

Art of People – Coördinator Service Team

Waar kom je terecht?

Ciers Cooking, gelegen te Deinze, is **een familiebedrijf met intussen 35 jaar ervaring in de verkoop en installatie van horecamateriaal**. Als dé referentie in professionele keukentoestellen voor brasserieën, frituren en horecazaken bieden zij totale keukeninrichtingen aan voor frituren, horecazaken, bedrijven, scholen, ziekenhuizen en zorginstellingen.

Ciers Cooking staat voor maatwerk, vakmanschap en kwaliteit. Als officieel en exclusief verdeler van Kiremko frituurinstallaties, Qook! keukenapparatuur en Adieu fornuizen werken ze met topmerken in de sector.

Om de service-afdeling verder te professionaliseren en te optimaliseren, zoeken zij een COÖRDINATOR SERVICE TEAM.

Waarom deze kans grijpen?

In deze sleutelrol **combineer je strategische planning met leidinggevende verantwoordelijkheid en bouw je mee aan de optimale service van hun team servicetechniekers**.

Je komt terecht in een hecht team waar kwaliteit, betrouwbaarheid en open communicatie belangrijke waarden zijn.

Wat doe je?

Teamleiderschap:

Je leidt en motiveert een team van ervaren servicetechniekers die onderhoud, herstellingen en installaties van frituur en horeca-apparatuur uitvoeren.

Je bent hierbij hun vertrouwde aanspreekpunt.

Technische service:

Je evalueert klantennoden, schat urgentie en complexiteit in.

Je volgt het volledig proces op van interventies inplannen, realiseren tot en met de evaluatie van de uitgevoerde werken.

In overleg met de service techniekers bestel je hierbij de nodige onderdelen bij de leveranciers.

Dankzij jouw accuraatheid kunnen de servicetechniekers een optimale service bieden aan de klanten.

Procesoptimalisatie:

Je werkt actief aan de verbetering van interne serviceprocessen, van werkbonden tot leveringsopvolging.

En neemt initiatieven om de service-afdeling verder te professionaliseren.

Efficiëntie:

Je schakelt vlot tussen klanten, techniekers en leveranciers terwijl je duidelijke prioriteiten stelt.

Welke competenties breng je mee?

- Je hebt ervaring met technische planning én leidinggeven aan een team.
- Je hebt een technische achtergrond of ruime ervaring met horecatoestellen, keukeninstallaties of vergelijkbare technische apparatuur.
- Je werkt nauwkeurig en houdt van structureren en optimaliseren.

- Je communiceert professioneel in zowel Nederlands als Frans, schriftelijk en mondeling.
- En je bent vlot met digitale tools en administratieve opvolging.

Wat biedt Ciers Cooking nog?

Ciers Cooking biedt je allereerst een intensief opleidingstraject aan, zowel bij het bedrijf zelf als bij de producent van de merken.

Verder biedt Ciers Cooking je ook de volle verantwoordelijkheid, ondersteuning en het vertrouwen om je talenten maximaal te ontwikkelen.

Je komt terecht in een omgeving met veel ruimte voor persoonlijke en professionele groei.

Je krijgt een contract van onbepaalde duur en een aantrekkelijk loonpakket, inclusief tal van extralegale voordelen (maaltijdcheques, bedrijfswagen, hospitalisatieverzekering, enz.).

Interesse?

Laten we elkaar ontmoeten of vraag verdere toelichting via karolien@artofpeople.be - 0474 57 18 74.

<http://artofpeople.be/>