

38. OPAKOVÁNÍ

Řešení

1. Vysvětlete, jak probíhá zásobování chlebem ve Vaší prodejně.

Určitě je každodenní. Pekař na rampě vykládá chleba v přepravkách k tomu určených, ve větších prodejnách dodává přímo z auta (regály s chlebem). Provedeme odběr i přejímku současně, dostaneme dodací list, případně fakturu.

2. Jak se zachováte v případě, kdy zákazník bez ochrany ohmatává jednotlivé bochníky chleba?

Upozorníme zákazníka na nutnost používat ochranné rukavice nebo použít kleště. Bacily si musí nechat pro sebe.

3. Co znamená toto označení: P5b?

P – pochoutkový chleba 5 – vyroben v pátek b – na odpolední směně

4. Které vady chleba lze zjistit zrakem?

Připálený, popraskaný, zašpiněný, zdeformovaný