

Functielijst

(Bron CAO Ambachtelijke Pluimvee- en Wildbedrijven, Artikel 10 Functie-indeling p. 8 t/m 12)

Functie 1

Schoonmaken van bedrijfs- en winkelruimten en dergelijke. Taken zijn moppen, schoonmaken van wanden, meubilair, sanitair en het zo nodig verrichten van enig periodiek schoonmaakwerk.

Functie 2

Uitvoerende winkelwerkzaamheden van eenvoudige aard, onder leiding en instructie van verkoper of directe leiding (voor maximaal 12 maanden): verkoop, reiniging.

Functie 3

Het uitvoeren van eenvoudige horeca-achtige taken zoals het opwarmen van snel klaar producten (snacks), het smeren en beleggen van broodjes, het bereiden van halfproducten en dergelijke een en ander onder instructie van directe leiding. Daarnaast het schoonmaken van winkelruimte, met name eigen werkplek, moppen, schoonmaken van wanden, meubilair en dergelijke. Zo nodig het verrichten van enig periodiek schoonmaakonderhoud.

Functie 4

Horeca taken idem functie 3 als mede verrichten van voorbereidende en ondersteunende werkzaamheden voor functie 17.

Functie 5

Ontvangst en opslag goederen: verrichten van magazijnwerkzaamheden waaronder het ontvangen en opslaan van materialen, ontvangen van goederen, gereed maken van bestellingen voor aflevering en noteren van gegevens ten behoeve van verantwoording.

Functie 6

De poeliersmedewerker(-ster) verkoopt producten aan de klant. Hij/zij ontvangt en begroet de klant. Hij/zij bedient de klant door te vragen naar de wensen van de klant en beantwoordt deze. Hij/zij neemt de bestelling op en adviseert de klant over het bewaren en bereiden van het versproduct en geeft eventueel maaltijdsuggesties. De advisering verschilt per seizoen, omdat sommige producten seizoensgebonden zijn. Wanneer hij/zij de klant niet voldoende kan helpen, vraagt hij/zij zijn/haar leidinggevende om hulp.

De poeliersmedewerker behandelt de bestelling van de klant op een snelle en hygiënische wijze. Hij/zij pakt het juiste vlees, snijdt het vlees, weegt het en pakt in voorzien van de prijs. Hij/zij rekent de verkochte producten af met de klant en bedient de kassa. Vervolgens sluit hij/zij het verkoopgesprek af.

Functie 7

Portioneren en verpakken als mede verzend gereed maken van diverse producten. Als mede voorkomende algemene werkzaamheden voor reiniging en onderhoud van eenvoudige aard in voorkomende gevallen.

Functie 8

De poeliersmedewerker(-ster) presenteert de wild-, gevogelte- en pluimvee- en vlug en planklaarproducten in de toonbank aan het begin van de dag. In de loop van de dag wordt het verkoopmeubel, wanneer nodig, aangevuld.

De toonbank wordt gevuld volgens een toonbankvuilschema en fifo of volgens eigen idee, rekening houdend met kruisbesmetting. De poeliersmedewerker presenteert de producten op schalen in de

toonbank en zorgt voor de toonbank- en prijskaartjes bij het assortiment in de toonbank. Hij/zij vult gedurende de dag het toonbankmeubel bij. Verkleurde of restproducten worden verwijderd. De poeliersmedewerker besteedt extra aandacht aan de presentatie voor aanbieding en seizoensproducten.

Functie 9

Administratie en telefoon: het verrichten van voorkomende algemene kantoorwerkzaamheden zoals het invoeren van gegevens in geautomatiseerde systemen, verwerken van teksten, bijhouden van archieven, verrichten van werkzaamheden voor telefoon c.q. telefooncentrale, het ontvangen en doorverwijzen van bezoekers en het daartoe uitvoeren van enige huishoudelijke werkzaamheden zoals het zetten en serveren van koffie en thee en dergelijke.

