|  |
| --- |
| **VERKOOPMEDEWERKER I** |
| ***Context***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.De (niveau-)verschillen tussen de verkoopmedewerker I, II en III worden aanvullend samengevat in de NOK-bijlage. |
| ***Organisatie***Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.Geeft leiding aan : niet van toepassing. |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Kerntaken*** | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Verkoop en afrekening | - 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. | - klanttevredenheid;. snelheid service;. wijze van benadering;. uitstraling winkel;- gemiddelde bonwaarde;- verkoopomvang aanbiedingen;- juiste afrekening;. aantal/omvang kas­verschillen;- volgens voorschriften (instructie, werkmethoden). |
| 2. Verkoopondersteuning | - 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 product-uitstallingen, etalages en dergelijke. | - tijdig gevulde schappen/toonbank;- volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| 3. Bereiding producten | - 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:. wassen, snijden van ingrediënten;. verdelen van vulling;. koken, bakken en braden van ingrediënten;- in toonbank of opslag wegzetten van producten die klaar zijn. | - volgens specificatie;- verspilling;- tevredenheid collega’s;- volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| 4. Opruim- en schoon­maakwerkzaamheden | - opruimen en schoonmaken van werk-, opslag- en winkelruimte. | - schone en opgeruimde winkel;- volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| ***Bezwarende omstandigheden*** |
| - 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 | Functiegroep: 3 |