

4.1 Manager voeding

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De manager voeding verricht werkzaamheden in grote, middelgrote en kleine ondernemingen in de uiteenlopende branches van de voedingsindustrie (productie- of verpakkingafdelingen). Hij verricht zijn werkzaamheden in de productie- en/of verpakkingafdeling en het bijbehorende kantoor.
Typerende beroepshouding	De manager voeding stelt zich zelfstandig op bij de uitvoering van de werkzaamheden. De productie is zijn specialiteit en op basis daarvan straalt hij autoriteit en deskundigheid uit. Als ervaren vakman is hij het aanspreekpunt voor collega's en geeft hij leiding en instructie aan hen. Hij heeft grote aandacht voor voedselveiligheid, zorgsystemen, arbeidsomstandigheden en communicatie. Hij stelt zich loyaal op naar het bedrijf, is solidair met collega's, flexibel en representatief in interne en externe contacten. Daarnaast ziet hij er op toe dat medewerkers werken volgens de bedrijfsprocedures en voldoende kundig zijn om de werkzaamheden uit te voeren.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	De manager voeding heeft een coördinerende, signalerende, controlerende en leidinggevende rol. Hij heeft een voorbeeldrol bij het werken volgens de bedrijfsprocedures. Bij deelname aan projecten buiten de eigen afdeling heeft hij een adviserende rol. Hij is verantwoordelijk voor het productieproces; dat betekent dat hij verantwoordelijkheid draagt voor zijn eigen werk en het werk van medewerkers aan de productielijn(en) binnen de afdeling. Bij werkzaamheden in ploegendienst is hij, bij afwezigheid van de chef, de 'vervanger' van de chef. Vaak heeft hij ook de eindverantwoordelijkheid voor de eigen afdeling. Hij is verantwoordelijk voor de efficiënte productie van voedings- en genotmiddelen of efficiënte verpakking van voedingsmiddelen. De producten mogen de gezondheid van de consument op geen enkele wijze schaden. Daarnaast heeft hij de verantwoordelijkheid voor een aantal typische afdelingsmanagementtaken, zoals de urenverantwoording, het ziekteverzuimbegeleiding, teamontwikkeling, werkoverleg, toepassen van procedures inzake arbeidsomstandigheden en het toepassen van maatregelen ter voorkoming, beperking en beheersing van veiligheids-, gezondheids- en welzijnsrisico's. De manager voeding is medeverantwoordelijk voor het werken binnen de afdelingsbudgetten.
Complexiteit	De manager voeding verricht de werkzaamheden volgens de werkvoorschriften waarbij uitgegaan wordt van een zekere routine. Hij staat voor de opgave de planning te realiseren en tegelijkertijd in te spelen op de situatie in de dagelijkse praktijk. De complexiteit van zijn werk komt tot uiting bij onvoorziene omstandigheden. Dan zal hij naast routine een aanzienlijke hoeveelheid kennis, inzicht en creativiteit moeten combineren om kwaliteitsverlies van grondstoffen, tussenproducten en eindproducten zoveel mogelijk te beperken. Tevens moet de manager voeding ervoor zorgen dat bij calamiteiten de kosten van productieverliezen en milieuschade zo laag mogelijk zijn. Het is belangrijk dat de manager voeding samenhang tussen de verschillende onderdelen van het productieproces doorziet, zodat hij op adequate wijze het productieproces kan bewaken, het procesverloop kan analyseren en op verantwoorde wijze kan bijsturen. De manager voeding heeft specialistische kennis van en vaardigheden voor bedrijfsvoering.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 3F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.

	De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.
--	--

2.2 Manager voeding

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen

Proces-competentie-matrix Manager voeding

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
2.1	Analyseert en evalueert productie					X					X	X		X						X							
2.2	Optimaliseert productie					X				X		X		X			X			X						X	
2.3	Neemt deel aan projecten		X			X					X	X						X									
2.4	Implementeert verbetervoorstellen		X			X				X		X															

