



Вводный курс

#WE LOVE
FRESH

Добро пожаловать в СПАР!

SPAR – это крупнейшая многоформатная торговая сеть, специализирующаяся на продуктовом ритейле, известная в России с 2001 года

Бескомпромиссное качество товара, строгий подход к выбору поставщиков и международный ассортимент определили выбор покупателей

15 тыс. сотрудников обеспечивают работу супермаркетов и развиваются в успешной команде

Более 200 собственных и франчайзинговых супермаркетов в 12 регионах России

400 тыс. довольных покупателей посещают ежедневно наши супермаркеты



Наши цели



Довольные
покупатели



Лояльный
персонал



Рост
товарооборота



Высокая
рентабельность

Наши принципы

- ✓ SPAR – We Love Fresh
- ✓ Главное правило оценки качества товара – это ответ самому себе на вопрос: «Купил бы я это сам?»
- ✓ Мы стремимся обеспечить исключительное качество обслуживания покупателей



Наш девиз:

Мы все коллеги, одна команда.

Мы твердо знаем, что нам надо!

Качество, цены, свежий товар!

Все для клиента! Да здравствует СПАР!

SPAR – лучшее место для выполнения заданий



Конкурентоспособная
оплата за смену



Опыт необязателен



Гибкие задания от 4
часов

Охрана труда

Правила **охраны труда** направлены на сохранение жизни и здоровья исполнителей в процессе производственной деятельности.

Что **важно** знать и иметь при себе перед первой сменой:

- ✓ иметь действующую **медицинскую книжку**
- ✓ ознакомится с **вводным инструктажем** по охране труда
- ✓ ознакомится с **первичным инструктажем**
- ✓ ознакомится **инструктажем по электробезопасности**



Правила и знаки безопасности

Во время смены:

- ✓ Быть внимательным, не отвлекаться и не отвлекать других
- ✓ Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц
- ✓ Не оставлять без присмотра включенным оборудование и используемый в работе инвентарь
- ✓ Не загоразивать, не захламлять проходы и эвакуационные выходы
- ✓ Принимать пищу в столовой

По окончании смены:

- ✓ Отключить все электроприборы, убрать все использованное оборудование
- ✓ Привести в порядок место выполнения задания
- ✓ Вымыть руки, снять рабочую форму



Место размещения огнетушителя



Запрещено курить и пользоваться открытым огнем



Опасно для жизни



Внимание! Опасность поражения эл. током



Осторожно! Скользкий пол



Внимание! Прочие опасности



Направление к эвакуационному выходу



Эвакуационный выход из помещения

Пожарная безопасность

- ✓ Не разжигать огонь на территории предприятия
- ✓ Не пользоваться самодельными электроприборами
- ✓ Курить в специально отведенных местах
- ✓ Не загромождать товаром и оборудованием проходы и лестницы

Действия при пожаре:

- ✓ Немедленно позвонить в пожарную службу по телефону 01 или 112
- ✓ Дать сигнал тревоги, нажав на красную кнопку пожарной сигнализации
- ✓ Принять меры к эвакуации людей и самому покинуть помещение
- ✓ По возможности приступить к тушению пожара
- ✓ Обесточить все приборы и аппараты

Первая медицинская помощь

- ✓ Оказать пострадавшему первую медицинскую помощь
- ✓ Вызвать скорую помощь по телефону 03 или 112
- ✓ Сообщить штатному сотруднику о происшествии
- ✓ Постараться сохранить без изменений место происшествия



Санитарные нормы и правила

В нашей компании внедрены принципы работы на основе правил пищевой безопасности

Применяя принципы **пищевой безопасности** в наших магазинах мы:

- ✓ гарантируем **безопасность** употребления пищевых продуктов
- ✓ предотвращаем случаи **пищевого отравления**
- ✓ создаем **репутацию** производителя качественной и безопасной продукции питания

Основные принципы **пищевой безопасности** построены на соблюдении **санитарных норм и правил**



Правила перемещения в магазине (чистая/грязная зона)

