



SZENT ISTVÁN  
EGYETEM



GAZDASÁG- ÉS TÁRSADALOMTUDOMÁNYI KAR

# SZAKMAI GYAKORLAT

## BESZÁMOLÓ

Dános Annamária

DM48PJ

SZIE GTK KM FOSZK

Gödöllő

2019



SZENT ISTVÁN  
EGYETEM



GAZDASÁG- ÉS TÁRSADALOMTUDOMÁNYI KAR

## MUNKANAPLÓ

**A hallgató neve:** Dános Annamária

**A hallgató által**

**végzett felsőoktatási** Kereskedelem és marketing felsőoktatási

**szakképzés:** szakképzés

**Gyakorlati hely:** BETZ. Kft

**Gyakorlatvezető:** Király Tünde

**Gyakorlati ideje:** 2019.03.01.-2019.06.04

A gyakorlatvezető igazoló aláírása, hogy a hallgató a munkanaplónak  
megfelelően végezte munkáját:

---

cégszerű aláírás

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. március 04-08.

A gyakorlati helyem kiválasztása után személyes találkozót beszélünk meg az üzlet tulajdonosával (Király Tündével). Nyitott, kedves és segítőkész volt, már az első találkozáskor elmondott pár információt és megmutatta az üzlet helységet.

A gyakorlati helyem így a BETZ Kft. üzemeltetése alatt álló Pékde ABC. élelmiszer és vegyiáru kiskereskedelmi üzletre esett. Abban is kedvező lett számomra az üzlet, hogy megismerjem a falusi kereskedelem működési folyamatát.

A gyakorlati helyem székhelye Galgamácsa, a község lakosság száma közel 1900 fő. A helyi lakosokat és az átmenő forgalmat is kiszolgálja, ami kedvezően frekventált helyen, a főút mellett helyezkedik el, plusz előnye, hogy saját parkolóval rendelkezik, és a mozgáskorlátozottak igényeit is figyelembe véve van kialakítva az üzlet megközelíthetősége és bejárása.

Megbeszélés szerint a gyakorlatomat megkezdtem 03.04.-én hétfőn hajnalban 04:30-ra érkeztem és az új kolléganőmmel elkezdjük a napi tevékenységünket. Néhány információ átadása után a kassza napi nyitásával foglalkoztunk, aztán saját receptúrájú szendvicseket készítettünk melyekben én is segédkeztem és a frissen érkezett pékárut kipakoltunk a kenyeres polcra a zsemléket és a kifliket a kosarakba és a süteményespultba a sós és édes termékeket. Az üzlet 05:00- kor nyit és várja vásárlóit egész nap 19:00-ig.

Nyitás után folyamatosan érkeznek a vásárlók az üzletbe, szendvicseket és friss pékárut adunk ki a vásárlók részére a legtöbb süteményt ismertem már, amit esetleg nem abba kolléganőm segítségét kértem és így együtt szolgáltuk ki a vásárlókat.

Az első napomon megismerkedtem a különféle egészséges kenyerekkel, amelyek a BETZ. kft. Pékde pékségből érkezik teherautós kiszállítással a kora hajnali órákban, párat kiemelve:

- a holland rozs: sok magvas barna kenyér, lenmag, zabpehely, napraforgómag keverékéből készül
- alpesi rozs: rozslisztből készül, félbarna kenyér
- molke rozs: lenmag, rozs-búza-zab pelyhekkal, pirított búzával, árpával, szezámmaggal, köménymaggal, valamint tejsavóval dúsított termék

- teljes kiőrlésű: teljeskiőrlésű búzalisztből készült, csökkenti a vércukorszint ingadozást, a szívbetegséget, az agyvérzést és más civilizációs betegségek kialakulásának a kockázatát
- tönkölybúza: lágyabb, mint a többi búza fajta, a tönkölybúza javítja a vérkeringést és az anyagcsere folyamatokat, energiával látja el az izmokat



1. ábra Kenyerek



2. ábra Péksüтик

Forrás: Forrás: saját szerkesztés

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. március 11-15.

A következő hét újabb izgalmas feladattal folytatódik.