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Manager voeding

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen			
2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie			
Omschrijving	De manager voeding analyseert op basis van resultaten en meetwaarden het product en het proces. Bij afwijkingen herleidt hij deze tot technische oorzaken, productinvloeden en/of omgevingsinvloeden, registreert de gegevens en informeert betrokkenen. Hij evalueert op basis van de analysegegevens het product en het proces en stuurt indien nodig bij. Hij stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.		
Gewenst resultaat	Gegevens van product en productieproces zijn geanalyseerd en te herleiden. Afwijkingen in het procesverloop zijn gesignaleerd en het proces is zonodig bijgestuurd. Analyse- en evaluatiegegevens zijn geregistreerd en gerapporteerd. Betrokkenen zijn geïnformeerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Proactief informeren 	Hij raadpleegt bij problemen tijdig zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf, stemt zijn acties af en informeert belanghebbenden pro-actief over informatie en inzichten die volgen uit de analyse- en evaluatiegegevens, zodat betrokkenen op de hoogte zijn van de gang van zaken en het productieproces binnen de geldende normen wordt bijgestuurd.	<ul style="list-style-type: none"> Administreren Communiceren indien noodzakelijk in het Engels Interactief spreken Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen Kennis van analyse- en evaluatietechnieken Kennis van de apparatuur Kennis van economische aspecten en processen Kennis van Financiële overzichten Kennis van informatiesystemen Kennis van kwaliteitszorg Kennis van kwaliteitszorgprocessen Kennis van procesautomatisering Kennis van procesbeheersing Kennis van product en productbereiding
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Hij rapporteert helder over uitgevoerde analyse(s) en registreert analyse- en evaluatiegegevens nauwkeurig en accuraat, zodat de gegevens beschikbaar en bruikbaar zijn.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Hij heeft het totaaloverzicht over het productieproces, hij leest en interpreteert de productiegegevens nauwkeurig, weet gegevens te herleiden tot de oorzaken en rekent snel en accuraat processen door, zodat hij betrouwbare conclusies kan trekken en zonodig kan bijsturen.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Informatie genereren uit gegevens Conclusies trekken Verbanden leggen 	Hij verzamelt informatie over de voortgang, resultaten en meetwaarden uit geautomatiseerde systemen, analyseert en interpreteert de procesinformatie, legt verbanden, overziet daarbij de gehele productielijn/-keten en trekt conclusies, zodat verstoringen in het proces tijdig gesignaleerd worden.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Systematisch werken 	Hij voert de analyse en evaluatie op een ordelijke en systematische manier uit en werkt daarbij zoveel mogelijk volgens beproefde methoden, zodat de gegevens betrouwbaar en bruikbaar zijn.	

Kerntaak 2 Verbeterd productie voedingsmiddelen			
2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie			
			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van producttechnologie/proce s • Kennis van registratiesystemen • Kennis van vaktermen • Procesberekeningen • Toepassen van analyse en evaluatietechnieken • Toepassen van Kwaliteitszorgsytemen • Voortgang bewaken • Werken in teamverband • Werken met geautomatiseerde systemen

Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen			
2.2 werkproces: Optimaliseert productie			
Omschrijving	De manager voeding optimaliseert de productie. Bij verstoringen van de productie doet hij verbetervoorstellen om de productie beter te laten verlopen. Hij neemt maatregelen om onnodige kosten te voorkomen en adequaat mensen en middelen in te zetten. Hij adviseert de leidinggevende bij productieproblemen en calamiteiten over mogelijke oplossingen. Hij houdt nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied bij.		
Gewenst resultaat	De productbereiding en de productielijn zijn geoptimaliseerd en leiden tot product dat voldoet aan de specificaties.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	Hij verzamelt proactief, eventueel samen met collega's, ideeën voor duurzame productieverbetering en bespreekt dit met zijn leidinggevende, zodat kennis en inzichten vanuit de werkvloer bijdragen aan de optimalisatie van de productie.	<ul style="list-style-type: none"> Communiceren indien noodzakelijk in het Engels Interactief spreken Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen Kennis van de basisprincipes van communiceren Kennis van economische aspecten en processen Kennis van kwaliteitseisen Kennis van kwaliteitszorg Kennis van presentatietechnieken Kennis van procesbeheersing Kennis van proceskentallen Kennis van procesvariabelen Kennis van product- en procesparameters Kennis van product en productbereiding Kennis van producttechnologie/processen
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Hij presenteert zichzelf als vakinhoudelijk deskundig, communiceert helder en duidelijk en wekt vertrouwen op basis van kennis van en inzicht in de productie, zodat zijn verbetervoorstellen worden begrepen en geaccepteerd.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Expertise delen 	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met de productie te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en is bereid deze informatie terug te koppelen naar zijn leidinggevende en collega's, zodat hij gefundeerde bijdrage levert aan de verbetering van de productie.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Informatie genereren uit gegevens Oplossingen voor problemen bedenken 	Hij verzamelt en interpreteert informatie over de productie en doet verbetervoorstellen en reikt oplossingen aan voor productieproblemen, zodat de productie beter kan verlopen.	
Leren	<ul style="list-style-type: none"> Vakkennis en vaardigheden bijhouden 	Hij toont interesse in nieuwe ontwikkelingen op het eigen vakgebied en zorgt er voor dat hij de kennis en vaardigheden goed bijhoudt en ontwikkelt, zodat hij deze kan inbrengen bij het optimaliseren van de productie.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	Hij spant zich in om, op basis van betrouwbare en bruikbare informatie, te komen met verbetervoorstellen die voldoen aan de kwaliteitseisen voor verbetervoorstellen van de organisatie.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> Kostenbewust handelen Inzicht tonen in de dynamiek van de organisatie 	Hij zet zich in om verspilling van grond- en hulpstoffen, producten en energie te voorkomen en is zich daarbij bewust van de mogelijkheden en beperkingen binnen de organisatie, zodat geen onnodige kosten gemaakt worden.	

