

VERKOOPMEDEWERKER II		
Context De verkoopmedewerker II komt met name voor bij ambachtelijke slagerijen. De verkoopmedewerker II verkoopt slagerij- en aanvullende producten en beschikt over productkennis om klanten hierover te adviseren (bijv. bereidingswijze, producteigenschappen, bewaarwijze). Hij kan eventueel terugvallen op de aanwezige winkelslager. Het vlees wordt geportioneerd door de winkelslager, maar vleeswaren en maaltijd(component)en portioneert de verkoopmedewerker II zelf. Ook draagt de verkoopmedewerker II zorg voor de juiste presentatie en beschikbaarheid van producten en bereidt hij volgens receptuur 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; - beantwoorden van klantvragen (over bijvoorbeeld producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze), raadplegen winkelslager bij moeilijkere vragen; - 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 in kassa en/of scannen van voorverpakte artikelen; - afrekenen van eindbedrag.	- klanttevredenheid; - snelheid service; - wijze van benadering; - kwaliteit advies; - uitstraling winkel; - mate van beantwoording klantvragen; - gemiddelde bonwaarde; - verkoopomvang aanbiedingen; - correcte 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 reclame-acties en het inrichten van productuitstallingen, 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 recept bereiden van eenvoudige pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en, hiertoe onder meer: - herrekenen en afwegen van benodigde ingrediënten; - wassen, snijden en portioneren van ingrediënten; - opbrengen en verdelen van vulling; - koken, bakken en braden van ingrediënten; - in toonbank of opslag wegzetten van producten die klaar zijn.	- verbruikte hoeveelheden; - juiste hoeveelheden; - 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: 4	