



دورة عمليات الأغذية الطازجة في السوبرماركت والهايبر ماركت: الطلبات والهدر والعائد الإنتاجي والتخفيضات



دورة عمليات الأغذية الطازجة في السوبرماركت والهايبر ماركت: الطلبات والهدر والعائد الإنتاجي والتخفيضات

مقدمة:

دورة عمليات الأغذية الطازجة في السوبرماركت والهايبر ماركت دورة تمتد أسبوع لمديري الفروع ورؤساء الأقسام الطازجة المسؤولين عن الخضار والفواكه والمخبز والملحمة والديلي والأسماك، وتنتهي بإعداد خطة خفض الفاقد واستعادة الهامش للقسم الطازج. فالأقسام الطازجة تجذب المتسوقين إلى المتجر، لكنها تخسر هامشها بسبب الطلب الزائد والتخفيضات المتأخرة وعائد تقطيع لم يختبر وهدر غير مسجل لا يظهر إلا عند الجرد. ويدير المشاركون قسما طازجا أو صالة بيع، ويبنون نماذج الطلب والعائد الإنتاجي والتخفيضات على بيانات حالات من صيغ تجزئة غذائية متعددة. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في عمليات الأغذية الطازجة.

أهداف الدورة:

- حساب فاقد السلع سريعة التلف لكل قسم طازج والفصل بين الهدر المعروف وخسارة التخفيضات والفاقد غير المعروف
- تحديد كميات طلب الأغذية الطازجة استنادا إلى معدل البيع ومخزون العرض ومخزون الأمان وقواعد عبوات الكرتون
- تطبيق تدوير المخزون وفق FEFO وفرز الخضار والفواكه وقواعد ملء أرفف العرض بما يحفظ التوفر دون فائض
- قياس العائد الإنتاجي في المخبز والملحمة والديلي وتحويله إلى تكلفة للكيلوغرام وأسعار بيع
- ضبط توقيت التخفيضات ومراحل التصفية وسجلات حرارة الثلاجات لاسترداد قيمة السلع القريبة من انتهاء الصلاحية
- إعداد خطة خفض الفاقد واستعادة الهامش للقسم الطازج مع مستهدفات مؤشرات الأداء لهايبر ماركت حالة

الفئة المستهدفة:

- مديرو الفروع المسؤولون عن مبيعات السوبرماركت أو الهايبر ماركت وهامشه وهدره
- رؤساء الأقسام المسؤولين عن قسم طازج أو أكثر كالخضار والفواكه والمخبز والملحمة والديلي والأسماك
- المديرون المسؤولون عن طلبات الأغذية الطازجة وإعادة تعبئة الأرفف وتدوير المخزون عبر المناوبات
- المديرون المشرفون على فرق الإنتاج داخل المتجر وغرف التقطيع ومناطق الخبز النهائي
- مديرو المناطق المسؤولون عن مراجعة أداء الأقسام الطازجة في عدة فروع

محاوِر الدورة:

اليوم 1: اقتصاديات الأغذية الطازجة وخط الأساس للقسم

- دور القسم الطازج في جذب حركة المتسوقين إلى الهايبر ماركت
- معادلة فاقد السلع سريعة التلف بين المخزون الدفئري والمخزون المجزوء
- الفصل بين الهدر المعروف وخسارة التخفيضات والفاقد غير المعروف
- مجموعة مؤشرات الأداء للأقسام الطازجة في الهدر والتوفر والهامش
- مراجعة خط الأساس للقسم الطازج من سجلات الهدر

اليوم 2: نماذج طلبيات الأغذية الطازجة والتنبؤ وتدوير المخزون

- التنبؤ بمعدل البيع حسب أيام الأسبوع
- حساب الطلبية من مخزون العرض ومخزون الأمان
- قواعد تقرب الطلبية لعبوات الكرتون وجدول التوريد
- تدوير المخزون وفق FEFO أي ما تنتهي صلاحيته أولاً يصرف أولاً وروتين فحص تواريخ الصلاحية
- تتبع دقة التنبؤ وانحيازه في الأصناف سريعة التلف

اليوم 3: عرض الخضار والفواكه والعائد الإنتاجي داخل المتجر

- روتين فرز الخضار والفواكه ورشها بالرذاذ وإنعاشها على أرفف العرض
- معايير عمق العرض والعبوات الوهمية والقيعان المرتفعة لملء الأرفف
- خطة الخبز حسب فترات اليوم ونسبة المخبوز إلى المبيع
- اختبار التقطيع في الملحمة من القطع الأولية إلى قطع البيع
- فاقد التقطيع الشرائحي في الديلي وتكلفة الوصفة للكيلوغرام