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen			
2.2 werkproces: Optimaliseert productie			
			<ul style="list-style-type: none">• Kennis van trend en innovaties in de branche• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens• Toepassen van analyse en evaluatietechnieken• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen

2.3 werkproces: Neemt deel aan projecten

Omschrijving	De manager voeding neemt op basis van zijn deskundigheid deel aan projecten of geeft leiding aan projecten zowel binnen de eigen afdeling/unit als met andere afdelingen. Daartoe neemt hij ook deel aan projectoverleg en plant projectoverleg indien hij projectleider is.		
Gewenst resultaat	Kennis en ervaring over product en proces is ingebracht in het project en uitgewisseld binnen het projectoverleg.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">Richting geven	Indien hij projectleider is structureert hij het werkoverleg en houdt hij de medewerkers van het projectteam gericht op het uitwisselen van kennis en ervaringen zodat expertise wordt ingebracht in het project.	<ul style="list-style-type: none">Communiceren indien noodzakelijk in het EngelsInteractief sprekenKennis van de basisprincipes van communicerenKennis van plannenKennis van producttechnologie/proceduresKennis van projectmatig werkenKennis van vaktermenKennis van vergadertechniekenLeidinggevenPlanning makenProjectmatig werkenToepassen van vergadertechniekenWerken in teamverband
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">AfstemmenAnderen raadplegen en betrekkenBijdrage van anderen waarderen	Hij vraagt de mening en ideeën van collega's en deskundigen, raadpleegt hen indien nodig en toont waardering voor de ideeën en bijdragen van anderen, zodat expertise wordt uitgewisseld binnen het project.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	Hij rapporteert nauwkeurig en volledig de afspraken en actiepunten voortkomend uit het projectoverleg zodat informatie uit het project beschikbaar is voor betrokkenen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwendenExpertise delen	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met het product en proces te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en brengt deze informatie in in het projectoverleg, zodat hij een gefundeerde bijdrage levert aan het project.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">Activiteiten plannenMensen en middelen organiseren	Hij plant het projectoverleg in, nodigt de betrokken uit en zorgt ervoor dat ze aanwezig kunnen zijn en bewaakt de tijd zodat uitwisseling tijdens het overleg kan plaatsvinden.	

Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

2.4 werkproces: Implementeert verbetervoorstellen

Omschrijving	De manager voeding implementeert verbetervoorstellen. Hij spreekt de voorgestelde verbeteringen door met de collega's in de productie en legt uit op welke wijze zij hun werkzaamheden moeten uitvoeren. Hij wijst eventuele nieuwe werkzaamheden toe en ziet er op toe dat de werkzaamheden uitgevoerd worden volgens de nieuwe werkwijze(n).		
Gewenst resultaat	Medewerkers zijn op de hoogte van de nieuwe werkwijze(n). Verbeterde werkwijze(n) worden uitgevoerd en zijn onderdeel van de dagelijkse routine.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Taken delegeren• Instructies en aanwijzingen geven• Functioneren van mensen controleren	Hij geeft helder en duidelijk instructie over de verbeteringen die moeten worden uitgevoerd, wijst eventueel nieuwe werkzaamheden toe en controleert of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens de richtlijnen, zodat de werkzaamheden volgens de verbetervoorstellen worden uitgevoerd.	<ul style="list-style-type: none">• Achtergronden procestechniek• Communiceren indien noodzakelijk in het Engels• Grondstoffen kennis• Instructievaardigheden• Kennis van de apparatuur• Kennis van de basisprincipes van communiceren• Kennis van implementatietechnieken• Kennis van meet- en regeltechniek• Kennis van procesautomatisering• Kennis van procesbeheersing• Kennis van proceskentallen• Kennis van procesvariabelen• Kennis van product en productbereiding• Kennis van producttechnologie/processen• Leidinggeven• Technische vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Proactief informeren	Hij zorgt er voor dat collega's tijdig en goed op de hoogte zijn van de veranderingen die moeten worden doorgevoerd, zodat medewerkers op de hoogte zijn van de nieuwe werkwijze(n).	
Presenteren	<ul style="list-style-type: none">• Duidelijk uitleggen en toelichten	Legt duidelijk uit op welke wijze de nieuwe werkzaamheden uitgevoerd moeten worden en doet de handeling zonodig voor, zodat medewerkers in staat zijn de nieuwe werkzaamheden(n) uit te voeren.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren van het product en proces die van invloed kunnen zijn op het verbetervoorstel en zet deze vakdeskundigheid in, zodat de verbeteringen worden gerealiseerd.	

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen			
2.4 werkproces: Implementeert verbetervoorstellen			
			<ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van communicatietechnieken • Toepassen van Kwaliteitszorgsytemen • Werken in teamverband

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

Proces-competentie-matrix Manager voeding

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Organiseert productieproces		x			x						x	x					x		x	x
3.2	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied																				
3.3	Stuurt medewerkers aan	x	x	x														x			
3.4	Voert werkoverleg		x		x	x					x										
3.5	Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid		x			x					x								x		
3.6	Bewaakt afdelingsbudget					x								x						x	

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Manager voeding

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden			
3.1 werkproces: Organiseert productieproces			
Omschrijving	De manager voeding bereidt het productieproces voor en zorgt dat de planning gehaald kan worden. Bij onvoorziene omstandigheden blijft hij effectief functioneren. Hij stemt de beschikbare apparatuur af op de grond- en hulpstoffen, de verpakking, de invloedsfactoren en de gewenste eindproducten. Hij maakt in overleg met zijn leidinggevende een planning voor de inzet van materieel en personeel. Hij kent verantwoordelijkheden toe aan de medewerkers en wijst hen de werkzaamheden toe. Hij houdt hierbij rekening met de kwaliteiten en (ontplooiings)wensen van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen met betrekking tot de werkzaamheden. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Vervolgens draagt hij zorg voor het opstarten van het productieproces op. Hij organiseert de aan- en afvoer van grondstoffen en materialen en inzet van materieel en personeel. Hij controleert de voortgang van het productieproces en stuurt, indien nodig, de processen op de afdeling/unit bij.		
Gewenst resultaat	Het productieproces verloopt volgens vastgestelde richtlijnen. Er is een planning waarin de te verrichten werkzaamheden zijn afgestemd op de medewerkers. Werkzaamheden zijn uitgevoerd. Afdelingsdoelen zijn gehaald.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven 	Hij wijst medewerkers verantwoordelijkheden toe die bij hen passen zodat de werkzaamheden op een passende manier zijn verdeeld.	<ul style="list-style-type: none"> Grondstoffenkennis Interactief spreken Kennis van de apparatuur Kennis van de basisprincipes van communiceren Kennis van kwaliteitseisen Kennis van organiseren Kennis van plannen Kennis van procesbeheersing Kennis van proceskentallen Kennis van product- en procesparameters Kennis van product en productbereiding Kennis van productiviteitseisen Kennis van producttechnologie/proces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	Hij legt een op te stellen planning en eventuele aanpassing van de planning tijdig voor aan zijn leidinggevende, zodat er een planning ligt waarin de te verrichten werkzaamheden zijn afgestemd op de medewerkers.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Hij beoordeelt op basis van vakkennis, vaktechnisch inzicht, productieplanning en relevante informatie de werksituatie en stuurt indien nodig processen bij zodat het productieproces volgens de vastgestelde richtlijnen verloopt.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Hij stelt de apparatuur zorgvuldig in en start het productieproces efficiënt op zodat er geen onnodig verspilling optreedt en afdelingsdoelen gehaald kunnen worden.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Mensen en middelen organiseren Voortgang bewaken 	Hij maakt een planning voor de inzet van materieel, apparatuur en personeel en houdt bij het plannen rekening met de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen bij de werkzaamheden, past indien nodig de gemaakte planning aan en bewaakt de voortgang, zodat er een planning is waarin de te verrichten werkzaamheden zijn afgestemd op de medewerkers en omstandigheden.	

