Bijlage bij functie nr. BM.01, Cateringbeheerder/manager

**Criteria voor onderscheid in beheerders-/managersfuncties Contract-catering**

In de functie kan sprake zijn van drie elementen die van invloed zijn op de omvang en inhoud van de leidinggevende taak/verantwoordelijkheid, nl.:

A. De omvang van de personeelsbezetting, te onderscheiden naar:

A1 1 of 2 medewerkers;

A2 3 tot 6 medewerkers;

A3 6 tot 11 medewerkers;

A4 11 tot 16 medewerkers;

A5 16 tot 26 medewerkers;

A6 26 en meer medewerkers.

Onder personeelsbezetting wordt verstaan:

De totale normale bezetting volgens het formatieplan in aantallen medewerkers waaraan de beheerder/manager leiding geeft, ongeacht of medewerkers parttime of fulltime werken of gedetacheerd zijn (invalkrachten vallen hier dus buiten).

B. De mate waarin de medewerkers "ruimtelijk" zijn gespreid over het aantal uitgifte-/ verstrekkingspunten en waarvoor dan het leiding geven gedeeltelijk is gedelegeerd, te onderscheiden naar:

B1 1 of meer uitgifte-/verstrekkingspunt(en), echter allen onder één dak, alles onder leiding van de beheerder/manager;

B2 2 of meer uitgifte-/verstrekkingspunten, die niet onder één dak gehuisvest zijn en waarvoor de leiding (gedeeltelijk) is gedelegeerd.

C. De mate waarin de medewerkers volgens het contract op andere tijden dan de normaal te achten kantoortijden de werkzaamheden moeten verrichten en waarvoor dan de leiding is gedelegeerd, te onderscheiden naar:

C1 kantoortijd, d.w.z. de normale kantoortijd gedurende 5 dagen per week waarop de manager steeds aanwezig is;

C2 ruimere bedrijfstijd, d.w.z. er wordt structureel langer gewerkt dan de normale kantoor-/bedrijfstijd òf er wordt op andere dagen dan de normale kantoor-/
bedrijfstijd gewerkt (uitgangspunt is hier langere werktijd gedurende 5 dagen òf normale werktijd gedurende meer dan 5 dagen);

C3 (nagenoeg) "vol-continu", d.w.z. er wordt structureel langer gewerkt dan de normale kantoor-/bedrijfstijd en dit tevens gedurende meer dan 5 dagen per week.

D. Tevens kan er sprake zijn van het door de medewerkers bereiden en serveren van gerechten, maaltijden, etc. waarover in het contract afspraken zijn opgenomen, te onderscheiden naar:

D1 standaard assortiment, d.w.z. alles tot aan het uitgebreid/speciaal assortiment;

D2 uitgebreid/speciaal assortiment, d.w.z. dat er naast standaardmatige gerechten (D1) ook structureel (warme) maaltijden, al dan niet in een menu-cyclus, worden bereid, waartoe theoretische kennis van het bereidingsvakgebied is vereist.
De bereiding vereist het verrichten van samengestelde (voor)bereidingstaken, als regel bestaande uit meerdere (op zichzelf losstaande) handelingsreeksen, die zijn gericht op het bewerken van meerdere (verse) grondstoffen, via meer­dere halffabrikaten tot presentabele en consumptiegerede maaltijden.