A friss pékárú mellé felvágottat is tudunk szeletelni, így megfigyeltem a szeletelőgépet és a mérleg használatát, hogy a későbbiekben önállóan is használatba tudjam venni őket. Hétfői és csütörtöki napon a csemege pultba a friss felvágott a Kedvenc Kereskedőház ZRT.-től kerül megrendelésre, amit előző nap 15 óráig kell leadnunk és azt másnap 12 óráig teljesítenek is. A szállítás hűtős teherautóval történik a Gyöngyösi telephelyről a **HACCP** (HACCP: kiemelt fontossággal az élelmiszerek biztonságos szállításával, tárolásával és felhasználásával foglalkozik) előírásainak megfelelően vannak szállítva és nálunk is annak megfelelően 4-5°C-on van tárolva. A beérkezett felvágottakat csoportosítva pakoljuk ki a hűtős pultba.

Általában hetente 2 szer adunk le rendelést hét elejére és hétvégére, figyelembe véve a különösen fogyó termékeket, március 15.-ei (péntek) állami ünnep, munka szüneti napra való tekintettel nagyobb mennyiségű megrendelést adtunk le szerdán, mivel ilyenkor nagyobb fogyást várunk és a hosszú hétvége előtt megérkezzen.

Csütörtökön megérkezett szállítólevél kíséretében, a szállító személyel közösen ellenőrizzük, hogy egyezik-e a leadott rendelés a szállítólevélen szereplő adatok és a megérkezett termék fajtája, darab száma, és súlya között.

A mi termékeink közül pár fajta megemlítenék:

sonkák:

- csirkemell: Kedvenc ízek: Füstölt Csirkemell sonka 70% hústartalom, Csirkemell sonka glutén és szója mentes.
- sertés
- pulyka: Kinga: Szendvics szelet 46%-os hústartalom, Formázott Pulykamell sonka stb.

párzsik:

- Egri Sertés párzsi,
- Sága Füstlízer Pulyka párzsi,
- Zimbó Marha párzsi stb.

szalámik:

- Pick Téli szalámi,
- Pick Rákóczi Szalámi,
- Torero szalami stb.

A szalámit több méret vastagságon tudjuk szeletelni (0-17cm) és a gépet a munkavédelmi előírásoknak megfelelően vágás álló kesztyű segítségével és a felvágott lenyomó karral alkalmazom.

A felvágottaknál szeletelési naplót vezetünk, ami tartalmazza:

- beszállítási dátum,
- név,
- súly,
- lejárat dátum,
- szeletelés megkezdése (felbontás dátuma)

Folyamatosan figyelemmel kísérjük a fogyaszthatósági dátumot, lejárat esetén a selejtezett készlet jegyzékbe iktatjuk az árut és ezen nyomtatványba jegyezzük a nem megfelelő minőségű, eladásra alkalmatlan termékeket is, név, súly, indoklás mellett.



3. ábra Felvágottak és szalámik

Forrás: saját szerkesztés

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. március 18-22.

A harmadik héten több figyelmet szenteltünk a tejtermékek megismerésére.

A tejes hűtőnk kínálata: dobozos habtejszín, kávé tejszín, jeges kávé, kakaó, tej, tejföl (több méretben), kefir, natúr és ízes joghurt, pudingok, hűtött tejes csokoládék

különféle sajtok:

- lapka és szeletelt sajt,
- mozzarella, feta, camanbert,
- tömlős és paranica
- teavaj, csészés margarinok:
  - ráma: harmonikus ízvilágú, magas minőségű repce olajjal készült
  - bords eve: enyhén sózottsága miatt intenzívebb ízvilág
  - flora: omega 3 és 6 zsírsav, 100%-osan növényi alapú
  - delma: hagyományos ízvilágú, lágy margarin
  - lurpak: keverék készítmény vajjal és növényi olajjal, tejsav baktérium kultúrával az egészséges életért, enyhén sózott

A termékek fogyását folyamatosan követjük és rendeléskor együtt megbeszéljük, hogy milyen termékek hiányoznak a készletből, volt-e külön vevői kérés új termékek iránt és a rendelést közösen leadjuk a beszállító felé.

A tejtermékeket a váci Naszály Tej ZRT.-től szerezzük be, az ízesített tejtermékeket pedig az Abaúj tej közös vállalat Forró. Kakastanya külterületén elhelyezkedő telephelyről, a Gödöllői depón keresztül érkezik be hozzánk, hűtős autókkal.

A termékeket szállítólevél alapján átvesszük és eszerint kiállított számlán szereplő összeget kifizetjük kézpénzben, aláírással hitelesítve, lebélyegezzük, az első példány nálunk marad a második példányt pedig a szállító viszi magával a kiszállító céghez.

