**FUNCTIEPROFIEL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Functiecode: S.08** | **Functiefamilie: Staf** | **Datum: maart 2020** |

**Context**

De medewerker huishoudelijke dienst komt voor in een middelgroot of groot loonbedrijf. De functie is gericht op het uitvoeren van schoonmaakwerkzaamheden in de verschillende algemene bedrijfsruimten (kantoren, kantine, sanitaire voorzieningen) en beperkt de werkplaats(en). Voorts is de medewerker huishoudelijke dienst verantwoordelijk voor het in de bedrijfskantine verstrekken van lunchvoorzieningen. De producten worden grotendeels uitgifte-bereid aangeleverd. Een beperkt deel vergt nadere bewerking: verwarmen, afbakken, frituren, opmaken e.d. aan de hand van eenduidige instructies en gebruikmakend van keukenapparatuur. Afrekenen gebeurt via pinbetaling aan de kassa.

Leidinggevende: niet-vakinhoudelijk leidinggevende

Geeft leiding aan: niet van toepassing

**Resultaatprofiel**

|  |  |
| --- | --- |
| **toegevoegde waarde** | **Resultaatindicatoren** |
| **Uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden**  De algemene bedrijfsruimten (kantoren, kantine, sanitaire voorzieningen en keuken/pantry’s) zijn schoongemaakt, gebruikmakend van reguliere schoonmaakmiddelen en materialen/apparatuur, een en ander volgens gestandaardiseerde werkmethoden en binnen een vastgesteld, repeterend werkprogramma. | * conform schema en opdrachten; * toepassing juiste werkmethoden; * kwaliteit uitgevoerde werkzaamheden; * afgevoerd vuil; * aangevulde gebruiksvoorraden. |
| **Verantwoorde uitvoering schoonmaakwerkzaamheden**  De bij de werkzaamheden gebruikte middelen, materialen en apparatuur worden op een juiste wijze gebruikt en voorraadaanvullingen en mankementen zijn gemeld aan leidinggevende. | - juist gebruik materialen, apparatuur;  - tijdige signalering voorraadaanvullingen;  - tijdige escalatie, signalering naar leidinggevende. |
| **Voorbereiding, uitgifte en bereiding catering**  Door het inrichten en aanvullen van counters en uitgiftepunten (o.a. koffieautomaten) zijn cateringfaciliteiten beschikbaar voor medewerkers en gasten. Lunchgerechten zijn op aanvraag en/of ten behoeve van voorraad in de counter bereid en uitgegeven. | * tijdige beschikbaarheid, tijdige aanvulling; * juiste bereiding. |
| **Kassa-afhandeling**  Te nuttigen lunchvoorzieningen zijn afgerekend met medewerkers gebruikmakend van kassavoorzieningen (scan en pinbetaling). | - aard en omvang verschillen verbruiken en betalingen. |
| **Schone en hygiënische omgeving**  De eigen werkplekken, counters, (keuken)apparatuur, omgeving (tafels, vloeren e.d.) voldoen aan de eisen van schoon en hygiënisch. | * naleving eisen HACCP. |
| **Registratie**  Verbruiken, voorraden en restanten zijn geregistreerd. | * juistheid, volledigheid, tijdigheid van registraties. |
| **Bezwarende omstandigheden** | |
| - Krachtsinspanning bij het uitvoeren van schoonmaakwerkzaamheden, het hanteren van hulpmiddelen, het afvoeren van afval en het tillen, verplaatsen van goederen;  - veelvuldig lopend en staand werken bij schoonmaak- en cateringwerkzaamheden en soms gebukt/gebogen of reikend werken onder eenzijdige spierbelasting bij sommige schoonmaakbewegingen;  - onaangenaam werk bij het reinigen van sanitaire voorzieningen;  - hinder van hitte (warmte-uitstraling), dampen van frituurinstallatie en vuil;   * kans op letsel bij bereidingswerkzaamheden (hanteren van messen, branden aan hete delen). | |
| **KENNIS EN ERVARING** | |
| * (V)MBO werk- en denkniveau; * kennis van en ervaring met te verrichten schoonmaakwerkzaamheden en daartoe te gebruiken reinigingsmiddelen en materialen; * kennis van en ervaring met te verrichten cateringwerkzaamheden, incl. kassabediening. | |
|  | |