Functie 10

De poeliersmedewerker bewerkt pluimvee. De producten komen voor een deel voorbereid binnen. De mate van voorbereiding bij binnenkomst verschilt per onderneming.

De poeliersmedewerker bewerkt pluimvee tot een uitgebreid assortiment voor de verkoop. Hij/zij snijdt het product in verschillende onderdelen, vermaalt, sorteert en portioneert delen. Eventueel onder toevoeging van hulpstoffen maakt hij/zij volgens receptuur diverse eindproducten, zoals bijvoorbeeld kibburgers.

De poeliersmedewerker dient fouten, zoals bijvoorbeeld fracturen en resten van organen, ontstaan in het voortraject, te herkennen en te bepalen wat er vervolgens moet gebeuren. Hij/zij bepaalt tevens of er wel of niet gestoppeld (het verwijderen van eventuele stoppel/veerresten) moet worden.

Functie 11

Het verrichten van algemeen voorkomende kantoorwerkzaamheden, invoeren van gegevens in geautomatiseerde systemen zoals facturen en salarisgegevens, bijhouden van archieven en bestanden.

Functie 12

De poeliersmedewerker(-ster) heeft als taak om van goederen bij binnenkomst de aanlevercontrole uit te voeren. Hij/zij checkt aan de hand van de inkoopspecificatie de geleverde goederen volgens de daarvoor geldende richtlijnen (HACCP). Hij/zij kijkt daarbij naar de bestelde producten en beoordeelt deze voor classificatie, gewicht/aantallen en temperatuur. Vervolgens controleert hij/zij op versheid en beschadigingen. Wanneer er zich onregelmatigheden voordoen meldt hij/zij dit direct aan zijn leidinggevende. De poeliersmedewerker registreert zijn bevindingen t.a.v. de levering.

Na controle en registratie slaat de poeliersmedewerker de producten op in de koelcel of diepvries (afhankelijk van gebruiksmoment) volgens bedrijfsrichtlijnen. De poeliersmedewerker controleert en registreert op vaste tijdstippen de temperatuur in de opslagruimten. Tevens draagt hij/zij zorg voor de belading en eventuele voorkomende transportactiviteiten.

Functie 13

Beheer magazijn: functies zoals hierboven genoemd gecombineerd met het eventueel verrichten van voorkomende transportwerkzaamheden met combi- of bestelwagen, verantwoording voor ontvangen en verzonden goederen en dergelijke.

Functie 14

De poeliersmedewerker(-ster) verkoopt producten aan de klant. Hij/zij ontvangt en begroet de klant. Hij/zij bedient de klant door te vragen naar de wensen van de klant en beantwoordt deze. Hij/zij neemt de bestelling op en adviseert de klant over het bewaren en bereiden van het versproduct en geeft eventueel maaltijdsuggesties.

De advisering verschilt per seizoen, omdat sommige producten seizoensgebonden zijn. Wanneer hij/zij de klant niet voldoende kan helpen, vraagt hij/zij zijn/haar leidinggevende om hulp. De poeliersmedewerker(-ster) behandelt de bestelling van de klant op een snelle en hygiënische wijze. Hij/zij pakt het juiste vlees, snijdt het vlees, weegt het en pakt in voorzien van de prijs. Hij/zij rekent de verkochte producten af met de klant en bedient de kassa. Vervolgens sluit hij/zij het verkoopgesprek af. De poeliersmedewerker geeft leiding aan een afdeling of winkel met doorgaans 5 of meer werknemers in de functies 2, 3 en 6.

Functie 15

De poeliersmedewerker(-ster) be- en verwerkt wild in de productieruimte. De dieren zijn ontweid en naar gelang de soort (grof) machinaal geplukt of onthuid. De mate van voorbereiding verschilt per poelier. Bij de inkoop wordt dit bepaald.

De poeliersmedewerker(-ster) vliest, snijdt, sorteert en portioneert de verschillende delen. Hij/zij maakt hiervan, eventueel onder toevoeging van hulpstoffen, diverse eindproducten. Hij/zij is in staat specifieke handelingen uit te voeren zoals het opbinden van karkassen, larderen en barderen met spek.