В магазинах существуют понятия
«чистая зона», «грязная зона»,
поточность

«Чистая зона» – это зона, где продукт находится в открытом виде. В данной зоне должен быть обеспечен **максимальный уровень санитарно-гигиенических мер и контроля**



Соблюдение стандартов пищевой продукции

Для поддержания качества товара, необходимо соблюдать:

- ✓ сроки годности (в торговом зале производить контроль – не реже 1 раза в день, на линии гастронома – контроль каждые 3 часа)
- ✓ условия хранения

Контроль сроков годности и условий хранения производится на основании требования производителя и маркировок



Производство

Функциональные обязанности

Соблюдение:

- времени нахождения на смене
- стандартов внешнего вида
- технологических карт
- производственной программы
- план-меню
- сроков годности и условий хранения
- правил маркировки
- ротации
- стандартов обслуживания покупателей
- санитарных норм и правил



Изготовление:

- заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции
- холодной продукции
- горячей продукции

Распорядок дня

Начало смены

- ✓ Мы приходим за **15 минут** до начала смены
- ✓ Регистрируемся в мобильном приложении в начале и в конце смены (это важно, чтобы правильно рассчитывалась оплата)
- ✓ **Проклеиваем** принесенный с собой товар на стойке охраны
- ✓ Переодеваемся в **фирменную одежду**, оставляя **личные вещи** (деньги, телефон, ключи ...) в раздевалке или в специальных боксах, которые находятся в кабинете директора



Стандарты внешнего вида

- **фирменная униформа** всегда чистая, выглаженная
- **сменная обувь закрытая** (носок, пятка), чистая, НЕ резиновая
- **волосы чистые, убраны** под сетку и головной убор (если это необходимо на занимаемой должности)
- **бейдж** прикреплен с левой стороны
- украшения и посторонние предметы **отсутствуют** (заколки, серьги, телефон, деньги и т.д)
- **ногти** на руках чистые, ухоженные
- телефоны и гаджеты необходимо оставлять в раздевалке: **использование телефона в торговом зале, цеху в личных целях является грубым нарушением стандартов работы**



Повар, пекарь, кондитер

Костюм повара, колпак, бейдж

Из своей одежды:

белое нательное бельё, чёрная
или белая закрытая обувь

К стандартам работы так же относятся:

- ✓ **план-меню** (цель: накрытие витрин в соответствии с потребностью покупателей (продажам))
- ✓ **технологическая карта** (цель: выпуск в реализацию продукции единого состава, качества и внешнего вида)
- ✓ **планограмма** (цель: выкладка продукции на витрины для максимального удобства покупателей)



Обслуживание гостей:

Доброжелательное обслуживание гостей в наших супермаркетах – одна из главных задач каждого сотрудника:

- ✓ Всегда приветствуем гостя
- ✓ Предоставляем полный ответ на интересующие гостя вопросы
- ✓ Рассказываем об актуальных акциях в магазине
- ✓ Благодарим гостя за покупку



Стандарты обращения с товаром в отделах супермаркета:

- ✓ При работе с товаром придерживаемся правила **«КУПИЛ / СЪЕЛ БЫ Я ЭТО САМ»**
- ✓ Выкладка товара на витрину согласно **планограммам**
- ✓ При выкладке на витрину придерживаемся правила **РОТАЦИИ**
- ✓ Соблюдаем и контролируем **сроки годности** товара/заготовок, а также **условия его хранения**
- ✓ Не допускаем наличие **брака**



Коммуникация:

- ✓ Общаться с сотрудниками и руководством магазина вежливо и уважительно;
- ✓ Решать конфликты мирно и профессионально

Чистота и порядок:

- ✓ На каждой смене иметь с собой медицинскую книжку (оригинал/копия/подгружена на платформу – приложение)
- ✓ Соблюдать правила личной гигиены
- ✓ Соблюдать чистоту на рабочем месте и в общественных зонах магазина
- ✓ Убирать за собой после смены и поддерживать ухоженный вид рабочего места



**Помните, внешний вид сотрудника и чистота
магазина способствуют увеличению
товарооборота!**