

## FUNCTIEPROFIEL AMBULANT BEDRIJFSLEIDER I

januari 2021

### Context

De ambulant bedrijfsleider I komt voor in de ambulante vishandel waar functiehouder verantwoordelijk is voor de voorbereiding en uitvoering van verkoopactiviteiten. Functiehouder houdt zich bezig met (het coördineren van) de verkoop van vis(vers en gebakken)-producten en beschikt over een uitgebreide productkennis om klanten hierover te adviseren (bijv. bereidingswijze, producteigenschappen, bewaarwijze, alternatieven, herkomst).

Hij portioneert zelf de visproducten en draagt zorg voor de juiste presentatie en beschikbaarheid van producten en hij bereidt pan- en vugklare producten en maaltijd(component)en. De ambulant bedrijfsleider I transporteert zelfstandig de verkoopwag en verzorgt de op- en afbouw ervan. De ambulant bedrijfsleider I begeleidt de andere ambulant medewerkers en coördineert de werkzaamheden van de eigen verkoopwag en vormt de vraagbaak van collega's aangaande product(eigenschappen) en klantadviezen. Daarnaast is hij belast met het verwerken van online bestellingen.

De functie ambulant bedrijfsleider wordt onderscheiden op drie niveaus. De verschillen tussen de ambulant bedrijfsleider I, II en III zijn uitgewerkt in de bijlage met Niveau-onderscheidende Kenmerken (NOK).

Leidinggevende: vakinhoudelijk leidinggevende  
Geeft leiding aan: niet van toepassing

### Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
<b>Operationele voorbereiding</b> De verschillende voorbereidende werkzaamheden (fileren van vis, bevoorraden verkoopwag, aanvullen voorraden, etc.) voorafgaand aan het transport naar de verkooplocaties zijn gerealiseerd. Op de verkooplocaties zijn werkzaamheden van op- en afbouw uitgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tijdigheid, efficiënte voorbereiding;</li> <li>- kwaliteit van uitvoering.</li> </ul>
<b>(Voor)bereiding producten</b> In de centrale werklocatie en/of op locatie zijn (voor)bereidende werkzaamheden uitgevoerd zoals: <ul style="list-style-type: none"> <li>- schoonmaken en fileren van vis(producten);</li> <li>- opmaken van salades/schalen;</li> <li>- bakken van visproducten;</li> <li>- klaarmaken pan- en hapklare (oven)gerechten;</li> <li>- verpakken/inpakken van halffabricaten en/of eindproducten;</li> <li>- bevoorraden van de verkoopwag.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verbruikte hoeveelheden;</li> <li>- tevredenheid collega's;</li> <li>- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethode, arbo, HACCP en presentatie).</li> </ul>
<b>Verkoop en afrekening</b> Visproducten zijn op basis van stuksprijs en/of kiloprijzen verkocht en afgerekend (cash, elektronisch). Vragen van klanten over de verschillende visproducten en/of bereiding van producten zijn adequaat beantwoord, hierbij zijn verkoopkansen benut en zijn klanten aangezet om over te gaan op het doen van aanvullende verkopen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klanttevredenheid;</li> <li>- snelheid service;</li> <li>- wijze van benadering;</li> <li>- correcte afrekening;</li> <li>- aantal/omvang kasverschillen;</li> <li>- conform voorschriften (instructie, werkmethode).</li> </ul>
<b>Verkoopondersteuning</b> De verkoopwag is ingericht zodanig dat er sprake is van correcte presentatie van producten, prijzen e.d. Hierbij is gezorgd voor voldoende voorraad en zijn vitrines conform instructie ingericht en aangevuld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klanttevredenheid: uitstraling verkoopwag;</li> <li>- tijdig gevulde vitrines;</li> <li>- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethode en presentatie).</li> </ul>
<b>Afsluiten kassa, controleren dagopbrengst</b> Aan het einde van de werkdag is de kassa afgesloten en zijn de ontvangen gelden geteld en gecontroleerd waarna deze zijn opgeborgen/afgestort en op voorgeschreven wijze eventuele verschillen zijn verklaard/toegelicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volgens procedure/voorschrift;</li> <li>- verklaarbaarheid kasverschillen.</li> </ul>
<b>Kwaliteitsbewaking</b> Er is invulling en uitvoering gegeven aan geldende richtlijnen, wet- en regelgeving t.a.v. onder andere arbo, HACCP en sociale veiligheid. Gegevens i.h.k.v. HACCP zijn vastgelegd in de daarvoor bestemde systemen, administraties. Onvolkomenheden/afwijkingen zijn tijdig gesignaleerd en passende (herstel)acties zijn genomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conform arbo, HACCP;</li> <li>- juiste, tijdige signalering en acties, maatregelen.</li> </ul>

## BEZWARENDE OMSTANDIGHEDEN

- Krachtsinspanning bij het plaatsen en op- en afbouwen van de van de verkoopwagen, verplaatsen van (dozen) goederen en artikelen.
- Lopend en staand werken, veelal plaatsgebonden, en soms bukken/reiken bij het stapelen/wegzetten van artikelen.
- Koude bij het verplaatsen van producten/ingrediënten van/naar koelingen en warmte bij bereidingswerkzaamheden.
- Hinder van wisselende (weers-)omstandigheden (semi-buiten werken).
- Kans op letsel bij het hanteren van messen, bedienen van apparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.

## FUNCTIEGROEP 6

F209383/dr/ek/260121