

Bijlage 9B - Omschrijving werkzaamheden van de afdelingen DZB Leiden

Schoonmaak (ca. 115 medewerkers)

Schoonmaken van kantoren, sanitaire ruimtes, verkeersruimtes in kantoorgebouwen. Reinigen van portieken/galerijen van flats.

Rijwielstallingen (ca. 55 medewerkers)

Het houden van toezicht in openbare rijwielstallingen. De stallingen zijn zowel binnen, bijvoorbeeld ondergronds in een kelder als overdekt buiten. Werktemperatuur veelal afhankelijk van de buitentemperatuur.

Catering (ca. 75 medewerkers)

Het cateren van bedrijfskantines. Bereiden van lunches, warme maaltijden en warme dranken. Uitserveren hapjes en drankjes. Uitvoeren van afwas- en schoonmaakwerkzaamheden. Reinigen en aanvullen koffieautomaten.

Groen (ca. 70 medewerkers)

Aanleggen en onderhoud van groenvoorzieningen, onderhoud aan speeltoestellen. Vervaardigen van uiteenlopende objecten in een houtwerkplaats. Onderhouden (ook slijpen) van eigen gereedschap.

Chocolade (ca. 30 medewerkers)

Productie van chocolade, vormen van chocoladeproducten. Werkzaamheden worden in HACCP omgeving uitgevoerd (FSC 22000). Er wordt gewerkt met allergenen.

Magazijn (ca. 12 medewerkers)

Laden en lossen van goederen met behulp van pallettrucks. Aan- en afvoer grondstoffen/gereed product naar en van afdelingen met behulp van elektrische palletwagens.

Montage (ca. 185 medewerkers)

Assembleren van transportkettingen t.b.v. pluimveeslachterijen, assembleren pasjeshouders, diverse montage- en inpakwerkzaamheden.