

# PUNTOS BASICOS EN LA CAPACITACION DE NUEVO INGRESO

1. Enseñarlo a saludar a TODOS LOS CLIENTES sin excepción.
2. Capacitación en uso de básculas etiquetadoras y básculas de 300 kg.
  - a. Revisar bien la etiqueta.
  - b. Desprender de forma suave la etiqueta.
  - c. En la de 300 kg, revisar calibración al iniciar.
3. Funcionamiento de PUNTOS\_VENTA.
  - a. Precios de menudeo y mayoreo.
  - b. Productos relacionados (tapas y vasos por ej.)
  - c. Cuántos paquetes trae una caja de X producto.
  - d. VENTA MINIMA.
  - e. Lista rápida.
4. Ubicación de la mercancía tanto enfrente como en B1. Para el caso B2 y B5, será posteriormente.
  - a. Dar un recorrido general enfrente y B1.
5. Explicación de las CLAVES DE LOS PRODUCTOS y sus DESCRIPCIONES.
6. Seguridad al subir a planta alta y al subir en escaleras.
  - a. Usar casco en planta alta.
  - b. En el uso de escaleras leer manual en el sistema.
7. Orden y limpieza.
  - a. Tirar la basura en el lugar correspondiente (orgánica e inorgánica).
  - b. No dejar producto en la parte de debajo de los mostradores.
  - c. Mantener las básculas limpias de semillas y polvo.
  - d. Mantener pasillos libres, no dejar productos a medio paso.
  - e. Si se guardan productos en el refrigerador deben estar bien tapados.
  - f. Cada vez que se use el comedor, deben dejarlo limpio.
  - g. Cuando se sirvan agua, no tirarla y si es así, limpiar.
  - h. No dejar cajas abiertas en planta alta.
8. ROTACION DE PRODUCTOS
  - a. Que es la rotación de productos y en que afecta si no se hace bien.
  - b. Identificar las rotaciones enfrente y en bodega.
  - c. Identificar productos próximos a caducar y reportarlos.

## OTROS PUNTOS IMPORTANTES

- ✓ Explicar tema WC, y los motivos.
- ✓ Tema de medidas y materiales de bolsas y desechables. Uso de muestrarios.
- ✓ Prioridades de mercancía a exhibir (como la del surtimiento).
- ✓ Evitar invadir área de resguardo y poner productos encima de otros.
- ✓ Reportar mermas.
- ✓ Tema de domos y bisagras, no despachar ni de mas ni de menos. Y respetar el orden del área y cerrar bien las bolsas. Mismo aplica para cajas para pizza.
- ✓ Y LO MAS IMPORTANTE: SIEMPRE SUPERVISAR AL PERSONAL NUEVO.