اليوم 4: ضبط التخفيضات ومخاطر سلسلة التبريد وقائمة أرباح القسم الطازج

- توقيت سلم التخفيضات ومراحل السعر للتصفية النهائية
- معدل استرداد قيمة التخفيضات وتحليل الهدر المتجنب
- تسجيل حرارة الثلاجات وثلاجات العرض المفتوحة والاستجابة للإنذارات
- مدد الحفظ الساخن وملصقات التاريخ في مناظير الديلي
- قائمة أرباح وخسائر القسم الطازج مع ساعات العمل والهامش الإجمالي

اليوم 5: بناء نموذج خطة خفض الفاقد واستعادة الهامش

- حزمة بيانات الأقسام الطازجة لهايير ماركت حالة وتشخيص الفاقد
- بناء نموذج كميات الطلب للخضار والفواكه والمخبز
- نموذج العائد الإنتاجي للملحمة والديلي مع تكلفة الكيلوغرام
- نموذج سيناريوهات التخفيضات والهدر مقابل مستهدفات الهامش
- استكمال خطة خفض الفاقد واستعادة الهامش للقسم الطازج

المهارات التي ستكتسبها:

- قياس فاقد السلع بسرعة التلف
- التنبؤ بطلبات الأغذية الطازجة
- ضبط تدوير المخزون
- اختبار عائد التقطيع
- تكلفة وصفات الإنتاج
- تحسين قرارات التخفيض
- مراقبة سلسلة التبريد داخل المتجر
- تحليل أرباح القسم الطازج

لماذا تحضر هذه الدورة:

- إعداد خطة خفض الفاقد واستعادة الهامش للقسم الطازج ورفعها إلى مدير الفرع ومسؤول الأقسام الطازجة في المنطقة لاعتمادها
- تحديد كمية الطلب والمخبز والتقطيع في كل يوم وموعد تخفيض السلع القريبة من انتهاء الصلاحية استنادا إلى معدل البيع وبيانات العائد
- تجنب خسارة الهامش الناتجة عن الطلب الزائد وعائد التقطيع غير المختبر والتخفيضات المتأخرة وأعطال الشلاجات غير المسجلة
- تدريب مشرفي الأقسام وفرق المناوبات على نموذج الطلب وورقة اختبار التقطيع وسلم التخفيضات

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يعرض المشاركون خطة خفض الفاقد واستعادة الهامش على مدير الفرع ومسؤول الأقسام الطازجة في المنطقة، فيعتمدان بموجبها معايير الطلب وخطط الخبز والتقطيع ومواعيد التخفيض ومستهدفات الهدر لكل قسم. ثم يطبق مشرفو الأقسام نموذج الطلب الجديد واختبارات التقطيع في كل مناوبة. وبعد أول دورة بيع كاملة وفق الخطة، يقارن الفرع الهدر والتخفيضات والتوفر والهامش الإجمالي لكل قسم بالمستهدفات، ثم يعدل المعايير التي لم تحقق أثرها.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاجه المشاركون قبل دورة عمليات الأغذية الطازجة في السوبرماركت والهايبر ماركت؟

يحتاج المشاركون إلى خبرة في إدارة قسم طازج أو صالة بيع أو مجموعة فروع، وقدرة على قراءة تقارير المبيعات والهدر اليومية. وتساعد مهارات الجداول الإلكترونية الأساسية في بناء نماذج الطلب والعائد والتخفيضات خلال الأسبوع.

بم تختلف دورة عمليات الأغذية الطازجة في السوبرماركت والهايبر ماركت عن دورات إدارة المتاجر العامة؟

تتناول دورات إدارة المتاجر العامة المتجر كله من توظيف وخدمة وعرض وتدقيق. أما هذه الدورة فتعمل على الأقسام سريعة التلف وحدها، من كميات الطلب وعائد التقطيع والخبز إلى توقيت التخفيضات وسجلات الشلاجات وأرباح القسم الطازج.

لماذا تقيس عمليات الأغذية الطازجة في الهايبر ماركت عائد التقطيع والخبز؟

لأن العائد يبين كمية المنتج القابل للبيع من كل كيلوغرام مشترى أو كل دفعة مخبوزة. ودون اختبار تقطيع أو سجل للمخبوز مقابل المبيع، يسعر القسم على تكلفة مفترضة، فيبقى فاقد الدهون والعظم والمخبوز غير المبيع مخفياً حتى الجرد.

ماذا يعود به المشاركون من دورة عمليات الأغذية الطازجة في السوبرماركت والهايبر ماركت؟

يعود المشاركون بخطة خفض الفاقد واستعادة الهامش للقسم الطازج لهايبر ماركت حالة، تتضمن معايير الطلب ونماذج العائد وتكلفة الكيلوغرام وسلم التخفيضات وروتين مراقبة الحرارة ومستهدفات مؤشرات الأداء، قابلة للتكييف مع أقسامه.