A számlán szereplő beszerzési árból kiszámoljuk a termék eladási árát, amit úgy kapunk meg hogy a beszerzési árat megszorozzuk a haszonkulccsal.

Az így megkapott árak alapján beárazom a termékeket, két soros árazó géppel.

A kétsoros árazógép olyan ár címkét nyomtat, ami tartalmazza a felsősorban az áru kg-os, l-ben megadott árát az alsó sorban pedig az áru valós súlyának vagy mennyiségének megfelelő árát mutatja.

Mielőtt el kezdem bepakolni a frissen érkezett termékeket a folyamatos tisztántartás mellett nagyobb takarítást végzek, bepakolom a tejtermékes hűtőbe melyet úgy teszek meg hogy az újonnan beérkezett árut hatra töltöm és a régebben meglévőt eléje helyezem ezzel párhuzamosan figyelve a szavatossági időt, a hűtést 0 - 6 °C között tartjuk, hogy fogyaszthatóságát tartsa. Miután elvégeztem a tejtermékek körül teendőimet folytatom a mindennapi tevékenységeimhez tartozóan a bolt teljes készletének feltöltését és a vásárlók kiszolgálását.



4. ábra Tejtermékek

Forrás: saját szerkesztés

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. március 25-29.

A negyedik hetemet már teljesen önállóan mozgok a boltba, hiszen megismertem a termékeket és gépeket. A vevők és én köztem eközben baráti kapcsolatot alakult ki, mikor ide kerültem nagyon közvetlenek voltak velem, eleinte ők voltak segítségemre, de most már én tudom őket segíteni a termékek megtalálásában a főzési alapanyagok ajánlásában, idősebbeknek összekészítem a vásárolni kívánt termékeket a pulthoz. E hétre is jut új tanulni való méghozzá a szeszes italok. Az üzletben hűtött és nem hűtött italokkal is szolgálunk vásárlóinknak. A hűtőbe az italokat 5-6 °C-on hűtjük.

Termékeink:

❖ Borok:

- minőségi: varga bor: muskotály, szürkebarát, olaszrizling: fehér, száraz
- Egri bikavér, merlot: vörös, félédes
- olcsóbb kategória: La fiesta, la bonita, napgyöngye

❖ Sörök: arany ászok - fácán,

steffi, beck's,  
dreher, heineken, soproni, borsodi  
löwenbrau, riesenbrau

❖ Rövid italok: kisebb-nagyobb kiszerezésben

- minőségi: royal vodka, zubrovka, unicum, jägermeister
- olcsóbb kategória: kommers vodka, keserű, konyak, körte, szilva, Barack, rum

A rendelést szerdai napon adjuk le, mert heti 1 napon (csütörtök) van kiszállítás erre a területre, kolléganőm itt is segítségemre van hiszen a nyári időre tekintettel meg nő az italfogyasztás és mivel ő már régebb óta itt dolgozik tudja mire kell számítanunk a nyári időszakban.

A rendelést a Centrál Drinks KFT.-től rendeljük, akik a váci telephelyről teherautóval szállítják boltunkba az italokat. A NAV ellenőrző szabályai miatt jövedéki termék



tovább értékesítése esetén csak kártyás fizetéssel vagy banki átutalással tudjuk teljesíteni a fizetendő összeget. A szállító a szállítólevélen található termékeket és az én leadott rendelési termékeim alapján együtt ellenőrizzük a beérkezett italokat és ha mindent rendben találtunk, akkor a céges bankkártyával a szállítónál lévő terminálon egyenlítjük a számla végösszegét. Az folyamatos tisztántartás mellett a hétvégét egy teljeskörű nagy takarítással és rendrakással zárjuk.



5. ábra Szeszes és üdítő italok

Forrás: saját szerkesztés

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. április 1-5.

Az 5. héten az általános teendőim mint, szendvics készítés, pék árú kipakolás, árufeltöltés, árufogyás figyelése mellett bővebben foglalkoztam az ásványvizekkel és üdítő italok megrendelésével. Havonta 1szer kerül megrendelésre ilyenkor nagyobb tételbe adunk le rendelést ezáltal százalékos kedvezményben részesülünk mely által olcsóbban tudjuk biztosítani a vevők számára a palackozott frissítő italokat mely nyáron igazán nagy vonzerővel bír a kisüzletünkben.

