

1.8 Het verwerken van geleverde producten

De bestelling is geleverd. Je hebt gecontroleerd of de juiste hoeveelheden geleverd zijn en of de producten niet beschadigd zijn. Maar dan? Wat doe je dan met de producten? Want niet alles past in de winkel. En sommige producten hebben een speciale behandeling nodig voordat ze naar de winkel of het magazijn gaan.



Afb. 1.58 Wanneer er een grote bestelling binnenkomt, moet de winkelmedewerker weten wat hij ermee moet doen.

Wat weet ik al?

- Heb jij al eens een bestelling binnen zien komen en gezien hoe de behandeling van producten gaat?
- Ken jij een product dat je moet bewaren op een lage temperatuur?
- Ken jij een product dat een speciale behandeling nodig heeft?

PRIORITEITEN BEPALEN

Een binnengekomen bestelling bestaat vaak uit meerdere verpakkingseenheden. Wat pak je dan eerst uit? Daarvoor kun je de volgende vragen stellen:

- Zitten er verse producten in de bestelling? Hebben deze verse producten water nodig?
- Zijn er producten die een bepaalde temperatuur nodig hebben?
- Is er een bestelling van een klant die met spoed geleverd moet worden?

Verse producten en producten die een bepaalde temperatuur nodig hebben, hebben altijd **prioriteit**. Daarna kun je bijvoorbeeld de producten opruimen die breekbaar zijn.

Etiket Voorbeeld

Maatjesharing
Inhoud: 2 stuks met uitjes
Handgefileerd
Rijk aan Omega 3 vetzuren

Ingrediënten: Haring (vis), zout, ui

Vangstgebied: FAO 27 Noord Oostelijk deel Atlantische oceaan (n.u.v. Doorn)

Dit product is volgens de milieunormen voor duurzame visserij van de MSC gevangen. SGS-NL-MSC-C-0000

Verpakt onder beschermende atmosfeer

Gekoeld bewaren bij +2 °C tot +7 °C

Ingevroren op: 01-06-12
Te gebruiken tot: 01-05-2013

per 100g: 819 kJ, 194 kcal
% RIJKE INhoud op gebaseerd van een gemiddelde volwassen

Gemiddelde voedingswaarden		
	Per 100 g	1 portie (65g)
Energie	819 kJ / 194 kcal	524 kJ / 125 kcal
Vet	13,3 g	8,6 g
van waarvan		
verzadigd vet	3,0 g	2,0 g
onverzadigd verz. vet	5,1 g	3,3 g
meervoudig verz. vet	1,8 g	1,2 g
Koolhydraten	0,3 g	0,3 g
van waarvan		
suikers	0,4 g	0,3 g
polyolen	0 g	0 g
zoutmeel	0 g	0 g
Vezelen	1,8 g	1,0 g
Eiwitten	18,5 g	12,0 g
Zout	1,98 g	1,29 g
Omega 3 vetzuren totaal	1,5 g	0,98 g
van waarvan EPA + DHA	1080 mg	700 mg

Verpakking bevat 2 stuks maatjesharing (2 porties)
1 portie is 65 g

L11478336

1234 15678

Janzen B.V.
Postbus 825 2345 LM
Hoofddorp, Nederland

Afb. 1.59 Op het etiket staat bij welke temperatuur een product bewaard moet worden.

© www.voedingscentrum.nl

Of de producten die (bijna) op zijn in de winkel. Voordat producten weggezet worden in de winkel, moet er gecontroleerd worden of er producten bij de bestelling zitten met een speciale bestemming. Bijvoorbeeld producten die een klant heeft besteld.

1.22 Bij een supermarkt komt een bestelling binnen. Deze bevat 100 dozen met roomijsjes, 300 flessen cola, 200 pakken koekjes en 80 zakken appels. Welk product heeft prioriteit tijdens het verwerken van de bestelling?

- appels
- cola
- ijsjes
- koekjes

VERPAKKINGEN

De meeste producten zijn verpakt als ze geleverd worden. Sommige verpakkingen dienen als bescherming tijdens het vervoer. Andere verpakkingen dienen als bescherming van het product. Of om de producten bij elkaar te houden, bijvoorbeeld 1 kilo aardappels in een zak

Niet alle verpakkingen hoeft je dus te verwijderen als de bestelling binnenkomt. De verpakking waarin de producten gezamenlijk verpakt zijn, maak je open. Als de producten nogmaals verpakt zijn, is dat vaak de verpakking die moet blijven zitten. Weet je niet zeker of een verpakking moet blijven zitten? Kijk dan of er een streepjescode op staat. Want als een verpakking een streepjescode heeft, hoort die verpakking er (meestal) om te blijven.

Soms laat je producten bewust in de verpakking zitten. Bijvoorbeeld een breekbaar product. Dan zet je een paar van die producten uitgepakt in de winkel en laat je de rest in de verpakking staan, zodat de klant het product in de doos mee kan nemen. Ook als een product veel verschillende onderdelen bevat, is het makkelijker om dat product in het magazijn in de doos op te slaan. Dan schrijf je op de doos wat erin zit.

1.23 Welk product laat je in de verpakking voor de verkoop?

- blauwe bessen
- mandarijnen
- paprika's
- winterwortels



Afb. 1.60 Spruiten worden zowel los als voorverpakt verkocht.

HOUDBAARHEID

Alle producten hebben een bepaalde **houdbaarheid**. Ze blijven een bepaalde tijd goed.

Dat kun je zien aan de datum die op de verpakking staat. Die datum geeft de uiterste houdbaarheid aan. Soms staat er ook een andere datum op, namelijk de datum die aangeeft wanneer het product verpakt is. De houdbaarheid is afhankelijk van het product en soms ook van de verpakking. Kaas die vacuüm verpakt is, is langer houdbaar dan bijvoorbeeld kaas tussen een broodje dat verpakt is in plastic.

Klanten pakken vaak producten met een zo lang mogelijke houdbaarheid. Dus als in de winkel nog veel producten in het schap staan, kun je besluiten om de nieuw geleverde producten nog even in het magazijn te laten staan. En eerst de producten met een kortere houdbaarheidsdatum te verkopen. Of je dit doet, hangt ook af van de omloopsnelheid, dus de snelheid waarmee producten worden verkocht. Een veel verkocht product heeft veel voorraad nodig in de winkel en zul je eerder aanvullen dan producten die weinig verkocht worden. Producten die weinig worden verkocht, kun je soms ook beter in het magazijn bewaren.



Afb. 1.61 Op veel verpakkingen is de houdbaarheidsdatum te vinden. Bijvoorbeeld met de tekst: Te gebruiken tot en met: 18-12-11.

1.24 Welk product is het langst houdbaar?

- een krop sla in een papieren zak
- zalm in een vacuümverpakking
- tomatensoep in blik
- een bos bloemen in een vaas met water



Opdracht 10 en 11