|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **hoofd bediening ii** | **+** |
| ***Complexiteit***  | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage Chef bediening | Geeft leiding aan:- 75 tot 150 medewerkers;- 30 tot 50 fulltime equivalenten. | Zie functieomschrijving en NOK-bijlage F&B manager |
| ***Positie in het bedrijf*** | - De omvang/diversiteit van het aandachtsgebied/werkterrein van de direct leidinggevende vraagt om een grote mate van zelfregelend vermogen en besluitvaardigheid van de functiehouder.- Hoofd bediening II legt ten aanzien van beslissingen aangaande buiten reguliere aangelegenheden achteraf verantwoording af aan de leidinggevende. |
| ***Aard van de werkzaamheden*** | - Aansturing medewerkers heeft met name betrekking op zaken als: . maken van de middellange termijn personeelsplanning. kwaliteitsbevordering (opleiding/training) medewerkers. instroom van medewerkers (werving en selectie). minimaliseren ziekteverzuim- De nadruk ligt op aansturing op afstand via tussenchefs.- Het gaat niet om een actieve inbreng maar om het realiseren van de verbeteringen. Hoofd bediening II kijkt ten minste 1 jaar vooruit en anticipeert op te verwachten in- en externe ontwikkelingen. Hij/zij is verantwoordelijk voor resultaatgebied 2 en 3.- Idem, maar dient verder te gaan door ook benodigde budgetten aan te geven met een kosten-/batenanalyse. |
| ***Referentiefunctiehandboek 2002*** |  |
| **Functiegroep** | **6** | **8 (referentie)** | **9** |

*NB. Functiehouder moet in staat zijn alle aspecten van voorgaande functie te beheersen.*