### BEDRIJFSTAK : CONTRACT CATERING

Functiecategorie : Institutioneel

Referentiefunctie : Hoofd logistiek

Referentiefunctie-nummer : I.5.1

### referentiefunctie-omschrijving

###### Kenmerken van de referentiefunctie

*- Leiden van de medewerkers in de assemblagekeuken (als eindverantwoordelijke), waaronder plannen, regelen en aansturen van deze medewerkers in werkuitvoering en personeelsbeheer;*

*- zorgen voor een efficiënte ontvangst en opslag van maaltijdcomponenten, assemblage en intern (of evt. extern) transport van maaltijden en andere verstrekkingen en afwas;*

 *- op aanvraag regelen van bijzondere activiteiten, zoals recepties.*

**Organisatie**

Rapporteert aan : bedrijfsleider en/of regio- of accountmanager.

Geeft leiding aan : 10 tot 15 medewerkers, w.o., afhankelijk van de situatie, gedetineerden.

**Resultaatgebieden en kerntaken**

1. Een goed geleid en op zijn taak berekend team van medewerkers.

Kerntaken zijn:

• opstellen van werkroosters, regelen van voldoende bezetting (o.a. via locaal uitzend­bureau), verlof e.d; houden van werkoverleg;

• selecteren en beoordelen van medewerkers, zorgen voor opleiding/inwerken e.d.

2. Volgens contractuele afspraken gerealiseerde maaltijdvoorziening, e.e.a. binnen de kaders van kosten en kwaliteit.

Kerntaken zijn:

• toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/instructies; stellen van prioriteiten en oplossen van zich voordoende problemen e.d.;

• toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden en op het opvolgen van de procedures en voorschriften (w.o. HACCP-eisen);

• bewaken van de juiste ontvangst, controle en opslag van teruggekoelde maaltijd- componenten en andere verstrekkingen; bewaken van voorraadniveaus;

• vaststellen en bestellen van benodigde aantallen voorraadaanvullingen bij de eigen cateringorganisatie of (afhankelijk van de situatie) bij locale leveranciers;

• oplossen van problemen met leveringen (i.o.m. hoofdkantoor of leveranciers);

• zelf meewerken in de uitvoering, indien dit voor de voortgang noodzakelijk is.

3. Betrouwbare en volledige administratie van de locatie.

 Kerntaken zijn:

• (laten) verwerken van ontvangen mutaties van de instelling; op basis daarvan maken van bestellingen en een bestelprognose voor leverancier(s);

• registreren van bestelde, ontvangen goederen, uitgegeven maaltijden en andere verstrek­kingen;

• controleren, paraferen en doorsturen van ontvangen facturen;

• (laten) registeren van gewerkte/vrije uren van medewerkers;

• opstellen van het eigen budget in concept en bewaken van de kostenrealisatie.

4. Goede relatie met de opdrachtgever.

 Kerntaken zijn:

• afstemmen van operationele zaken, klachten, bijzondere wensen e.d. met de opdracht­gever; treffen van maatregelen ter voorkoming van klachten;

• maken van offertes voor bijzondere gelegenheden; bij akkoord regelen van de uitvoering daarvan (bestellen goederen, materialen e.d. in samenwerking met de eigen catering­organisatie).

5. Overige werkzaamheden, zoals bijvoorbeeld:

• toezien op het gebruik van apparatuur en hulpmiddelen (vaak eigendom instelling);

• deelnemen aan periodiek overleg met leidinggevende en collega’s;

• verrichten van overige, met het bovenstaande verband houdende, werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende.

#### Overige informatie en bezwarende omstandigheden

- Corrigerend optreden naar medewerkers.

- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden (huisstijl).

• Krachtsinspanning bij het meewerken in de uitvoering.

• Soms in gedwongen houding werken in de uitvoering of op kantoor (PC).

• Hinder van lage temperaturen bij werken in (koele) geconditioneerde ruimten.

• Kans op letsel door het uitglijden op gladde vloeren.

**INDELINGSHULPMIDDELEN**

###### Kenmerken bedrijf

De referentiefunctie “Hoofd logistiek” komt overwegend voor in (penitentiaire) instellingen met alleen een assemblagekeuken.

*De functie kan in de praktijk ook voorkomen onder de volgende bedrijfsnaam:*

*- Hoofd assemblagekeuken*

###### Richtlijnen voor het indelen van de bedrijfsfunctie

|  |  |
| --- | --- |
| *= Als de bedrijfsfunctie ten opzichte van de referentiefunctie ongeveer gelijk is, behoort deze bedrijfsfunctie ingedeeld te worden in groep:* | *5* |
|  |  |
| *- Als de bedrijfsfunctie minder verantwoordelijkheden heeft, zoals bijvoorbeeld het aansturen van de logistieke werkzaamheden, zonder assemblage van maaltijden, met een kleine groep medewerkers, conform de functie hoofd satellietkeuken, dan indeling in groep:* | *4* |
|  |  |
| *+ Als de bedrijfsfunctie meer verantwoordelijkheden heeft, zoals bij­voorbeeld het aansturen van de productie- en assemblagekeuken met een grote groep medewerkers, conform de referentiefunctie hoofd productie, dan indeling in groep:* | *6* |