

CATERING			HORECA				
Functiegegevens			Functiegegevens				
Referentiefunctie	Referentiecode	Schaal	Funcionaam	Referentie	Code	Schaal	ORBA
Afwasser	CA.4.2 - 4		1 Afwasser	Schoonmaker/Afwasser	S.2.1		
Automatenoperator	CA.2.3 - 2		2 Medewerker Algemene Dienst?	Medewerker Algemene dienst	T.3.1		2
Barista A	CA 3.7 - 3		2 Bestaat nog niet in Horeca ref boek voorstel Barista A	Bestaat nog niet in Horeca ref boek voorstel Barista A	H.2.1		2
Barista B	CA.2.5 - 2		3 Bestaat nog niet in Horeca ref boek Voorstel Barista B	Bestaat nog niet in Horeca ref boek Voorstel Barista B			3
cateringmedewerker A	CA.1.1 - 1		1 Medewerker bediening I	Medewerker bediening I			4
Cateringmedewerker B	CA.2.1 - 2		2 Medewerker bediening II	Medewerker bediening II	B3.1		2
Cateringmedewerker B / Facility host (multitask)	CA.3.5 - 3		2 ?	?	B.3.1		3
Cateringmedewerker B / Front- en backoffice (multitask)	CA.3.6 - 3		3				
					B.4.3		
				Allround medewerker bediening/ 1e medewerker bediening	B.5.1		4
Cateringmedewerker C	CA.3.1 - 3		3 Allround medewerker bediening/ 1e medewerker bediening	medewerker bediening/luxe restaurant	P.4.1		5
					FO.3.I		
Chauffeur					I		
	CA.3.3 - 3		3 Chauffeur	Chauffeur partycatering	L.4.1		4
Chefkok (standaard assortiment)	CA.6.1 - 6		6 Chefkok I	Chefkok I	K.8.I		7
				Chefkok II			8
Chefkok (uitgebreid/speciaal assortiment)	CA.7.1 - 7		7 Chefkok II	Chefkok III	K.8.I		9
Zelfstandig werkend kok (standaard assortiment)	CA.4.1 - 4		4 Zelfstandig werkend kok	Zelfstandig werkend kok	K.5.II		5
Zelfstandig werkend kok (uitgebreid/speciaal assortiment)	CA.5.1 - 5		5 Zelfstandig werkend kok II	Zelfstandig werkend kok II	K.5.II		6
				Zelfstandig werkend kok I			
Kok (standaard assortiment)	CA.3.2 - 3		3 Zelfstandig werkend kok IKok II	Kok II	K.5.II		5
					K.4.1		4
Kok (uitgebreid/speciaal assortiment)	CA.4.3 - 4		4 Kok III	Kok III	K.4.I		4
				Keukenhulp	K.2.I		2
Hulpkok	CA.2.2 - 2		2 Keukenhulp	Kok I	K.4.I		3
Catering beheerder A	BM.01		3 Assistent bedrijfsbeheerder I	Assistent bedrijfsbeheerder I	A.5.I		4
Catering beheerder B	BM.01		4 Assistent bedrijfsbeheerder II	Assistent bedrijfsbeheerder II	A.5.I		
				Bedrijfsbeheerder I	A.6.I		5
Cateringmanager A	BM.01		5 Bedrijfsbeheerder II	Bedrijfsbeheerder II	A.6.I		
				Assistent bedrijfsmanager	A.7.I		6
Cateringmanager B	BM.01		6 Bedrijfsmanager I	Bedrijfsmanager I	A.8.I		7
Cateringmanager C	BM.01		7 Bedrijfsmanager II	Bedrijfsmanager II	A.8.I		8
Cateringmanager D	BM.01		8 Bedrijfsmanager III	Bedrijfsmanager III	A.8.I		9
Cateringmanager E	BM.01		9 Bedrijfsleider I	Bedrijfsleider I			10
				Bedrijfsleider II	A.11.I		11
Cateringmedewerker B	CA.2.1 - 2		2 Allround medewerker partycatering/ Banqueting	Allround medewerker partycatering/ Banqueting	P.3.1		3
Cateringmedewerker C	CA.3.1 - 3		3 Allround medewerker partycatering/ Banqueting	Allround medewerker partycatering/ Banqueting	P.4.1		4
cateringmedewerker A	CA.1.1 - 1		1 Medewerker partycatering/ Banqueting	Medewerker partycatering/ Banqueting	P.2.I		2
Catering beheerder B	BM.01		4 Partycoördinator/ Banqueting I	Partycoördinator/ Banqueting I	P.5.1		5
Cateringmanager A	BM.01		6 Partycoördinator/ Banqueting II	Partycoördinator/ Banqueting II	P.6.1		6
Cateringmanager B	BM.01		5 Banqueting manager	Banqueting manager	P.7.1		7
Cateringmedewerker B	CA.2.1 - 2		2 Administratief medewerker I	Administratief medewerker	F.3.1		3