Víz Sztár Kft.-től érkezik be az áru, több raklapos mennyiségben, melyet a külön üdítők raktározására fenntartott helységbe tárolunk. A szállítószemély békával helyezi be a raktárba az árut. Az EU szabványos raklapért melyen az áru érkezett EU-s csere raklapot kell biztosítanunk. A mennyiség ellenőrzése és megléte után kifizetjük a vevőszámlán szereplő végösszeget a szállítónak.

A készlet, amit kaptunk: mizse és szentkirályi ásványvíz 1.5 és 0.5 l-es kiszerelésben szénsavmentes, enyhén savas, szénsavas, márka, cappy, sió, kinley, üdítők szentkirályi: ízesített

Külön figyelmet szentelve a kismamákra forralás nélküli ásványvizet tartunk számukra Jana baba és szentkirályi baba mama vizet. Ásvány vizeink mellé tartunk különleges forrás vizet amit a Borsec forrásból nyernek illetve a Bükk-széki forrásból kinyert Salvus vizet (jó a gyomor panaszokra)

A beérkezett áruval feltöltöm a polcokat a meglévő kipakolási rend szerint. A Márka nevű üdítő italok rostos 1.5 literes kiszerelésben 5 féle ízben, enne a szénsavas termék családja 4 ízben kerül kipakolásra a vevőtérbe. Miközben kipakolok a üdítőket itt is figyelembe veszem a bepakolási sorrendet, hátulra kerülnek az új üdítők és előre pedig a már polcon lévő termékek.

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. április 8-12.

A hatodik héten az elmúlt hetekhez hasonlóan fél 5-re érkeztem felvettük a munkaruhát és elkezdtük a napi tevékenységet. A kolléganőm kipakolta a pékárukat én pedig elkezdtem a szendvicsek készítését, amihez leszeleteltem a hozzá szükséges mennyiségű felvágottat és zöldséget. A szendvicseink 5 különböző ízben készülnek pl.: párizsi, sonka, téliszalámi, főtt füstölt tarja, rántott hús. A rántott húsos szendvicshez való húst frissen sütjük elektromos sütőben kb. 15 perc alatt 200°C-on.

Miután elkészültünk a szendvicsekkel és a kipakolással felkészülten várjuk az 5 órai nyitást, hogy az érkező vevőket teljes körűen tudjuk szolgálni. Már a nyitáskor megérkeznek az első vásárlók és ezek után folyamatosan érkeznek a távolabbról érkező a faluba félúton megálló reggelit vásárló dolgozók. A munkások többsége Nógrád megyéből érkezik így a korai elindulás miatt a környező boltok még zárva tartanak így

nem tudják a reggeli bevásárlást intézni. A bolt korai nyitása azért is megfelelő számukra, mert Budapestre utazásuk során a gyorsabb haladásuk érdekében nincsen megállásra és reggeli vásárlás csúcs időpontjába gyors kiszolgálásukra alkalmas hely. A betérő munkások a reggelihez felvágottat és pékárut vásárolnak az elkészített szendvicseket nagyon finomnak találják mindig megdicsérik, hogy nagyon gusztusosan van elkészítve és előszeretettel vásárolják meg nap nap után. A reggeli ébredésüket a Hell energia ital több ízből álló termék család segíti, ami igen nagy számban fogy a reggeli időszakban is. A kora reggeli érkező munkások csapatai után a falubeli lakosok munkába és iskolába menetel előtt térnek be hozzánk, reggelire és tízóraitra kakaós csigát, túrós táskát, sajtos pogácsát és peracet stb. vásárolnak. És mellé üdítőitalt vagy tejet és az mellé még egy kis csokit vagy kekszet is választanak. Délelőtt 9 óra után amikor már lecsendesedett a vásárlói hullám lehetőségünk van vissza tölteni a lefogyott polcokat és össze írni a rendeléseket. Hétfőn a Forest Kft. üzletkötője felkeresi üzletünket és neki adjuk le személyesen a rendelésünket. Gyöngyösi telephelyről érkezik hozzánk, mindig az aktuális hónap katalógusával, amiben külön felhívja figyelmünket az új és akciós termékekre.

A nagykertől beszerezett termék kínálatunk:

- Félkész és kész ételek
- Üveges és konzerves zöldség és gyümölcs termékek
- Hőkezet húskészítmények
- Csomagolt szárított zöld fűszerek



Forrás: saját szerkesztés

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. április 15-19.

