

Hygieneschulung über die Ladenwaage

Gießen. (27.07. / mt) Erstklassiges Fachgeschäftsniveau verlangt erstklassiges Hygieneniveau. Mit den Ladenwaagen der UC-Generation von Mettler-Toledo kann auch das Wissen um Hygiene besser geschult und das hygienisch einwandfreie Arbeiten effizienter trainiert werden. Das geht ganz einfach über den Bildschirm der Waage. Dabei ist das Schulungsthema Hygiene nur eines von vielen Themen, zu denen die Bedienkräfte hinter den Theken so geschult werden.

«Information Center» heißen die Ladenwaagen des Wägetechnik-Weltmarktführers Mettler-Toledo, in denen die fachliche Mitarbeiterschulung quasi schon eingebaut ist. Die Waagen mit dem großen Touch-Bildschirm haben drei Hauptfunktionen: 1. Verkaufen. 2. Information/ Schulung. 3. Vorverpacken. In der Praxis gehen die Bedienkräfte in verkaufsfreien Zeiten dann in den Schulungsmodus. Dort wählen sie eines der angebotenen Schulungsthemen. In Text, Bild und Videosequenzen erfahren die Verkäuferinnen und Verkäufer dann neues Wissen und erlernen neue Fertigkeiten. Die Schulungsinhalte können dabei betriebsindividuell angepasst werden -- die Chefs bestimmen, mit welchen Inhalten die «Mitarbeiterschulung über die Ladenwaage» ablaufen soll.

Das System, das von Mettler-Toledo seit fast zwei Jahren im Lebensmitteleinzelhandel und im Fleischerhandwerk eingesetzt ist, hat seine Nützlichkeit schon vielfach unter Beweis gestellt. So urteilt etwa Josef Hintermaier, Feinkost-Chef von Spar Österreich, über die Akzeptanz der neuen Technik hinter seinen Theken: «Selbst ältere und lang gediente Mitarbeiterinnen, die nicht mit dem Computer aufgewachsen sind, bilden sich durch den ganz natürlichen Spieltrieb hier fachlich weiter».

Diese hohe Akzeptanz ist darauf zurückzuführen, dass die UC Touch so entwickelt wurde, dass es einfach auch Spaß macht, sie zu benutzen. Der farblich klar geordnete und großflächige Touchscreen ermöglicht jederzeit eine leichte



Hygiene ist eines der Themen, die bei der «Mitarbeiterschulung über die Ladenwaage» im Mittelpunkt stehen. Welche Themen mit welchen Inhalten dabei geschult werden, bestimmt der Betrieb (Bildquelle: Mettler-Toledo).

Orientierung. Damit keine Verwirrung entsteht, sind immer nur die Buttons sichtbar, die aktiv genutzt werden können, alles andere ist ausgeblendet.

Die Ladenwaagen schaffen so die Voraussetzungen für eine permanente Qualifizierung der Verkaufskräfte, die keine zusätzliche Zeit kostet. Weil aber das Verkaufen immer noch wichtiger ist als die Fortbildung, reicht ein Touch auf den Button «Verkaufen» und schon wechselt das System blitzschnell in den Verkaufsmodus.

Mettler-Toledo bietet speziell für seine Kunden aus dem Fleischerhandwerk ein weit reichendes Angebot an fachlichen Schulungsseiten. Die Themen reichen von Warenkunde zu Fleisch und Fleischerzeugnissen, über Checklisten zu Service und Bedienqualität bis hin zu Trainings zu mehr Freundlichkeit oder eben der Hygieneschulung. Zur Erweiterung des Angebots an Mitarbeiterschulungen über die Waagen von Mettler-Toledo werden gegenwärtig auch Inhalte des aktuellen Buches von Fritz Gempel «Ware lieb haben, Kunden lieb haben, mehr verkaufen» auf HTML-Seiten für die Mitarbeiterschulung über die Ladenwaage umgesetzt.

Mettler-Toledo Kurzprofil

Mettler-Toledo ist führender internationaler Hersteller von Präzisionsinstrumenten und weltweit größter Anbieter von Wägesystemen. Zu den Kernkompetenzen des börsennotierten Unternehmens zählen Netzwerklösungen aus Waagen und Kassen zur Steuerung und Kontrolle im Bereich Lebensmittelhandel und -handwerk. Als einziger Anbieter der Branche verfügt Mettler-Toledo über ein weltweites Vertriebs- und Servicenetz. Das Unternehmen bedient seine Kunden in über 100 Ländern mit über 40 eigenen Vertriebs- und Servicegesellschaften sowie Generalvertretern und Fachhändlern.

Kontakt: Mettler-Toledo Deutschland
Ockerweg 3
DE-35353 Gießen
Telefon: +49 (0)641 50 70
Telefax: +49 (0)641 52 951
E-Mail: InfoRetailD@mt.com
Internet: <http://www.mt.com/baeckerseite>



Auf dem großen Touch-Bildschirm der UC-Waagen von Mettler-Toledo lernen die Bedienkräfte auf vielen programmierten Seiten in Wort, Bild und Video, was beispielsweise zur fachlich-korrekten Hygiene gehört (Bildquelle: Mettler-Toledo).