**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**  Q1  Q2  Q3  Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**  Q1  Q2  Q3  Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**  Q1  Q2  Q3  Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**  Q1  Q2  Q3  Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**  Q1  Q2  Q3  Q4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**  Q1  Q2  Q3  Q4 |