Már a hetedik hétnél járunk a minden napos reggeli teendők elvégzése után kora délelőtt megérkezik a bolt áru beszerzője a friss zöldséggel és gyümölcssel. Ezt az árukészletet éjszaka a Budapest - Nagykőrösi úti Nagybani piacról vásárolja meg östermelőktől. A zöldségeket, gyümölcsöket a bolt hűtött részébe pakoljuk ki polcos állványra, hogy minél tovább megőrizzék frissességüket. A kiszámolt eladási ár után ár címkéket készítünk mely tartalmazza a nevet és a kilogrammos vagy darabárat. A friss áru minden héten péntek reggelre érkezik, melyet a vásárlók számon tartják és ezen a reggelen megnő a forgalmunk hiszen ilyenkor megvásárolják a hétvégi ebédhez való friss zöldséget és gyümölcsöket. A vásárlók számára ki van helyezve egy digitális mérleg, ami nagy hasznunkra van a gyorsabb kiszolgálásnál és fizetésnél. A mérleg nagyon egyszerűvé tesz az áru összegének kiszámolását és mérését, mert a digitális mérleg kijelzője mutatja számukra az áru egységárát, Ft/kg-ban a tömegét kg-ba, a fizetendő összeget pedig forintba. A hétvége előtti nagy bevásárlás után a kiüresedett polcokat újra feltöltjük és jegyezzük, amiből kifogytunk. Ezek után össze írjuk a Zöldker Kft.-től (Szolnok Tószegi út) való rendelésünk listáját és emellett folyamatosan kiszolgálunk.

A rendelés listája tartalmazza a fűszereket, édességet, vegyi árut.



7. ábra Zöldségek és gyümölcsök

Forrás: saját szerkesztés

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. április 22-26.

A nyolcadik héten vagyunk hétfői nap van és az előző hét pénteken leadott Zöld-ker rendelésünk ma meg is érkezett. A kiszállító személynek megmutattam hová tudja kipakolni az árut, miután a teljes rendelési mennyiséget lepakolta együtt ellenőrizzük, hogy megegyezik-e az érkezett áru és a számlán szereplő mennyiség és eközben észreveszem, hogy az egyik általuk forgalmazott kukoricadara szemcsés nem teljesen tiszta mely minőségében nem megfelelő eladásra és ezért, visszaküldjük a terméket a beszállító nagykernek. Erről visszaáru jegyzéket tölt ki a kiszállító, amin megnevezi a darabszámot és leírja a vissza küldés okát, mind kettőnk aláírásával és az üzlet pecsétjével hitelesítem, az első példány bekerül a könyvelésbe a másik példány pedig a szállítóé. A visszaküldött termékek összegét a számla végösszegéből kivontuk és ezt az összeget fizetem ki a szállítónak. Miután kiszoroztuk a beszerzési árat az eladási árból elkezdjük bearázni a termékeket és kipakoltuk a polcokra. A fenn marat termékeket a szárazáru raktárba helyezzük el kipakolásáig. Délután megérkezik a bolthoz tartozó pékségből a friss pék áru. Minden nap 16 órakor teljes választékkal várjuk a munkából

haza tartó vevőinket. A délelőtről maradt pékárut 50%-os ár kedvezménnyel kínáljuk. Ilyenkor újra találkozom a reggeli vevőimmal és egy kedves mosollyal fogadom a megfáradt dolgozókat és minél nagyobb segítségükre próbálok lenni a bevásárlásuk során.

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. április 29 – május 3.

Kilencedik héten a szerdai napra eső ünnep (május 1 munka ünnepe) miatt zárva tart a bolt, ezért a keddi napra kenyér rendeléseket veszünk fel, ilyenkor két napra való mennyiséget rendelünk kb. 150-db kenyér, ami eladásra kerül az ünnepnapot megelőzően.

Ezen a reggelem is a megszokott módon a nyitás megelőző készülékekkel telt szendvics készítés, pékáru kipakolás, hűtőhőmérséklet ellenőrzés, munkaterület biztonságának megléte és ellenőrzése. Gyorsan eltelt a reggelem mert, a holnapi napra egyre többet vásárolnak gyorsabban telik az idő a sok pékáru mellett folyamatosan szeletelünk felvágottat és töltjük vissza a kifogyott készleteket. Össze írjuk a Bahamas rendelését, amit Dunakeszről szállítanak heti 1 alkalommal. A rendelési listánkon az szerepel, amit előszeretettel vásárolnak és nagyon sok is fogy belőle.

