

## FUNCTIEPROFIEL AMBULANT BEDRIJFSLEIDER II

januari 2021

### Context

De ambulant bedrijfsleider II komt voor in de ambulante vishandel waar functiehouder verantwoordelijk is voor de coördinatie van zowel de voorbereidende werkzaamheden op de centrale werklocatie als voor uitvoerende werkzaamheden op de verkooplocatie. Functiehouder draagt zorg voor de efficiënte inzet van de beschikbare mensen en middelen en werkt conform regels en procedures. Hij geeft sturing aan ca. 1 - 6 medewerkers waarbij functiehouder als meewerkend voorman fungeert. De ambulant bedrijfsleider II moet vaak anticiperen op wisselende omstandigheden (t.a.v. verkooplocatie, klanten, weersomstandigheden) wat vraagt om een grote mate van improvisatie en flexibiliteit. Besluiten die hij neemt kan hij nemen op basis van eerdere situaties of bestaande afspraken. Bij twijfel of onduidelijkheid valt hij terug op de leidinggevende. Functiehouder heeft de vaardigheid om verschillende soorten vis te fileren.

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

Leidinggevende: vakinhoudelijk leidinggevende  
Geeft leiding aan: ambulant verkoopmedewerkers, productiemedewerkers

### Resultaatprofiel

TOEGEVOEGDE WAARDE	RESULTAATINDICATOREN
<b>Operationele voorbereiding</b> De verschillende voorbereidende werkzaamheden (fileren van vis, bevoorraden verkoopwaggen, aanvullen voorraden, etc.) voorafgaand aan het transport naar de verkooplocaties zijn gerealiseerd. Op de verkooplocaties zijn werkzaamheden op basis van instructies en aanwijzingen met betrekking tot de opbouw en het verkoopklaar maken van de verkoopwaggen toegewezen, is toegezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit en zijn prioriteiten gesteld zodanig dat tijdig gestart kan worden met de verkoopactiviteiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tijdigheid, efficiënte voorbereiding;</li> <li>- duidelijkheid instructies;</li> <li>- juiste afwegingen/prioriteiten;</li> <li>- kwaliteit van uitvoering.</li> </ul>
<b>Operationele uitvoering</b> Als meewerkend voorman is bijgedragen aan de uitvoering en is toegezien op de naleving van (hygiëne- en veiligheids)voorschriften en werkmethoden, knelpunten zijn tijdig gesignaleerd en aangegeven bij de leidinggevende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conform hygiëne-, veiligheids- en arbovoorschriften;</li> <li>- juiste en tijdige signalering knelpunten.</li> </ul>
<b>Beschikbaarheid middelen</b> Er is toegezien op het juiste gebruik van apparatuur en materialen en acties zijn genomen om (ver)storingen te voorkomen, op te lossen. De aanvoer en beschikbaarheid van producten is tijdig gerealiseerd zodat verkoop- en bereidingsactiviteiten zonder oponthoud of verstoring verlopen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tijdige beschikbaarheid middelen;</li> <li>- gebruik apparatuur en materialen conform richtlijnen;</li> <li>- aard/omvang voortgangsverstoringen.</li> </ul>
<b>Personeelsbeheer</b> Nieuwe medewerkers zijn begeleid en ingewerkt t.a.v. het verkoop- en productieproces. Het proces t.a.v. werving en selectie van nieuwe medewerkers is ondersteund.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschikbaarheid (kwaliteit/ kwantiteit) personeel.</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 aandacht voor 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>
<b>BEZWARENDE OMSTANDIGHEDEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krachtsinspanning bij het plaatsen en op- en afbouwen van de verkoopwaggen.</li> <li>- Krachtsinspanning bij het verplaatsen van (dozen) goederen en artikelen.</li> <li>- Lopend en staand werken en soms bukken/reiken bij het stapelen/wegzetten van artikelen.</li> <li>- Kans op vingerletsel bij het hanteren van messen.</li> <li>- Hinder van wisselende (weers-)omstandigheden (semi-buiten werken).</li> </ul>	
<b>FUNCTIEGROEP 7</b>	

F209378/dr/ek/260121