Cateringmedewerker C	CA.3.1 - 3	2 Administratief medewerker II	Administratief medewerker II	F.4.1	4
Cateringmanager A	BM.01	6 Medewerker marketing & communicatie	Medewerker marketing & communicatie	C.8.I	7
Cateringmanager B	BM.01	7 Medewerker marketing & communicatie	Medewerker marketing & communicatie	C.8.I	8
Cateringmanager C	BM.01	8 Medewerker marketing & communicatie	Medewerker marketing & communicatie	C.8.I	9
Catering beheerder B	BM.01	4 Medewerker sales I	Medewerker sales I	C.6.I	5
Cateringmanager A	BM.01	5 Medewerker sales II	Medewerker sales II	C.6.I	6
cateringmedewerker A	CA.1.1 - 1	1 Magazijnmedewerker-Logistiek / Inkoop / Magazijn	Magazijnmedewerker-Logistiek / Inkoop / Magazijn	L.3.I	2
Cateringmedewerker B	CA.2.1 - 2	2 Magazijnmedewerker-Logistiek / Inkoop / Magazijn	Magazijnmedewerker-Logistiek / Inkoop / Magazijn	L.3.I	3
coördinerend kookdame A	I.3.1	4 coördinerend kookdame A	coördinerend kookdame A	A.5.1	4
coördinerend kookdame B	I.3.1	5 coördinerend kookdame B	coördinerend kookdame B	A.5.1	5
kookdame/kookheer	I.3.1	2 kookdame/kookheer	kookdame/kookheer	K.4.I	3
medewerker assistent voeding	I.3.1	3 medewerker assistent voeding	medewerker assistent voeding	K.4.I	4
				K.3.2	
regiobeheerder	BM.01	3 horecabeheerder regio	horecabeheerder regio	A.5.1	4
regiomedewerker	CA 2.1	2 horecamedewerker regio	horecamedewerker regio	K.3.2	3

Schema inschaling cateringbeheerders en managers

Opgesteld m.b.v. de indelingsmethode voor de functie 'cateringbeheerder/manager' conform het Handboek Referentiefuncties Contractcateringbranche

ASSORTIMENT	AANTAL UITGIFTES	WERKTIJDEN	RESULTAAT MOEILIKHEIDSGRAAD (dit is de uitkomst van kolom B & C)	AANTAL MDW. *	RESULTAAT	
Standaard assortiment	1 of meer allen onder één dak allen onder leiding van de beh/mgr	normale kantoortijd	normaal	1 tot 2	Schaal 3	
		ruimere bedrijfstijd		3 tot 11	Schaal 4	
		(nagenoeg) vol-continu		11 tot 26	Schaal 5	
	2 of meer niet onder één dak én leiding is gedeeltelijk gedelegeerd	normale kantoortijd	ruimere bedrijfstijd	verzwaard	26 tot 51	Schaal 6
					16 tot 26	Schaal 6
		(nagenoeg) vol-continu	complex	6 tot 16	Schaal 5	
				16 tot 26	Schaal 7	
				26 tot 51	Schaal 8	
Uitgebreid/speciaal assortiment naast standaardmatige gerechten ook <u>structureel</u> (warme) maaltijden	1 of meer allen onder één dak allen onder leiding van de beh/mgr	normale kantoortijd	normaal	1 tot 6	schaal 4	
		ruimere bedrijfstijd		6 tot 16	Schaal 5	
		(nagenoeg) vol-continu		16 tot 26	Schaal 6	
	2 of meer niet onder één dak én leiding is gedeeltelijk gedelegeerd	normale kantoortijd	ruimere bedrijfstijd	verzwaard	26 tot 51	Schaal 7
					11 tot 16	Schaal 6
		(nagenoeg) vol-continu	complex	16 tot 26	Schaal 7	
				26 tot 51	Schaal 8	
				6 tot 11	Schaal 6	
		11 tot 16	Schaal 7			
		16 tot 26	Schaal 8			
26 tot 51	Schaal 9					

