

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen in gastronomischen Einrichtungen

max. 6 TN

Inhalte:

- Warenannahme und – prüfung
- rechtliche Vorschriften (Mängelarten, mangelhafte Lieferung, Lieferungsverzug, Rügefristen, Lebensmittelhygieneverordnung)
- erfassen des Wareneingangs (Wareneingangsbuch, Lagerkartei)
- Berechnungen (Brutto, Netto, Tara)
- Lagerbedingungen
- Gesetzliche Bestimmungen
- Mengenkontrollen
- Warenanforderungen, Warenausgabe
- Lagerzeitkontrollen, Mindesthaltbarkeitsdatum
- Soll- Ist- Vergleich
- Preis- und Konditionsvergleich
- Warenbestellung (Angebot, Anfrage, Kaufvertragsabschluss)
- Überprüfung von Eingangs- und Ausgangsrechnungen
- Zahlungsverkehr
- Inventur/ Inventar
- Hilfefunktion nutzen

Dauer

40 U. Stunden

Seminarnummer

GC-13

Kosten

Auf Anfrage

Termine

Auf Anfrage

Abschluss

QCW-Zertifikat

Ansprechpartner

Herr Holger Schulz
☎ 03364 37- 5676
✉ holger.schulz@qcw.de