**Jaarplan 2023 (inclusief kwaliteitsdoelen) CONCEPT**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Doel**(Foto invoegen)**Bestaansrecht behouden en groeien** | **Waarom**Duurzame continuïteit voor cliënt medewerkers van Koek & Ei realiseren**Hoe*** Zorg: Verder uitbreiden en versterken bestand cliënt medewerkers.
* Werk: Zorgen voor een gevarieerd en passend werkaanbod voor iedereen.
* “Samen maken we Koek & Ei gevoel” versterken.
 | **Voortgang**Q1Q2Q3Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Doel**(Foto invoegen)**Solide bezetting team cliënt-medewerkers** | **Waarom**Ontwikkelen inzetbaarheid en vergroten zichtbaarheid van cliënt medewerkers**Hoe*** Opstellen ontwikkelplan per cliënt medewerker.
* Verbeteren begeleiding met handen op de rug.
* Meer cliënt-medewerkers, ook op zaterdag zichtbaar aan het werk (versterken Koek & Ei beleving voor onze gasten).
 | **Voortgang**Q1Q2Q3Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Doel**(Foto invoegen)**Team vaste medewerkers versterken** | **Waarom**Sterk team bouwen dat de complexe taken combinatie horeca & zorg kan waarmaken.**Hoe*** Werven, ontwikkelen en behouden juiste bezetting.
* Taakverdeling en eigenaarschap actief naleven en verder ontwikkelen.
* Aandacht voor groeps- en individuele begeleiding, -aansturing en -ontwikkeling.
 | **Voortgang**Q1Q2Q3Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Doel**(Foto invoegen)**Voldoende****opleidingsniveau****in huis** | **Waarom**Het welzijn van de cliënt medewerkers bevorderen en voldoen aan externe eisen vanuit zorgverlening en horeca.**Hoe*** Opleidingsplan voor het hele team opstellen en uitvoeren.
* Bij werving expliciet rekening houden met opleidingsniveau. Direct inplannen van benodigde aanvullende zorg & horeca opleidingen.
* Zoeken van funding voor de extra opleidingsinspanning (taak Bestuur).
 | **Voortgang**Q1Q2Q3Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Doel**(Foto invoegen)**Effectiever worden in de keuken** | **Waarom**Duurzaam, betere marge en grotere inzetbaarheid team **Hoe*** Meer structuur in processen rondom het eten bereiden.
* Uiteenrafelen van werkzaamheden zodat ieder mee kan doen op zijn/haar niveau
* Betere inkoopplanning, minder adhoc bestellingen en aankopen.
* Minder verspilling in voedsel.
 | **Voortgang**Q1Q2Q3Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Doel**(Foto invoegen)**Financieel gezond worden en blijven** | **Waarom**Continuïteit van Koek & Ei borgen**Hoe*** Inkomsten: Behouden en vergroten cliënt medewerker bestand. Indexering tarieven.
* Inkomsten: Verkrijgen en behouden WMO hoofd aannemerschap, o.a. door aandacht voor de PDCA cyclus (certificering).
* Omzet: Meer acties / aandacht organiseren.
* Omzet: Meer fans creëren die er frequent zijn.
* Omzet: Catering sterk in de markt zetten.
* Omzet: Nieuwe product/markt combinaties uitproberen.
* Marge: Inzicht in en sturen op de marge: Juiste inkoop en verkoop; cijfermatige sturing.
* Kosten beheersen.
 | **Voortgang**Q1Q2Q3Q4 |