

# VAKBLAD

VOOR WIE AAN  
DE SLAG WIL IN  
DE SUPERMARKT



Kom je graag in contact met mensen en ben je op zoek naar een scala van mogelijkheden? Kom dan werken in de levensmiddelenbranche!

#### Over FHKN

Dit Vakblad wordt je aangeboden door FHKN, een organisatie die zich sterk maakt voor vakmanschap onder mensen die werken of willen werken in de ambachtseconomie, detailhandel, groothandel en commerciële dienstverlening.

Wie kiest voor een baan in de levensmiddelenbranche, heeft de kansen en mogelijkheden voor het oprapen. Denk aan klantcontacten, kwaliteitsbewaking, duurzaamheid, certificering van producten, een breed assortiment waarvoor productkennis nodig is... er zijn meer onderwerpen die dit een uitdagende branche maken om in te werken.

Iedere dag zijn ruim 300.000 medewerkers verspreid over 4300 supermarkten bezig om er voor te zorgen dat de inwoners van Nederland hun boodschappen kunnen doen. De branche is goed voor een omzet van 34,2 miljard euro per jaar. Het is bovendien een gezellige branche: je bent altijd onder de mensen. Vooral in wijken en dorpen ben je zelfs vaak hét gezicht van de winkel.

[www.fhkn.nl](http://www.fhkn.nl)



F H  
K N<sub>BV</sub>

### E-LEARNING

Voordat je kunt starten met werken in de supermarkt is een aantal opleidingen noodzakelijk. Iedere caissière moet de regels van de campagne NIX18 kennen. Iedere medewerker van de versafdeling moet de HACCP-beginselen over hygiëne en temperatuur kennen.

Veel supermarkten vragen nieuwe medewerkers bij aanvang certificaten te behalen die nodig zijn voor hun nieuwe functie. Dat kunnen ze doen door middel van e-learning. Deze manier van heeft inmiddels een hoge vlucht genomen.

Op [www.supermarkt.nl](http://www.supermarkt.nl) zijn de volgende e-learningmodules van het CBL (Centraal Bureau levensmiddelen) te vinden:

- Voedselveiligheid heb je zelf in de hand
- NIX18
- Biologisch van land tot klant
- Veilige en verantwoorde batterijeninzameling
- Gezonde producten
- AGF training

Ook FHKN biedt (toekomstige) supermarkt-medewerkers handvatten waarmee zij zich kunnen ontwikkelen. Dat doen we door dit vakblad te verspreiden en drie keer per jaar een leuk magazine (DNK) uit te geven met trends, ontwikkelingen en praktijkervaringen. Wie het leuk vindt om dit magazine te ontvangen kan zich gratis abonneren door een mail te sturen naar [info@FHKN.nl](mailto:info@FHKN.nl)

De modules over veilig werken in de detailhandel die vermeld staan op de website [www.fhknacademy.nl](http://www.fhknacademy.nl) zijn zeker ook interessant voor medewerkers in de levensmiddelenbranche. Het zelfde geldt voor de basiscursussen Ik weet wat van wijn en Ik weet wat van sterke drank. Deze cursussen kun je vinden op [www.fhkn.nl](http://www.fhkn.nl).

#### Deskundigheid belangrijk

Deskundig supermarktpersoneel is belangrijk. Klanten willen geadviseerd worden over gezonde granen en biologisch brood. Over lekker vlees en een goede bereiding daarvan. Klanten waarderen vak- en productkennis en komen graag terug als ze goed geholpen worden.

Uiteraard krijg je deze kennis niet vanzelf. Daar moet je wel iets voor doen. Bijvoorbeeld een vakopleiding volgen en je blijven ontwikkelen met cursussen en trainingen. Dit kan je doen bij een ROC, SVO (de landelijke opleider voor vakmensen in de foodbedrijven), of bij andere opleiders. Kijk daarom ook eens op [www.supermarkt.nl](http://www.supermarkt.nl) <http://www.supermarkt.nl/ik-wil-doorgroeien/cbl-opleidingenhuis>

#### Meer informatie?

Behoeftte aan meer informatie? Bezoek dan zeker ook eens deze websites:

[www.agfcko.nl](http://www.agfcko.nl)

[www.cbl.nl](http://www.cbl.nl)

[www.fhkn.nl](http://www.fhkn.nl)

[www.fhknacademy.nl](http://www.fhknacademy.nl)

[www.kansopwerk.nl](http://www.kansopwerk.nl)

[www.opleidingenberoep.nl](http://www.opleidingenberoep.nl)

[www.scholingdetailhandel.nl](http://www.scholingdetailhandel.nl)

[www.supermarkt.nl](http://www.supermarkt.nl)

[www.svo.nl](http://www.svo.nl)



F H  
K N<sup>BV</sup>