

Keuzedeel mbo

# Vershandel

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0883**

Penvoerder: Sectorkamer handel

# 1. Algemene informatie

D1: Vershandel

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

Toelichting

## **Relevantie van het keuzedeel**

De groothandel en internationale handel beslaan de volle breedte van de sector. Handel in versproducten heeft een fors marktaandeel. En een groot deel van de Nederlandse export bestaat uit versproducten. Hiervoor is, vanwege onder meer beperkte houdbaarheid en voedselveiligheid, specialistische kennis nodig van de producten, de bijbehorende opslagcondities, houdbaarheid en kwetsbaarheid. Ook vereist de sector grondige kennis van de eisen die de (internationale) klanten stellen aan de producten bij import.

## **Beschrijving van het keuzedeel**

Het keuzedeel beschrijft kennis en vaardigheden die nodig zijn bij de (internationale) handel in versproducten. Deze producten zijn aan bederf onderhevig en vragen een andere behandeling dan houdbare producten. Opslag- en bewaarcondities, ketenkennis en voedselveiligheid zijn onder meer aspecten die aan de orde komen evenals de begeleidende documenten voor export.

## **Branchevereisten**

## **Aard van keuzedeel**

Verdiepend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Verhandelen van versproducten

#### Complexiteit

De complexiteit van het werk wordt vooral bepaald door de kwetsbaarheid en beperkte houdbaarheid van de producten. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met producten die gevoelig zijn voor de invloed van omgevings- en/of technische factoren op de kwaliteit. Bij versproducten gericht op consumptie, levert dit risico's op voor de voedselveiligheid. Zijn werkzaamheden zijn divers, soms standaard, soms specialistisch van aard. Hij werkt altijd met producten die gevoelig zijn voor kwaliteitsverlies: verpakking, opslag- en transportcondities beïnvloeden de kwaliteit en houdbaarheid van het product en de voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft specialistische kennis van de keten nodig om risico's en hun oorzaken in beeld te krijgen. Hij communiceert met collega's en afdelingen en schakels binnen de keten en met klanten, nationaal en internationaal. Om zijn werk goed te doen heeft hij specialistische kennis nodig voor het ontvangen, opslaan, verpakken en transporteren en exporteren van kwetsbare verse producten en de daarbij vereiste documenten.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar vervult een adviserende, vaak aansturende rol en ook soms uitvoerende rol. Hij voert zelfstandig diverse taken uit en/of controleert het werk van collega's. Hij is verantwoordelijk voor de veiligheid en het werk van zijn team en voor de organisatie en voortgang van de werkzaamheden.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft inzicht in de factoren die het versproduct beïnvloeden (o.a. omgevingsfactoren, opslagcondities)
- heeft brede kennis van de gebruikte apparatuur/machines/installaties voor logistiek, opslag en verwerking
- heeft specialistische kennis van de het bedrijf geldende zorgsystemen
- heeft specialistische kennis van de invloed van verstoringen en afwijkingen aan apparatuur/machines/installaties op de kwaliteit van het versproduct
- heeft specialistische kennis van de keten/markt van versproducten (o.a. productie- en handelsketen, afzetmarkt, (inter)nationale voorschriften en documenten)
- heeft brede kennis van de gebruikelijke vaktermen/vakjargon uit de branche
- heeft specialistische kennis van hygiëneregels
- heeft specialistische kennis van de kwaliteitseisen op het gebied van bewaring van versproducten
- heeft specialistische kennis van het versproduct (o.a. naam, kenmerken, kwetsbaarheid, bewaaromstandigheden, kwaliteitsklassen)
- heeft specialistische kennis van bewaarcondities (o.a. principes, apparatuur, productkwaliteit, kosten)
- heeft specialistische kennis van hygiënische maatregelen genomen bij de meest voorkomende ziekten en plagen en afwijkingen
- heeft specialistische kennis van internationale kwaliteitseisen aan versproducten
  
- kan de kwaliteit van versproducten controleren
- kan ergonomisch en veilig werken met machines, installaties en apparatuur
- kan kwaliteitsnormen voor versproducten toepassen en handhaven
- kan registratiesystemen ten behoeve van tracking en tracing toepassen
- kan kennis van versproducten online en offline verwerken in het marketingplan