Рабочее место кассира доставки

Обновлено: 16.11.2022, 13:50

Рабочее место кассира доставки состоит из нескольких зон:

- Кассовая зона
- Зона сборки заказов
- Зона хранения термосумок
- Зона хранения упаковки
- Зона хранения терминалов
- Сейф для хранения денежных средств
- Холодильный шкаф с напитками
- Хранение замороженных десертов

Кассовая зона

В кассовой зоне установлены:

- Кассовый терминал (компьютер или планшет на котором запущенно кассовое приложение iikoFront и выполняется работа с заказами доставки)
- Денежный ящик (ящик для денег с замком и ячейками для купюр ти монет)
- Кассовый аппарат (принтер чеков с интегрированным фискальным накопителем, для печати кассовых чеков, накладных, товарных чеков и квитанций)

Зона сборки заказов

В зоне сборки заказов должны всегда находиться в достаточном кол-ве:

- Порционные соевые соуса, имбирь и васаби
- Приборы для еды: палочки, наборы ложка-салфетка
- Пакеты майка для упаковки заказов
- Крафт пакеты для упаковки закусок
- Салфетки бумажные для комплектации заказов
- Степлер для закрепления накладных

Зона хранения термосумок

Термосумки должны храниться в специально отведенном для этого месте в открытом состоянии. Ежедневно утром необходимо сверять кол-во термосумок с кол-вом находящимся на балансе торгового предприятия. Кол-во для сверки смотри в инструкциях согласно торговому предприятию:

© Компания OranG, 2025 Коммерческая тайна

- Терминалы и термосумки Ленинский район
- Терминалы и термосумки Засвияжский район
- Терминалы и термосумки Заволжский район

Термосумки должны содержаться в чистоте. В случае если термосумка пришла в негодность необходимо сообщить об этом руководителю для замены термосумки на новую.

Зона хранения упаковки и соусов

Упаковка и соуса должны храниться в специально отведенном для этого месте. При размещении упаковки в зоне хранения соблюдайте порядок и соответствие местам хранения. Не вскрывайте сразу все коробки с упаковкой, а только по мере необходимости. Порядок в зоне хранения это залог быстрой и правильной инвентаризации и отсутствие расхождений по остаткам. Подробнее о том как выполнить инвентаризацию смотрите в инструкции: Инвентаризация

Зона хранения терминалов

Терминалы должны храниться в специально отведенном для этого месте с подключенным зарядным устройством. Ежедневно утром необходимо сверять кол-во терминалов с кол-вом находящимся на балансе торгового предприятия. Кол-во для сверки смотри в инструкциях согласно торговому предприятию:

- Терминалы и термосумки Ленинский район
- Терминалы и термосумки Засвияжский район
- Терминалы и термосумки Заволжский район

Сейф для хранения денежных средств

Сейф для хранения денежных средств должен быть всегда в закрытом состоянии. Ключи от сейфа всегда находятся у старшего смены. Правила хранения денежных средств в сейфе смотри в инструкции: Ведение кассовых смен

Холодильный шкаф с напитками

Холодильные шкафы и холодильные витрины должны содержаться в чистоте и порядке, товары находящиеся в них должны быть размещены в порядке и количестве в соответствии с инструкцией: Заполнение холодильных шкафов и витрин

Хранение замороженных десертов

Замороженные десерты должны храниться в строго специально отведенном для этого месте в морозильной камере. При размещении десертов в морозильной камере соблюдайте порядок и аккуратность , чтобы не повредить десерты.

© Компания OranG, 2025 Коммерческая тайна