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

3.1 werkproces: Organiseert productieproces

Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteitsniveaus halen	Hij kent de kwaliteitseisen van product en proces, regelt de op basis van parameters, kennis en ervaring het productieproces en doet er alles aan om het vereiste kwaliteitsniveau te halen, zodat het proces voldoet aan de vastgestelde specificaties.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van voorschriften en procedures• Leidinggeven• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens• Planning maken• Prioriteiten stellen• Technische vaardigheden• Toepassen van voorschriften en procedures• Veilig en gedisciplineerd werken• Voortgang bewaken
Met druk en tegenslag omgaan	<ul style="list-style-type: none">• Effectief blijven presteren onder druk	Hij blijft bij onvoorziene omstandigheden gericht op de werkzaamheden die gedaan moeten worden, zodat het productieproces volgens planning verloopt en de afdelingsdoelen worden gehaald.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgescreven procedures• Discipline tonen	Hij toont discipline tijdens het verloop van het productieproces en werkt altijd volgens procedures en voorschriften op het gebied van milieu, arbeidsomstandigheden en veiligheid, zodat het productieproces beheerst, gecontroleerd en veilig verloopt.	

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

3.3 werkproces: Stuurt medewerkers aan

Omschrijving	De manager voeding informeert en instrueert medewerkers voorafgaand aan en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten, de productiviteits- en kwaliteitsnormen en de te behalen resultaten. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbeidsomstandigheden, veiligheid en milieu.		
Gewenst resultaat	De medewerkers zijn helder en duidelijk geïnstrueerd over de werkzaamheden (m.b.t. taakverdeling, werkwijze, wettelijke eisen, bedrijfsinstructies en tijdsschema) en worden zodanig aangestuurd dat de werkzaamheden efficiënt en effectief verlopen. De aanwezige capaciteit en talenten worden optimaal benut.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">• Op eigen initiatief handelen• Acties en activiteiten initiëren	Hij stuurt medewerkers binnen de eigen bevoegdheden aan en zorgt er actief voor dat afspraken omgezet worden in acties, zodat de werkzaamheden effectief verlopen.	<ul style="list-style-type: none">• Feedback geven• Instructievaardigheden• Interactief spreken• Kennis van gesprekstechnieken• Kennis van kwaliteitseisen• Kennis van leidinggeven• Kennis van ontwikkeling van mensen• Kennis van plannen• Kennis van product en productbereiding• Kennis van productiviteitseisen• Kennis van producttechnologie/procedures• Leidinggeven• Prioriteiten stellen• Voortgang bewaken
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Instructies en aanwijzingen geven• Functioneren van mensen controleren• Richting geven	Hij informeert medewerkers over de prioriteiten, de productiviteits- en kwaliteitsnormen en de te behalen resultaten en instrueert hen helder en duidelijk over de te verrichten taken, zodat medewerkers helder en duidelijk geïnstrueerd zijn over de werkzaamheden. Hij controleert of medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbeidsomstandigheden, veiligheid en milieu, zodat de werkzaamheden efficiënt en effectief verlopen.	
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Coachen	Hij geeft medewerkers heldere, eerlijke en constructieve feedback met betrekking tot hun werk en hun handelen, zodat de aanwezige talenten optimaal worden benut.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Voortgang bewaken	Hij bewaakt aan de hand van de planning de voortgang van de werkzaamheden en stuurt ze zonedig bij, zodat deze efficiënt en effectief verlopen.	

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden**3.4 werkproces: Voert werkoverleg**

