

Gourmand Pastries – Facility Coordinator

Facility Coördinator

Ben jij een praktische probleemoplosser met een passie voor techniek, gebouwen en infrastructuur? Wil je mee zorgen voor een veilige, goed onderhouden en efficiënte werkomgeving? Dan ben jij misschien de collega die we zoeken.

Als **Facility Coördinator** ben je verantwoordelijk voor het beheer, onderhoud en de opvolging van onze gebouwen en technische installaties. Je zorgt ervoor dat onze infrastructuur optimaal functioneert en coördineert zowel interne als externe werkzaamheden.

Talent moet beloond worden, dit is wat jij van ons zal krijgen:

Gourmand Pastries biedt een **aantrekkelijk loon** aan met een reeks extralegale voordelen zoals maaltijdcheques, eco-cheques, sport- en cultuurcheques en zelfs cadeau cheques. We verzekeren jouw alle comfort met een hospitalisatie- en groepsverzekering.

Als bedrijf worden gekenmerkt door een **familiale bedrijfscultuur met gedreven, gepassioneerde collega's** waar initiatief, autonomie en ownership gewaardeerd en gestimuleerd worden. We zijn een warme bedrijfscultuur die ondernemerschap omarmt.

Deze functie biedt veel variatie en een brede verantwoordelijkheid. Gourmand groeit dus is het logisch dat jij op termijn ook groeit. Er zijn **reële doorgroeimogelijkheden**, ook binnen de bedrijvengroep Dossche.

We hechten veel belang aan jouw **work-life balance** en daarom bieden we glijdende uren aan zodat jij de baas blijft van je eigen agenda.

Dit is de verantwoordelijkheid van de Facility Coordinator

Technische installaties beheren en onderhouden

- Je beheert en volgt technische installaties op zoals ketels, koelinstallaties, NH3-installaties en andere nutsvoorzieningen.
- Je organiseert het preventief onderhoud en volgt technische interventies op.
- Je signaleert storingen en zorgt voor een efficiënte oplossing.

Infrastructuurbeheer

- Je bewaakt de staat van gebouwen en infrastructuur, waaronder daken, deuren, sanitair, kantine, bistro, groenvoorzieningen en algemene ruimtes.
- Je organiseert en coördineert herstellingen en onderhoudswerken.
- Je houdt toezicht op de kwaliteit van uitgevoerde werken.

Wettelijke inspecties en compliance

- Je beheert en volgt verplichte periodieke inspecties op binnen de domeinen techniek, veiligheid en milieu.
- Je zorgt voor een correcte administratieve opvolging en documentatie.
- Je werkt nauw samen met interne en externe stakeholders om aan alle wettelijke verplichtingen te voldoen.

Coördinatie van werkzaamheden

- Je coördineert algemene facilitaire en technische werkzaamheden op de site.
- Je stemt af met externe aannemers en leveranciers.
- Je bewaakt planning, kwaliteit, veiligheid en budget.

Administratie en rapportering

- Je zorgt voor een correcte registratie van onderhoudsactiviteiten, keuringen en interventies.
- Je rapporteert over de staat van installaties, gebouwen en lopende acties.
- Je volgt technische dossiers en contracten mee op.

Dit ben jij...

- Je beschikt over een bacheloropleiding of gelijkwaardige ervaring binnen een technische of facilitaire omgeving.
- Je hebt ervaring met gebouwbeheer, technische installaties of facilitymanagement.
- Je bent organisatorisch sterk en kan verschillende dossiers gelijktijdig opvolgen.
- Je communiceert vlot met collega's, leveranciers en externe partners.
- Je neemt initiatief en werkt oplossingsgericht.
- Je hebt oog voor veiligheid, kwaliteit en duurzaamheid.

Gourmand Pastries is een werkgever die gelijke kansen biedt en verwelkomt daarom sollicitaties ongeacht etniciteit of culturele achtergrond, leeftijd, geslacht, nationaliteit, religie of seksuele geaardheid.

<http://www.gourmandpastries.com/nl/home>