Jsme naprosto nadšeni, že máte zájem připojit se k nám ve skupině Rohlik. Do této chvíle jsme s vámi velmi podrobně hovořili o vašich zkušenostech a osobnosti. Dalším krokem je zjistit, jak se s úkolem vypořádáváte ve skutečnosti.

**Specialista Kvality**

**ÚKOL**

* Soubor v příloze obsahuje informace o přijatých reklamacích od našich zákazníků. Z uvedených dat zjistěte následující:
  + Pořadí nejvíce reklamovaných výrobků doručených zákazníkovi (datum doručení objednávky = sloupec delivered\_at) v 36.týdnu z důvodu špatné kvality (sloupec reason\_cat) a z důvodu damaged (sloupec reason\_cat). Je nějaký rozdíl mezi jednotlivými sklady?
  + Jaký je nejčastější důvod reklamace zákazníků (reason\_cat) v 36.týdnu? Liší se to mezi sklady?
  + Které kategorie výrobků na úrovni L1 mají největší podíl reklamací na důvod bad quality (reason\_cat)? Liší se to mezi sklady?
* Vypracujte hygienická pravidla, která je nutná dodržovat na úseku pekárny (prostor, ve kterém dochází k manipulaci s nebaleným pečivem).
* Zkontrolujte etiketu výrobku viz příloha. Případné nedostatky popište a napište, jak by to mělo být správně.
* Jaké testy byste u výrobku [Dacello Vepřová šunka nejvyšší jakosti se sníženým obsahem soli 92 %](https://www.rohlik.cz/1410543-dacello-veprova-sunka-nejvyssi-jakosti-se-snizenym-obsahem-soli-92?categorySlug=300104002-veprove&itemPosition=4&source=%7B%22touchpoint%22%3A%22Category%22%2C%22id%22%3A300104002%2C%22favorite%22%3Atrue%7D) objednal/a v laboratoři, abychom prověřili kvalitu a zdravotní nezávadnost produktu?

**Dodatečné informace**

* žádné

**Formát**

Připravte si strukturovanou prezentaci, kterou nás seznámíte se svým návrhem. Připravte se na 20-30 minutovou prezentaci včetně otázek a odpovědí.