De poeliersmedewerker(-ster) dient fouten, zoals bijvoorbeeld fractures en resten van organen, ontstaan in het voortraject, te herkennen en te bepalen wat er vervolgens moet gebeuren. Hij/zij bepaalt tevens of er wel of niet gestoppeld (het verwijderen van eventuele stoppel/veerresten) moet worden. De eindproducten worden verpakt en eventueel voorzien van een etiket en in het verkoopmeubel gelegd of opgeslagen in de opslagruimte.

Functie 16

Dit zijn de activiteiten van functie 11 aangevuld met het: controleren van specifieke administratieve bescheiden, het invoeren van mutaties in sub-administratie, het beheren van bestanden, doen van boekingen.

Functie 17

De poeliersmedewerker(-ster) bereidt maaltijden en maaltijdcomponenten. Hij/zij overlegt met de leidinggevende wat er geproduceerd gaat worden en in welke hoeveelheden. Hierbij wordt rekening gehouden met verkoopcijfers uit het verleden. De poeliersmedewerker(-ster) volgt de productieplanning. Hij/zij zet de ingrediënten klaar, waarna hij/zij de maaltijd en maaltijdcomponenten volgens een vaste receptuur bereidt met de juiste hoeveelheden.

De eindproducten worden verpakt en eventueel voorzien van een etiket en in het verkoopmeubel gelegd of opgeslagen in de opslagruimte.

Functie 18

Hij/zij voert de activiteiten uit van functie 11, aangevuld met: voorbereidingen van betalingen, uitvoeren van diverse berekeningen, voeren van salaris- en grootboekadministratie, verantwoordelijk zijn voor de uitvoering van sub-administraties, verrichten van specifieke werkzaamheden zoals incasso, het opmaken van financiële overzichten en het toelichten daarvan.

Functie 19

De winkelchef afdelingschef/assistent bedrijfsleider. Hij/zij geeft leiding aan het personeel c.q. een deel van het personeel (groepen van in het algemeen niet meer dan 10 medewerkers) en is daarbij onder de eindverantwoordelijkheid van de poelier/ondernemer, dan wel de bedrijfsmanager verantwoordelijk voor de in- en verkoop, (een deel van) het productieproces. Hij/zij is daarbij onder andere ook verantwoordelijk voor hygiëne en kwaliteit en de toepassing en invulling daarvan zijn adviserend, controlerend en uitvoerend daarvan zijn uitvoerend van aard. Hij/zij dient te reageren op verstoringen in het werkproces binnen zijn werkterrein en in overleg met de poelier/ondernemer dan wel de bedrijfsmanager verstoringen op te lossen.

NB: Beheer/kwaliteitszaken:

Deze functies met name gelet op controle temperaturen HACCP systematiek en dergelijke zijn over het algemeen verdeeld over andere hierboven genoemde functies. Indien het in de bedrijfsvoering als een separate functie voorkomt is deze functie in te delen in loongroep 4.

Functie 20

De bedrijfsmanager. Hij/zij geeft leiding aan het personeel c.q. een deel van het personeel. Verder is hij/zij verantwoordelijk voor het imago van het bedrijf, voor de personeelsplanning en eindverantwoordelijk voor het totale productieproces en geeft hierbij in het algemeen leiding aan groepen groter dan 10 medewerkers. Ook is de bedrijfsmanager verantwoordelijk voor de in- en verkoop, (een deel van) het productieproces. Hij/zij is daarbij onder andere ook verantwoordelijk voor hygiëne en kwaliteit en de toepassing en invulling daarvan zijn adviserend, controlerend en uitvoerend daarvan zijn uitvoerend van aard. Hij/zij dient te reageren op verstoringen in het werkproces binnen zijn werkterrein en in overleg met de poelier/ondernemer de verstoringen op te lossen.