

Контроль качества товаров в сети гипермаркетов «АШАН»

- Сеть гипермаркетов «АШАН» ответственно относится к контролю качества реализуемой через ее магазины продукции.
- По инициативе руководства «АШАН России» в каждом магазине сети находится эксперт по санитарной безопасности.
- Во время приемки товара вместе с представителем поставщика ветеринарный врач и приемщик инспектируют доставленную продукцию: проверяется комплектация, количество товара, температурный режим, вся необходимая документация, сертификаты качества.
- «АШАН» доверяет документации производителей, но при приемке товара дополнительно самостоятельно проверяет поступающую продукцию. Есть специальные процедуры проверки для мяса, рыбы, изделий, особым



Контроль качества товаров в сети гипермаркетов «АШАН»

- С 2009 года в гипермаркетах была усилена система качества на национальном уровне.
- Дирекция по качеству проводит обязательный аудит всех поставщиков продовольственных товаров. Аудит осуществляется независимыми компаниями. Любой поставщик, если он не достигает 65% положительных оценок, не допускается к работе с сетью «АШАН».
- С 2010 года сеть гипермаркетов «АШАН» ужесточила требования к срокам реализации продукции – в сторону уменьшения скорректированы сроки по списанию товаров, чтобы покупатели были максимально уверены в свежести продукции.



Приемка товара

(на примере охлажденной куриной продукции)

- Основные задачи приемки – принять нужный вес и качество продукции, проверить документы, температурный режим, осуществить органолептическую оценку готовых товаров.
- Складские помещения магазина разделены на 2 части: в одной осуществляется приемка непродовольственных товаров и бакалеи, в другой, охлаждаемой зоне, – свежие продукты.
- Когда в зону выгрузки прибывает машина, через окно оператору передаются документы на поступающую продукцию. Приемщик изучает документы, проверяет их, если они соответствуют ветеринарно-санитарным правилам, делается проверка условий транспортировки.



Приемка товара

- **Обязательной процедурой является замер температуры в кузове автомашины-рефрижератора. Если температура соответствует требованиям, заявленным поставщиками, ветеринарный врач и сотрудники приемки начинают проверку соответствия документам дат производства продукции и поставки ее в магазин.**
- **Чтобы выяснить, правильно ли были соблюдены условия транспортировки, из партии выборочно берется образец, и проводится замер температуры внутри самой продукции. Врач с особой тщательностью проверяет образец, произвольно выбранный из нижних партий, внутри паллетов. Только после проверки дается разрешение на выгрузку товара. Продукция принимается приемщиком при полном соответствии документам и требованиям.**



Приемка товара

- Политика компании «АШАН» подразумевает постоянное обновление товара. Складских помещений, как таковых, в гипермаркетах «АШАН» нет, практически вся прибывшая продукция сразу выставляется в торговом зале на реализацию. Складские помещения вместе с помещениями приемки товара составляют менее 20% от общей площади.
- Продукция, не соответствующая требованиям, в гипермаркет не принимается и отправляется обратно поставщику. Об инциденте сообщается менеджменту департамента закупок, который после разбирательств с производителем принимает решение о дальнейшем сотрудничестве при условии исправления ошибок или же отказе в нем.



Программа «АШАН»: «Гарантия свежести»



- Каждый день тысячи покупателей приходят в гипермаркеты «АШАН», уверенные в том, что смогут выбрать из большого ассортимента подходящий им товар и приобрести его по самой выгодной цене.
- Наша цель – сделать так, чтобы покупатели приходили в «АШАН» еще и потому, что считают наши товары самыми качественными. Для этого в сети действует программа «Гарантия свежести».
- Каждый сотрудник сектора продуктовых товаров проходит обучение по программе «Гарантия свежести». Программа подразумевает организацию работы, направленную на исключение возможности появления просроченной продукции на прилавках магазинов «АШАН». По программе «Гарантия свежести» продукты изымаются из продажи еще ДО ОКОНЧАНИЯ срока реализации.
- Каждое день сотрудники «АШАН» с 7.00 до 7.30 утра проводят ротацию товаров на витрине, перебирают каждый товар на каждой полке, смотрят даты выработки и реализации. С 7.30 до 8.00 осуществляется выкладка.



Программа «АШАН»: «Гарантия свежести»



- **Направление «Птица».** Срок годности, гарантируемый поставщиками, составляет 7 дней. И если раньше списание товара происходило за 1 дату до истечения срока годности, то теперь товар снимается за 2 даты до указанного на упаковке срока. Следовательно, товар находится на полках «АШАНА» всего в течение четырех дат, далее продукция снимается с реализации и отправляется в зону компактера для списания. Это позволяет быть уверенными в качестве предлагаемого покупателям товара.
- **Рыба – один из самых сложных продуктов по качеству, для нее есть специальные ГОСТы.** Охлажденная свежая рыба поступает в «АШАН» в коробах с льдом. На приемке проверяется количество льда, органолептика. На прилавке со льдом обязательно лежит бирка, указывающая, из какой коробки данная рыба изъята. В течение срока реализации сотрудники рыбного отдела обязательно проверяют органолептические характеристики. С определяется по глазам (они должны быть незамутненными) и жабрами (жабры должны быть красными без серого оттенка).



Программа «АШАН»: «Гарантия свежести»



- **Колбасный отдел.** Каждая бирка, срезанная с колбасных изделий, пущенных в нарезку, хранится в течение недели в специальной емкости, соответствующей дню недели. Это позволяет жестко отслеживать сроки годности товара.
- **Овощи.** В течение рабочего дня в отделе овощи-фрукты проводится сортировка товара. Товар ротировается, неликвидного вида - изымается. При таком потребительском трафике, который существует в гипермаркетах «АШАН», в течение дня свежая продукция (особенно ягоды) может стать



Программа «АШАН»: «Гарантия свежести»



- Кулинария. Ни один товар, изъятый по «Гарантии свежести», не поступает в отдел кулинарии, а отправляется на утилизацию. Салатная группа и готовая продукция, реализуемая через отдел кулинарии, не производится в гипермаркетах, а поступает сразу от поставщика.
- Кулинария «АШАН» запроектирована на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности. Например, от поставщика поступает замаринованная птица, замороженные чебуреки, пельмени, которые будут приготовлены в кулинарии на гриле и во фритюре. Продукция никогда не проходит вторичную обработку, даже термическую (повторно не обжаривается и не подогревается).



Программа «АШАН»: «Гарантия свежести»



- В каждом магазине «АШАН» несколько раз в месяц производится анализ продуктов по случайной выборке. Для лабораторного контроля приезжает аккредитованная независимая лаборатория, произвольно с полок берутся образцы продукции и отправляются на экспертизу. Если будет выявлено несоответствие заявленного состава и качества, «АШАН» разорвет отношения с этим поставщиком. В магазине регулярно проводится и инспекционный контроль, берутся на анализы смывы (как вымыто оборудование, как работает, чистота инструментов и пр.).
- В гипермаркетах «АШАН» запрещена продажа геномодифицированных

