|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | |