

Należy zwracać uwagę na porządek w sklepie, na czystość urządzeń (na przykład lodówek) i sprzętów oraz na schludność personelu. Nie należy pozwolić, aby podawano żywność brudnymi rękami, bez zachowania higieny sprzedaży. Należy też zwracać uwagę na rozdzielną sprzedaż artykułów spożywczych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia (wędliny, pieczywo, sery) i artykułów, które są poddawane obróbce termicznej, bądź myte przed spożyciem (mięso, warzywa, owoce).

25%

50%

75%



WYGLĄD PRODUKTU

Przy zakupie mięsa i wędlin należy zwrócić uwagę na barwę i zapach, które powinny być swoiste i charakterystyczne, nie budzące obaw. Świeże owoce i warzywa powinny mieć jędrną strukturę i żywe kolory oraz nie posiadać uszkodzeń mechanicznych.

PROMOCJE

Należy zachować ostrożność korzystając z okazji typu: 25%, 50%, 75% ceny. Promocja często polega na wyprzedawaniu produktów tuż przed upływem terminu przydatności do spożycia.