* De totale personeelsbezetting in aantal mdw waaraan leiding wordt gegeven

Schema inschaling management

Opgesteld m.b.v. Register referentiefuncties horeca

STAP 1: Bepaal de complexiteit

Medewerker is verantwoordelijk voor meerdere outlets/concepten	Medewerker rapporteert aan	Medewerker delegeert zijn/haar taken aan een lagere LG	Resultaat complexiteit o.b.v. gewogen gemiddelde
Nee	Operationeel manager	Nee	laag
		Ja, delegeert een deel van zijn taken	midden
		Ja aan 2 of meer	hoog
	Horecamanager	Nee	laag
		Ja, delegeert een deel van zijn taken	laag
		Ja aan 2 of meer	midden
Ja	Operationeel manager	Nee	midden
		Ja, delegeert een deel van zijn taken	hoog
		Ja aan 2 of meer	hoog
	Horecamanager	Nee	laag
		Ja, delegeert een deel van zijn taken	midden
		Ja aan 2 of meer	hoog
<i>Zegt iets over complexiteit in processen</i>	<i>Zegt iets over de invloed die je hebt op resultaat</i>	<i>Met LG wordt bedoeld een functie uit de</i>	<i>Complexiteit vanwege 24H service niet meegenomen in systematiek, maar is wel degelijk een verzwarende omstandigheid. Op basis hiervan kan gekozen worden voor een hogere inschaling</i>
	<i>Zegt iets over ondersteuning die je ontvangt</i>	<i>Management kolom</i>	

STAP 2: Matrix

Aantal medewerkers aan wie leiding wordt gegeven*	Resultaat complexiteit		
	laag	midden	hoog
tot 3	horecabeheerder / schaal 4	horecabeheerder / schaal 4	n.v.t.
3 tot 6	storemanager / schaal 5	storemanager / schaal 5	storemanager / schaal 5
6 tot 15	storemanager / schaal 5	horecamanager A / schaal 6	horecamanager B / schaal 7
15 tot 25	horecamanager B / schaal 7	horecamanager B / schaal 7	horecamanager C / schaal 8
25 tot 50	horecamanager B / schaal 7	horecamanager C / schaal 8	horecamanager C / schaal 8
>50 medewerkers	n.v.t.	horecamanager D / schaal 9	horecamanager D / schaal 9

*Bij grote evenementen UZK ook meetellen

Schema inschaling koks/zelfstandig werkend koks

Opgesteld m.b.v. Register Referentiefuncties Horeca

<i>Geeft vakinhoudelijk leiding aan keukenpersoneel (begeleiden en coördineren werkzaamheden)</i>	<i>Verantwoordelijk voor bestellen en voorraadbeheer</i>	<i>Rol in verbeteren van menucycli en recepturen</i>	<i>A-la-minute bijstellen gerechten</i>	<i>RESULTAAT FUNCTIE</i>	<i>RESULTAAT SCHAAL</i>
Nee	Nee	Nee	Nee	kok A	3
		Ja	Ja	kok B	4
	Ja	Nee	Nee	kok A	3
		Ja	Ja	kok B	4
Ja	Nee	Nee	Nee	zelfstandig werkend kok A	5
		Ja	Ja	zelfstandig werkend kok B	6
		Ja	Nee	zelfstandig werkend kok A	5
		Nee	Ja	zelfstandig werkend kok B	6
	Ja	Nee	Nee	zelfstandig werkend kok A	5
		Ja	Ja	zelfstandig werkend kok B	6
		Nee	Ja	zelfstandig werkend kok A	5
		Ja	Nee	zelfstandig werkend kok B	6

*elke kok heeft de mogelijkheid tot bijstellen van gaarheid, smaak, kleur etc. tijdens kookproces. Dat wordt hierboven dan ook niet bedoeld. Het gaat hier om lastminute bijstellingen net voor de uitgifte (kortom: eindverantwoordelijkheid over het gerecht)

*toelichting sous-chef: deze term wordt gebruikt in luxe restaurants o.l.v. een chefk-kok heb jij de leiding over jouw gedeelte/partie in de keuken.

Schema inschaling chefkoks

Opgesteld m.b.v. Handboek Referentiefuncties Bedrijfstak Horeca

	Schaal 7	Schaal 8	Schaal 9
Kaart	veel verschillende gerechten, herkenbare gerechten	veel verschillende gerechten, herkenbare gerechten	snel wisselend, gedetailleerd
Snelheid	kort verblijf van gasten	middellang verblijf van gasten	avondvullend programma
Kooktechnieken	beperkte diversiteit aan kooktechnieken: verhitten, samenstellen	redelijke diversiteit aan kooktechnieken: samenstellen en beperkte mate van volledig opbouwen	creativiteit en presentatie zijn kenmerkend voor het restaurant
Recepturen / menu's	staan vast, wisseling in overleg met leidinggevende. Chefkok levert inhoudelijke inbreng	staan vast, wisseling in overleg met leidinggevende. Chefkok levert bijdrage zowel op inhoud als op financieel resultaat (prijsstelling/marges)	Ontwikkelt nieuwe recepturen en menu's op eigen initiatief. Anticipeert op behoeften van gastgroepen. Is tevens verantwoordelijk voor kwaliteit en financieel resultaat (prijsstelling/marges).
Nadruk functie	Nadruk ligt in hoge mate op de bereidingswerkzaamheden	Nadruk ligt op het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces	Nadruk ligt op kwaliteitsborging en continue verbetering/vernieuwing