INAD004PO. Mermas en alimentación

Sku: PAI_INAD004PO

Horas: 25

OBJETIVOS

Establecer un control exhaustivo del producto para disminuir la pérdida y mejorar el margen.

CONTENIDOS

1. Importancia de las secciones de frescos como valor diferencial con respecto a la competencia

2. Mermas: qué son y cómo influyen en el rendimiento de la sección

3. Causas y consecuencias de la generación de mermas

4. Parámetros para el control de mermas

5. Medidas para disminuir las mermas que se generan en las secciones de frescos

6. Controles necesarios en las distintas fases por las que pasa el producto fresco desde la recepción hasta la venta

7. Hábitos concretos de la manipulación del producto