

VERKOOPMEDEWERKER I		
<p>Context</p> <p>De verkoopmedewerker I komt met name voor bij ambachtelijke slagerijen. De verkoopmedewerker I verkoopt slagerij- en aanvullende producten. Voor productkennis kan hij terugvallen op collega's en/of de aanwezige winkelslager. Het vlees wordt geportioneerd door de winkelslager, maar vleeswaren en maaltijd(component)en portioneert de verkoopmedewerker I zelf. Ook draagt de verkoopmedewerker I zorg voor de juiste presentatie en beschikbaarheid van producten en bereidt hij volgens specificatie pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en.</p> <p>De (niveau-)verschillen tussen de verkoopmedewerker I, II en III worden aanvullend samengevat in de NOK-bijlage.</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Verkoop en afrekening	<ul style="list-style-type: none"> - opnemen van bestellingen; - aanzetten van klanten tot aanvullende aankopen; - snijden, bereiden (grillen etc.), afwegen en/of verpakken van producten op basis van klantvraag; - aanslaan van codes of bedragen op kassa en/of scannen van voorverpakte artikelen; - afrekenen van eindbedrag. 	<ul style="list-style-type: none"> - klanttevredenheid; <ul style="list-style-type: none"> . snelheid service; . wijze van benadering; . uitstraling winkel; - gemiddelde bonwaarde; - verkoopomvang aanbiedingen; - juiste afrekening; <ul style="list-style-type: none"> . aantal/omvang kasverschillen; - volgens voorschriften (instructie, werkmethoden).
2. Verkoopondersteuning	<ul style="list-style-type: none"> - zorgen voor een juiste presentatie van artikelen, prijzen en dergelijke en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel; - zorgen voor voldoende voorraad in de winkel, bijvullen van schappen en toonbank; - assisteren bij het opmaken van bestellingen, het uitwerken van reclameacties en het inrichten van productuitstallingen, etalages en dergelijke. 	<ul style="list-style-type: none"> - tijdig gevulde schappen/toonbank; - volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
3. Bereiding producten	<ul style="list-style-type: none"> - klaarzetten van ingrediënten en hulpmiddelen; - volgens specificatie (exacte hoeveelheid ingrediënten) bereiden van eenvoudige pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en waarvoor enkele handelingen worden verricht, hiertoe onder meer: <ul style="list-style-type: none"> . wassen, snijden van ingrediënten; . verdelen van vulling; . koken, bakken en braden van ingrediënten; - in toonbank of opslag wegzetten van producten die klaar zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens specificatie; - verspilling; - tevredenheid collega's; - volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
4. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> - opruimen en schoonmaken van werk-, opslag- en winkelruimte. 	<ul style="list-style-type: none"> - schone en opgeruimde winkel; - volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie).
<p>Bezwarende omstandigheden</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Krachtsinspanning bij het verplaatsen van (dozen) goederen en artikelen. - Lopend en staand werken en soms bukken/reiken bij het stapelen/wegzetten van artikelen. - Hinder van tocht bij het openen van de deur van de winkelruimte, koude bij het verplaatsen van producten/ingrediënten van/naar koelingen en warmte bij bereidingswerkzaamheden. - Kans op vingerletsel bij het hanteren van messen en bedienen van snijmachine. 		
Datum: december 2015		Funcatiegroep: 3