

# 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 JArbSchG
- **Nutzung der E-Arbeitsmittel unter 18 Jahren nur mit Unterweisung und unter Aufsicht erlaubt, über 18 Jahren Benutzung nach Unterweisung**

DAUER	ORT	BEREICH
2 Stunden	<b>Veranstaltungsort</b> Engelblecker Straße 73 41066 Mönchengladbach	<b>Begrüßung in der Filiale</b> <b>Kennenlernen der Mitarbeiter</b> <b>Erläuterung des Ablaufs + Sicherheitsunterweisung Filiale</b> (Durchsprache + Unterzeichnung Sicherheitsunterweisung Berufserkundung) <b>Rundgang Verkaufsraum</b> (Erläuterung 4+1-Säulen des Vertriebs, Sortimentsbereiche, Platzierungen wie Gondelkopf oder Kassenplatzierung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Kundenrestlaufzeit, Preisauszeichnung und Kennzeichnung der Artikel) <b>Rundgang Lager</b> (Erläuterung Lagerbereiche und Sammelstellen; Zeigen von Sozialräumen, Pfandraum mit Pfandautomat, Tiefkühlzelle, Backvorbereitungsraum)
0,5 Stunden		<b>Warenverräumung</b> <b>Bedeutung Warenverräumung</b> (Kaufentscheidung beeinflussen durch verkaufsfördernde Gestaltung erläutern; Kaufinteresse der Kunden erlangen) <b>Präsentationsgrundsätze</b> (Erläuterung Ware auf Bild, Stapelhöhe, Kantensitz) <b>Warenwälzung</b> (Erläuterung Permanentwälzer und Wochenwälzer) <b>Verräumung in den verschiedenen Bereichen</b> (Erläutern Verräumreihenfolge)
0,5 Stunden		<b>O+G</b> <b>Bedeutung von frischem Obst und Gemüse</b> (Erläuterung wie O+G das Kaufverhalten von Kunden beeinflusst) <b>Frische und Qualität</b> (Erläutern und Zeigen wie Frische und Qualität direkt erkennbar sind; Erläuterung Frische als Erfolgsrezept) <b>Präsentation der Ware</b> (Vorstellung der Präsentationsgrundsätze; Erläuterung Aufbauplan; Erläuterung Vorbau, Überbau und Aktionpodeste) <b>Überarbeitung O+G</b> (Erläuterung Frischekontrolle, Bestände auffüllen, Leerkartons entfernen, Lücken schließen, Preisschilder, Kundenwaage, Knotenbeutel)
1 Stunde	<b>Pause</b>	
1 Stunde		<b>Bake-Off</b> <b>Produktivität der Backschritte</b> (Erläuterung Backintervalle, Backschema) <b>Ablauf Backvorgang</b> <b>Bestückung Backregal</b> (Erläuterung Auskühlzeiten und Befüllweise der unterschiedlichen Artikel z.B. Brötchen schütten, Süße Stückchen legen)  Mitarbeit bei der Bestückung/Nachfüllen des Backregales
1 Stunde		<b>Kasse</b> <b>Grundsätze Kundenorientierung/Freundlichkeit</b> (Erläuterung) <b>Kassenarbeitsplatz</b> (Zeigen einzelner Komponenten wie Kassenband, Counter Cache Box, Klingel, Wechselgeldschublade, Scanner mit Waage, Display, Tastenbelegung) <b>PLU und Telex</b> (Definition und Erläuterung)  Zuschauen beim Kassieren, anschließend eigenständiges Probe-Kassieren im Schulungsmodus
1 Stunde		<b>Abschlussgespräch</b> (Erläuterung benötigter Schulabschluss, Dauer der Ausbildung, Berufswege und Aufstiegsmöglichkeiten; Fragenbeantwortung)
		<b>Verabschiedung</b>

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