

## ADA.12.01.03 - REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VENDITA ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Ricevere e smistare la merce in arrivo provvedendo a posizionarla negli scaffali in base alle caratteristiche dei prodotti e alle diverse date di scadenza, avendo cura, inoltre, di mantenere la pulizia e l'ordine degli ambienti

## 1 - RICEVIMENTO MERCE

Grado di complessità 2

### 1.2 ALLOCAZIONE MERCE SUGLI RACK/SCAFFALI

Movimentare la merce con mezzi e/o strumenti appositi (es. roll, transpallet) sino al posizionamento sugli rack o scaffali, nel rispetto della relativa tipologia ed etichettatura, delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. sicurezza, HACCP)

### 1.2 ALLOCAZIONE MERCE PER SPEDIZIONE O CONSEGNA

Movimentare la merce con mezzi e/o strumenti appositi (es. roll, transpallet) sino alla zona spedizione/consegna, nel rispetto della relativa tipologia ed etichettatura, delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. sicurezza, HACCP)

Grado di complessità 1

### 1.1 RIFORNIMENTO CENTRALIZZATO DA PIATTAFORMA

Ricevere la merce Food e No-Food, pre-etichettata, confezionata e predisposta in bancali, verificando la qualità dei relativi bancali e la data di consegna, utilizzando adeguata strumentazione o attrezzatura (es. transpallet, roll), nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. sicurezza, HACCP)

### 1.1 RIFORNIMENTO DIRETTO DA PRODUTTORE O FORNITORE

Ricevere la merce Food e No-Food in colli direttamente dal produttore o fornitore, con riserva di controllo, utilizzando adeguata strumentazione o attrezzatura (es. transpallet, roll) e nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. sicurezza, HACCP)

### 1.1 REGISTRAZIONE IN ENTRATA

Eseguire il carico della merce nel sistema informativo aziendale, registrando la documentazione allegata e smistandola ai referenti preposti, nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. sicurezza, HACCP)

## 2 - CONSERVAZIONE DELLA MERCE

## ADA.12.01.03 - REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VENDITA ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

Grado di complessità 2

### 2.2 CONSERVAZIONE MERCE FOOD

Conservare correttamente la merce deperibile tenendo conto delle specifiche presenti nelle etichettature, delle tecniche di conservazione degli alimenti previsti dall'Haccp, delle esigenze aziendali, nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. prodotto fresco, prodotto congelato, scadenza prodotto, rotazione dei prodotti)

Grado di complessità 1

### 2.1 CONSERVAZIONE MERCE NO FOOD

Conservare correttamente la merce non alimentare, tenendo conto delle specifiche presenti nelle etichettature, delle esigenze aziendali e nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. stock minimo, rotazione dei prodotti)

## 3 - CONTROLLO MERCE

Grado di complessità 2

### 3.2 INVENTARIO MERCE

Eeguire le operazioni necessarie all'inventario della merce in entrata, provvedendo all'eventuale aggiornamento degli stocks (es. operazioni di reso o di registrazione di perdite conosciute) nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore

Grado di complessità 1

### 3.1 CONTROLLO IGIENE E PULIZIA

Controllare la corretta applicazione delle norme igieniche e di pulizia della merce e degli ambienti, segnalando eventuali disfunzioni al personale referente nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. HACCP)

### 3.1 CONTROLLO MERCE

Controllare la corrispondenza tra tipologia e quantità di merce indicate nella documentazione allegata e la merce effettivamente consegnata, comunicando alle funzioni aziendali preposte l'esito del controllo (es. condizioni trasporto), provvedendo, se non conforme, alla segnalazione e alla restituzione nel rispetto delle procedure aziendali e della normativa in vigore (es. HACCP, non conformità)

## ADA.12.01.03 - REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VENDITA ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di prodotti alimentari e non alimentari
- Documenti di trasporto
- Attrezzature di carico/scarico e movimentazione
- Rack, scaffali, celle frigo
- Procedure aziendali (indici di rotazione)
- Sistema informativo di magazzino e di contabilità
- Normativa di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale nel settore del commercio
- Tipologie e caratteristiche degli imballi e delle confezioni
- Normativa su custodia e sicurezza dei beni
- Normativa gestione delle non-conformità

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche anche digitali, a supporto della gestione della merce
- Tecniche di controllo della merce in arrivo
- Tecniche di conservazione delle merci deperibili
- Tecniche ed operatività del controllo di applicazione delle norme igieniche e di pulizia della merce e degli ambienti
- Tecniche per la realizzazione dell'inventario
- Modalità di registrazione in entrata e uscita merci

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Merce ricevuta, stoccata e controllata
- Merce inventariata
- Applicazione delle norme igieniche e di pulizia della merce e degli ambienti controllata

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di prodotti alimentari e non alimentari
2. Tutte le tipologie di rifornimento (centralizzato, diretto da produttore/fornitore)
3. Un set di caratteristiche/risorse fisiche di magazzino, mezzi e sistema informativo

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno una tipologia di prodotto (alimentare/non alimentare), sulla

## ADA.12.01.03 - REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VENDITA ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

base del set di caratteristiche date, realizzazione delle attività di gestione fisica ed informativa delle merci

2. Colloquio tecnico relativo alle operazioni inventariali

## ADA.12.01.03 - REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VENDITA ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

## ADA.12.01.03 - REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VENDITA ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

### FONTI

Repertorio regionale del FVG

AILOG - Associazione italiana di Logistica e Supply Chain Management - <http://www.aiilog.it/>

La logistica industriale e la gestione degli approvvigionamenti - <https://studieconomici.altervista.org>

Regolamento (CE) n. 178/2002, art. 19: gestione delle non-conformità

Annalisa Tunisini, Tonino Pencarelli, Luca Ferrucci - Economia e management delle imprese, strategie e strumenti per la competitività e la gestione aziendale - HOEPLI

Natura e regolamentazione dei mercati e centri agroalimentari all'ingrosso, Un libro edito da Maggioli Editore, 2010

Afuah A., Tucci C.L., Virili F., (2002). Modelli di e-business, McGraw-Hill, Milano

Berruti G., 1992, Il merchandising. Guida pratica per i responsabili delle vendite e i merchandiser delle aziende industriali e commerciali, Milano, Franco Angeli

Collesei U., 1989, Merchandising e comunicazione. Manuale di gestione delle imprese commerciali al dettaglio, Milano, Franco Angeli

Fady A. e Seret M., 1992, Il merchandising. Tecniche e metodi del commercio al dettaglio, Milano, Etas libri

Sabbadin E., 1997, Marketing della distribuzione e marketing integrato. I casi Marks & Spencer e Benetton, Milano, Egea