



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

# **Unterrichts- und Trainingsmaterial zum QS-System**

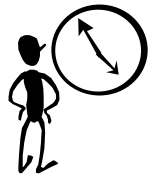
Ihr Beitrag zur Qualitätssicherung in Ihrer Filiale



## Ihr Beitrag zur Qualitätssicherung in Ihrer Filiale



In dieser Lerneinheit erhalten Sie Informationen darüber, wie genau Sie mit Ihrer tagtäglichen Arbeit einen aktiven Beitrag zur Qualitätssicherung leisten können.

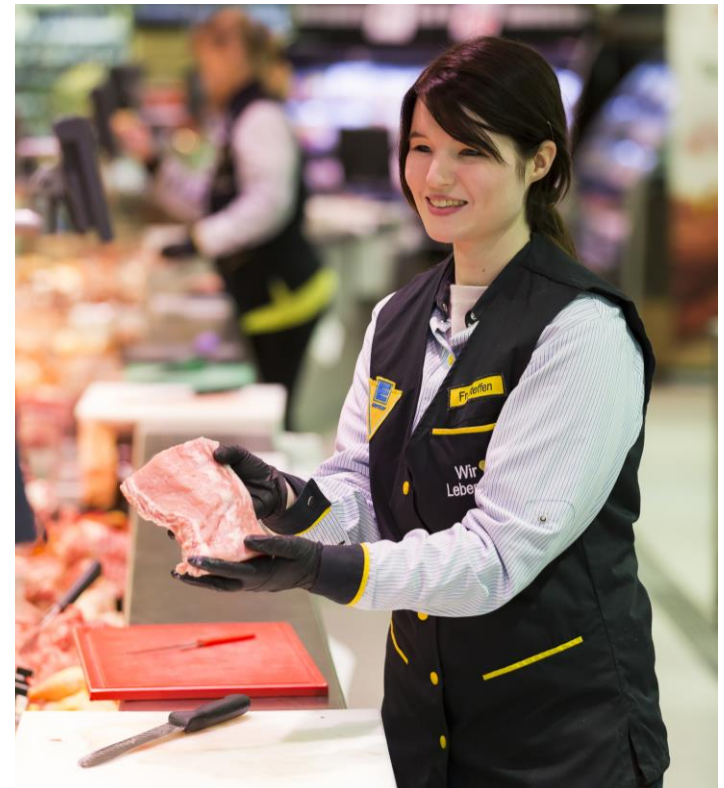


Das Durcharbeiten dieses Moduls nimmt ca. 25 Minuten Zeit in Anspruch.



## Sie sind Qualitätsbotschafter für ihre Kunden

- Als letztes Glied in der ineinandergreifenden Herstellungs- und Vermarktungskette spielen Sie als **Mitarbeiter im LEH eine wichtige Rolle**. Sie bilden die **direkte Schnittstelle** zum Verbraucher.
- Neben Ihrer aktiven Rolle in der Qualitätssicherung in der Filiale, haben Sie **direkten Kontakt zum Kunden** und können ihn im Kundengespräch beraten.
- Die wichtigsten Beiträge, die Sie tagtäglich zur **Qualitätssicherung** leisten, werden im Folgenden aufgeführt.



## Aktive Maßnahmen zur Sicherung der Produktqualität

### Wareneingangskontrolle

- Überprüfen Sie sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere und dokumentieren Sie die Kontrolle. Damit leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit.



### Hygiene

- Halten Sie die geltenden Standards für die Personalhygiene genau ein und achten Sie auf einen hygienisch sauberen Zustand der Räumlichkeiten und Ihrer Arbeitsgeräte.



## Aktive Maßnahmen zur Sicherung der Produktqualität

### Wareneingangskontrolle

- Überprüfen Sie sämtliche Wareneingänge anhand der Lieferpapiere und dokumentieren Sie die Kontrolle. Damit leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit.



### Hygiene

- Halten Sie die geltenden Standards für die Personalhygiene genau ein und achten Sie auf einen hygienisch sauberen Zustand der Räumlichkeiten und Ihrer Arbeitsgeräte.



## Temperaturkontrolle – wichtig für mikrobiologische Unbedenklichkeit

### Warenlagerung

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Waren ihren Temperaturanforderungen gerecht gelagert werden.
- Überprüfen Sie, ob die Ware verkaufsfähig ist, während Sie sie ins Regal einräumen.



### Warenpflege im Verkauf

- Überprüfen Sie mehrfach täglich, ob im Verkaufsraum ausschließlich verkaufsfähige Ware präsentiert wird.
- Überprüfen Sie die Temperaturen der Kühltheken regelmäßig und



## Kompetente Mitarbeiter, informierte Kunden

- Sie sind der **Qualitätsbotschafter** der gesamten Produktionskette.
- Sie **beraten** den Kunden **kompetent** in allen Fragen der Qualitätssicherung und Frische.
- Kompetente Beratung stärkt die **Kundenbindung**.
- Spezielle Tipps für das **Kundengespräch** finden Sie auf unserer Webseite in der PDF-Datei "Mitarbeiterinformation".
- Eine Zusammenfassung der **Hygieneanforderungen** finden Sie in dem Modul "Hygiene".



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

## **Wir sind QS.**

Gemeinsam für sichere Lebensmittel.

