

FUNCTIEPROFIEL AMBULANT MEDEWERKER I

januari 2021

Context

De ambulant medewerker I is werkzaam binnen de visdetailhandel waarbij verkoop plaatsvindt op (week)markten op verschillende locaties in Nederland en/of een vaste standplaats.

De functiehouder verkoopt visproducten (vers en gebakken) en beschikt over basis productkennis. Hij kan voor niet-routinematige werkzaamheden terugvallen op de aanwezige collega ambulant medewerker(s) en/of ambulant bedrijfsleider. De vis wordt gefileerd door de ambulant bedrijfsleider, maar andere werkzaamheden t.a.v. snijden of bakken van visproducten voert hij zelfstandig uit. Tevens draagt de functiehouder zorg voor de juiste presentatie en beschikbaarheid van producten en bereidt hij, vaak voorafgaand aan het transport naar de markt, conform opdracht eenvoudige pan-, oven-, en vlugklare producten en maaltijd(component)en. Functiehouder voert werkzaamheden op basis van instructie en/of opdracht uit en onder supervisie van een ambulant bedrijfsleider.

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

Leidinggevende: vakinhoudelijk leidinggevende
Geeft leiding aan: niet van toepassing

Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
(Voor)bereiding producten In de centrale werklocatie zijn op basis van instructie voorbereidende werkzaamheden uitgevoerd zoals: - klaarzetten van ingrediënten en hulpmiddelen; - schoonmaken van vis(producten); - opmaken van salades/schalen; - verpakken/inpakken van halffabricaten en/of eindproducten; - bevoorraden van de verkoopwagen.	- kwaliteit, snelheid bereiding; - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, arbo, HACCP en presentatie).
Verkoop en afrekening Bestellingen van visproducten zijn aangenomen, klaargemaakt, ingepakt en op basis van stuksprijs en/of kiloprijzen verkocht en afgerekend (cash, elektronisch).	- klanttevredenheid; - snelheid service; - wijze van benadering; - correcte afrekening; - aantal/omvang kasverschillen; - conform voorschriften (instructie, werkmethoden).
Verkoopondersteuning De verkoopwagen is ingericht zodoende 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. Ter ondersteuning van het verkoopproces zijn hand- en spandiensten verricht.	- klanttevredenheid: uitstraling verkoopwagen; - tijdig gevulde vitrines; - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden en presentatie); - kwaliteit ondersteuning.
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden Gebruikte materialen en hulpmiddelen zijn afgewassen, de werkplek en (omgeving van) de verkoopwagen zijn opgeruimd en schoongemaakt.	- schoon en opgeruimd verkoopwagen; - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, arbo, 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. - 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 3	

F209381/dr/ek/260121