).

Van maandag tot en met vrijdag van 7 tot 15.06 uur en een zaterdag om de twee weken. Voor zondagen is er een beurtrol (ongeveer zes zondagen per jaar).

Operatiekwartier (100%)

Dagelijks onderhoud van operatiezalen, vestiaires, bureaus, ...

Ploegensysteem:

Week 1: van maandag tot en met vrijdag en een zaterdag om de twee weken van 5 tot 13.06 uur of van 6 tot 14.06 uur.

Week 2: van maandag tot en met vrijdag van 12.54 tot 21 uur of van 13.54 tot 22 uur. Voor weekends is er een beurtrol (ongeveer zes weekends per jaar): zaterdag van 12.54 tot 21 uur, zondag van 7 tot 15.06 uur.

Ongeveer zes keer per jaar gsm-wachtdienst gedurende een week: oproepbaar via gsm voor dringende schoonmaaktaken, waarbij je binnen het half uur in het ziekenhuis aanwezig moet zijn.

Campus Pellenberg

Algemene diensten (50%)

Dagelijks onderhoud van bureaus, consultaties, vergaderzalen, gangen, ...

Van maandag tot en met vrijdag van 5 tot 8.48 uur en een zaterdag (van 8 tot 11.48 uur) om de drie weken. Voor zondagen is er een beurtrol (ongeveer twee zondagen per jaar).

Patiëntenafdelingen (100%)

Dagelijks onderhoud van patiëntenkamers, nevenlokalen en gangen, aangevuld met periodieke taken (grote schoonmaak, hoog stof, ...). Van maandag tot en met vrijdag van 8 tot 16.21 uur en een zaterdag om de twee weken. Voor zondagen is er een beurtrol (ongeveer zes zondagen per jaar).

VOEDING

Bij de afdeling voeding zijn er vooral mogelijkheden voor deeltijdse functies met een tewerkstelling van 50 tot 80 procent.

Centrale productie-eenheid (100%)

Grootkeuken: schoonmaken en versnijden van groenten, vlees verpakken, koude schotels maken, bereiden van warme maaltijden, soepen en puddingsoorten. Van maandag tot en met vrijdag van 5 tot 12.51 uur of van 6 tot 13.51 uur en een op vier weekends.

Centrale keuken (100%)

Maaltijden opscheppen (rekening houdend met mogelijke diëten), goederen uit de verpakking halen, keukentaken zoals het versnijden van taart, het bereiden van fruitsla, kindervoeding en vloeibare maaltijden, het koken van pappen en deegwaren, het bereiden van milkshakes, fruitpappen, ... Aan de band samenstellen van dieetplateaus en het verdelen van sondevoeding.

Van maandag tot en met vrijdag met werkuren tussen 5.30 en 16.21 uur en een op drie weekends.

Distributiekeuken (50 - 80%)

Op basis van een bestelbon de plateaus per patiënt samenstellen aan de lopende band en nadien in speciale voedingskarren plaatsen. Op piekmomenten inspringen in de vaatkeuken.

Van maandag tot en met vrijdag met werkuren tussen 5 en 20 uur en een op drie weekends.

Vaatkeuken (50 - 80%)

Plateaus leegmaken en eetgerei plaatsen in de manden van de industriële vaatwasmachine. Aansluitend de gereinigde materialen terug op de afgesproken plaats leggen. Van maandag tot en met vrijdag met werkuren hoofdzakelijk tussen 11 en 15.20 uur, maar ook af en toe vanaf 7 uur of tot 20.30 uur. Op regelmatige basis weekends.

