

Ablaufplan Berufserkundung Filiale

Gesellschaft Grevenbroich

Bitte beachten Sie, dass Jugendliche nur mit leichten, für sie geeigneten Tätigkeiten beschäftigt werden.

Verbotene Arbeiten:

- Arbeiten, die die physische oder psychische Leistungsfähigkeit des Praktikanten übersteigen
 - Heben, Tragen, Bewegen schwerer Lasten (**grundsätzlich nur unter 7,5 kg erlaubt**)
 - Arbeiten, die dauerndes Stehen erfordern
 - Arbeiten mit erzwungener Körperhaltung
 - Arbeiten mit hohem Maß an Verantwortung
- Arbeiten, bei denen die Schüler sittlichen Gefahren, schädlichen Einwirkungen von Lärm, Erschütterungen, Strahlen, Gefahrstoffen im Sinne des Chemikaliengesetzes oder biologischen Arbeitsstoffen ausgesetzt sind
- Arbeiten, die mit besonderen Unfallgefahren verbunden sind
- Arbeiten, bei denen die Gesundheit durch Hitze, Kälte oder starker Nässe gefährdet wird
- Akkordarbeit bzw. tempoabhängiges Arbeiten §§ 22, 23 ArbSchG
- **Nutzung der E-Ameise unter 18 Jahren nur mit Unterweisung und unter Aufsicht erlaubt, über 18 Jahren Benutzung nach Unterweisung**

DAUER	ORT	BEREICH
2 Stunden	Veranstaltungsort Hammer Landstraße 45 41460 Neuss	Begrüßung in der Filiale Kennenlernen der Mitarbeiter Erläuterung des Ablaufs + Sicherheitsunterweisung Filiale (Durchsprache + Unterzeichnung Sicherheitsunterweisung Berufserkundung) Rundgang Verkaufsraum (Erläuterung 4+1-Säulen des Vertriebs, Sortimentsbereiche, Platzierungen wie Gondelkopf oder Kassenplatzierung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Kundenrestlaufzeit, Preisauszeichnung und Kennzeichnung der Artikel) Rundgang Lager (Erläuterung Lagerbereiche und Sammelstellen; Zeigen von Sozialräumen, Pfandraum mit Pfandautomat, Tiefkühlzelle, Backvorbereitungsraum)
0,5 Stunden		Warenverräumung Bedeutung Warenverräumung (Kaufentscheidung beeinflussen durch verkaufsfördernde Gestaltung erläutern; Kaufinteresse der Kunden erlangen) Präsentationsgrundsätze (Erläuterung Ware auf Bild, Stapelhöhe, Kantensitz) Warenwälzung (Erläuterung Permanentwälzer und Wochenwälzer) Verräumung in den verschiedenen Bereichen (Erläutern Verräumreihenfolge)
0,5 Stunden		O+G Bedeutung von frischem Obst und Gemüse (Erläuterung wie O+G das Kaufverhalten von Kunden beeinflusst) Frische und Qualität (Erläutern und Zeigen wie Frische und Qualität direkt erkennbar sind; Erläuterung Frische als Erfolgsrezept) Präsentation der Ware (Vorstellung der Präsentationsgrundsätze; Erläuterung Aufbauplan; Erläuterung Vorbau, Überbau und Aktionpodeste) Überarbeitung O+G (Erläuterung Frischekontrolle, Bestände auffüllen, Leerkartons entfernen, Lücken schließen, Preisschilder, Kundenwaage, Knotenbeutel)
1 Stunde	Pause	
1 Stunde		Bake-Off Produktivität der Backschritte (Erläuterung Backintervalle, Backschema) Ablauf Backvorgang Bestückung Backregal (Erläuterung Auskühlzeiten und Befüllweise der unterschiedlichen Artikel z.B. Brötchen schütten, Süße Stückchen legen) Mitarbeit bei der Bestückung/Nachfüllen des Backregales
1 Stunde		Kasse Grundsätze Kundenorientierung/Freundlichkeit (Erläuterung) Kassenarbeitsplatz (Zeigen einzelner Komponenten wie Kassenband, Counter Cache Box, Klingel, Wechselgeldschublade, Scanner mit Waage, Display, Tastenbelegung) PLU und Telex (Definition und Erläuterung) Zuschauen beim Kassieren, anschließend eigenständiges Probe-Kassieren im Schulungsmodus
1 Stunde		Abschlussgespräch (Erläuterung benötigter Schulabschluss, Dauer der Ausbildung, Berufswege und Aufstiegsmöglichkeiten; Fragenbeantwortung)
		Verabschiedung

Die männliche Sprachform dient der besseren Lesbarkeit. Mit ihr sind alle Geschlechter gleichermaßen angesprochen.
 Löschfrist/Vernichtung: Nach Beendigung der Einarbeitung.