|  |
| --- |
| **FUNCTIEPROFIEL: VERKOOPMEDEWERKER I** |
| ***Context***De verkoopmedewerker I komt voor bij zowel winkel- als marktpoeliers. De functiehouder verkoopt poelier- en aanvullende producten en beschikt over productkennis om klanten hierover te adviseren (bijv. bereidingswijze). Hij kan eventueel terugvallen op de aanwezige poelier. Het vlees wordt geportioneerd door de poelier, maar vleeswaren en maaltijd(component)en portioneert de verkoopmedewerker I zelf. Tevens draagt de functiehouder zorg voor de juiste presentatie en beschikbaarheid van producten en bereidt hij conform opdracht pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en. Functiehouder is in staat zelfstandig uitvoering te geven aan de werkzaamheden. Hij kan de leidinggevende consulteren voor niet-routinematige vraagstukken.De (niveau-)verschillen tussen de winkelassistent, verkoopmedewerker I en II worden samengevat in de NOK-bijlage. |
| ***Organisatie***Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.Geeft leiding aan : niet van toepassing. |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Kerntaken*** | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Verkoop en afrekening | - opnemen van bestellingen; - beantwoorden van klantvragen (producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze, etc.), raadplegen poelier bij diepgaandere vragen; - bewegen van klanten tot aanvullende aankopen;- snijden, bereiden (grillen, etc.), afwegen en/of verpakken van producten op basis van klantvraag;- aanslaan van codes of bedragen en/of scannen van voorverpakte artikelen;- afrekenen van eindbedrag. | - klanttevredenheid;. snelheid service;. wijze van benadering;. uitstraling winkel;- gemiddelde bonwaarde;- verkoopomvang aanbiedingen;- correcte afrekening;. aantal/omvang kas­verschillen;- conform voorschriften (instructie, werkmethoden). |
| 2. Verkoopondersteuning | - zorgen voor een correcte presentatie van artikelen, prijzen e.d. en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel;- zorgen voor voldoende voorraad in de voorgeschreven presentatie, bijvullen van schappen en toonbank; - assisteren bij het opmaken van bestellingen, het uit­werken van reclame-acties en het inrichten van product­uitstallingen, etalages e.d. | - tijdig gevulde schappen/toonbank;- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| 3. Bereiding producten | - klaarzetten van ingrediënten en hulpmiddelen;- conform opdracht bereiden van pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en, hiertoe o.m.:. afwegen van ingrediënten;. wassen, snijden en portioneren van ingrediënten;. opbrengen en verdelen van vulling;. koken, bakken en braden van ingrediënten;- in toonbank of opslag wegzetten van gerede producten. | - verbruikte hoeveelheden;- tevredenheid collega’s;- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| 4. Opruim- en schoon­maakwerkzaamheden | - opruimen en schoonmaken van werk-, opslag- en winkelruimte. | - schoon en opgeruimde winkel;- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| ***Bezwarende omstandigheden*** |
| - Krachtsinspanning bij het verplaatsen van (dozen) goederen en artikelen. Lopend en staand werken, veelal plaatsgebonden, en soms bukken/reiken bij het stapelen/wegzetten van artikelen. - Hinder van tocht door het openen van de deur van de winkelruimte, koude bij het verplaatsen van producten/ingrediënten van/naar koelingen en warmte bij bereidingswerkzaamheden. Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.- Kans op letsel bij het hanteren van messen en bedienen van snijmachine, bedienen van apparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren. |
| Datum: februari 2020 | Functiegroep: n.t.b. |

F199444/mj/ek/240220