Omschrijving	De manager voeding organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het ondernemings- en afdelingsbeleid en bespreekt hij de veranderingen in het werk, de (afdelings)resultaten, de actuele zaken en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken. Hij stimuleert medewerkers actief bij te dragen aan het werkoverleg.		
Gewenst resultaat	De medewerkers zijn duidelijk geïnformeerd over relevante werkgerelateerde onderwerpen. Gemaakte afspraken worden nagekomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">Functioneren van mensen controleren	Hij controleert of de medewerkers de in het werkoverleg gemaakte afspraken nakomen.	<ul style="list-style-type: none">Feedback gevenInteractief sprekenKennis van bedrijfsbeleidKennis van de basisprincipes van communicerenKennis van gesprekstechniekenKennis van proceskentallenLeidinggevenLezen en interpreteren van product- en procesgegevensSamenvattenToepassen van communicatietechniekenToepassen van gesprekstechniekenToepassen van vergadertechnieken
Aandacht en begrip tonen	<ul style="list-style-type: none">Interesse tonenLuisteren	Hij toont belangstelling voor de ideeën en standpunten van de medewerkers en vraagt naar hun ervaringen, zodat alle medewerkers hun bijdragen kunnen leveren aan de informatie-uitwisseling.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">Proactief informeren	Hij informeert werknemers over het ondernemings- en afdelingsbeleid en bespreekt de veranderingen in het werk, de (afdelings)resultaten, de actuele zaken en de knelpunten, zodat zij structureel geïnformeerd zijn.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Structuur aanbrengenAantrekkelijk en boeiend formuleren	Hij laat het werkoverleg gestructureerd verlopen en legt de afspraken vast, presenteert informatie op een manier die de aandacht van de medewerkers trekt en vasthoudt, zodat duidelijk is wat de gezamenlijke afspraken zijn.	

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden			
3.5 werkproces: Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid			
Omschrijving	De manager voeding past de zorgsystemen toe. Hij informeert de medewerkers en bewaakt of er wordt gewerkt volgens de geldende zorgsystemen. Hij houdt administratie bij en levert informatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het systeem aan de beheerder of betrokkenen. Hij formuleert verbetervoorstellen.		
Gewenst resultaat	De medewerkers zijn op de hoogte van en werken volgens de geldende zorgsystemen. Signalen voor verbetering van het zorgsysteem worden vertaald in verbetervoorstellen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> Functioneren van mensen controleren Richting geven 	Hij informeert de medewerkers over de doelen van de zorgsystemen, maakt afspraken over naleving en controleert hun functioneren, zodat de medewerkers werken volgens de zorgsystemen.	<ul style="list-style-type: none"> Administreren Communiceren indien noodzakelijk in het Engels Interactief spreken Kennis van bedrijfsbeleid Kennis van kwaliteitseisen Kennis van kwaliteitszorg Kennis van kwaliteitszorgsystemen Kennis van productiviteitseisen Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen Toepassen van voorschriften en procedures Toepassen van voorschriften en procedures Voortgang bewaken Werken in teamverband
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Proactief informeren 	Hij zorgt dat betrokkenen goed geïnformeerd zijn over het systeem, de procedures en de werkinstructies op het gebied van zorgsystemen.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren Vlot en bondig formuleren 	Hij houdt de administratie bij en levert nauwkeurige en volledige documentatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het zorgsysteem aan betrokkenen en schrijft duidelijke, kernachtig geformuleerde verbetervoorstellen, zodat gegevens beschikbaar zijn voor verbeteringen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	Hij bewaakt de kwaliteit van het werk aan de hand van de geldende zorgsystemen, zodat de gestelde kwaliteitsdoelen en productiviteitsniveau worden behaald.	

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden			
3.6 werkproces: Bewaakt afdelingsbudget			
Omschrijving	De manager voeding controleert en bewaakt de vastgestelde afdelingsbegroting en afdelingsbudgetten. Hij analyseert periodiek de financiële informatie en neemt hierop maatregelen. Hij bespreekt de resultaten met zijn leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Financiële overzichten die inzicht geven in de financiële situatie van de afdeling. Adequate bijsturing van de financiële situatie op grond van de informatie.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Proactief informeren 	Hij maakt melding van afwijkingen op de begroting aan zijn leidinggevende zodat er maatregelen genomen kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> Interactief spreken Kennis van bedrijfsbeleid Kennis van economische aspecten en processen Kennis van Financiële administratie Kennis van Financiële overzichten Kennis van voorschriften en procedures Procesberekeningen Toepassen van voorschriften en procedures
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Gegevens controleren en aannames toetsen 	Hij toetst de financiële informatie aan de opgestelde begroting en de budgetten zodat eventuele overschrijding van de begroting zichtbaar wordt.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> Financieel bewustzijn tonen 	Hij maakt gebruik van de beschikbare financiële gegevens van de afdeling om prestaties van het productieproces te volgen zodat de financiële situatie van de afdeling inzichtelijk wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Hij kent de richtlijnen die binnen de organisatie gelden voor het bewaken van de financiën en past deze toe, zodat hij zich extern kan verantwoorden.	