Bahamas:

- Zöldborsó 450g,
- Sajátmárkás fejtett bab 300g-os,
- Leveszöldség és francia saláta zöldség keverék 450g-os,
- Csirkemell filéje 750g-os (gyorsfagyasztott, elősütött, pácolt, panírozott)
- Vlanco 1kg-os 10mm-es hasáburgonyája  
Levelestésztája 250g-os
- Valdor zizu kedvence 500g (60%-csirkemell filéből, színhús ropogós bundában)

A rendelést még kiegészítettem Valdor sajt-baconnel töltött pulykamell nettó 800g-osat, mert láttam, hogy kevés darab szám van a fagyasztóba, ami eddigi tapasztalataim szerint nem lenne elég a hétre kínálatra.



Amit még nagyon szeretnek a vásárlóink időszeztől függetlenül 72%-os cukrozott gesztenye massa.



8. ábra Fagyasztott termékek

Forrás: saját szerkesztés

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. május 6–10.

Egy újabb hét vette kezdetét, ami a 10. hetem, és elindult a jégkrém szezon is. Már az elmúlt hetekben is jó idő volt és elkezdtek keresni a veőink a jégkrémet, de csak ettől a héttől tudunk rendelést leadni a Ledo jégkrém gyártó cég felé, ami a Gyöngyösi depójából szállítja a jégkrémet nekünk.

### Impulse termékválasztékunk:

termék név:	ml/db	db/karton	ajánlott fogy. ár/db
King Classic	110	20	549Ft
Maximo Málna tölcséres	220	16	579FT

Tölcséres Sztracsatella- erdei gyümölcs	120	24	329Ft
Macho fehér csokoládé	75	36	319Ft
Kaktus cirom-áfonya	45	46	169Ft
Bumm vanília	65	36	129Ft

Családi termék választékunk:

termék név:	ml/db	db/karton	ajánlott fogy. ár/db
Grandissimo Baileys	900	4	1499Ft
Ginissimo Grande Fantasy (pisztácia-mogyoró- vajaskesz-vanília)	1650	4	1349Ft
Ginissimo Grande Banán Sprit (keksz-banán- vanília-csokoládé)	1650	4	1349Ft
Ledo (madártej-áfonya)	2000	4	1349Ft

Választékunkat megpróbáltuk úgy összeállítani, hogy ízekben, árakban, és kizserelésekben is változatos legyen, hogy mindenki megtalálja a maga számára megfelelőt. És ezen hagyományos jégkrémek mellé tudjuk kínálni a kevés helyen kapható főképp Balatonon megjelenő és nagyobb strandokon szokták kínálni, mozgó járműves árusítással az ICE'N'GO super premium ice cream!

Ez a hűtött finomság kis gyöngyök formájában 100g-os kizserelésben, 5 ízben 699Ft-os darabon kerül eladásra az üzletünkben.

Nem tartalmaz mesterséges színezéket és tartósítószeret, minőségi termék mely tejből és tejszínből készül vásárlás után azonnali fogyasztása ajánlott, -31°C-on tároljuk a hagyományos jégkrémmel szemben, amit -22°C-on tárolunk.

**„TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK**

Az ICE'N'GO! csak természetes alapanyagokból készül, nem tartalmaz tartósítószeret, mesterséges színezékeket!

**PRÉMIUM MINŐSÉG**

A friss tejen, tejszínen kívül más kiváló minőségű anyagok is gondoskodnak a tökéletes ízvilág kialakításáról.



## **KREATÍV MEGJELÉNÉS**

Érdekes formájának, színének, egyedi "csomagolásának" köszönhetően minden korosztály körében igen népszerű.

## **KÜLÖNLEGES ÍZVILÁG**

Különleges egyedi ízvilágát gyümölcstartalmának és természetes aromáknak köszönheti, melyek tökéletesen harmonizálnak.”

Ízválaszték:

- Vattacukor, Rágógumi
- Édesdinnye, Csokisnápolyi
- Citrom & Lime, Banán Split
- Szivárvány, Sajttorta
- Meggyes joghurt
- Sárkány gyümölcs

„Az ICE'N'GO! természetes alapanyagokból, egy speciális cryogenikus eljárással készül. Az ICE'N'GO! gyártási hőmérséklete  $-197^{\circ}\text{C}$ , a tárolása és szállítása  $-40$ ,  $-50^{\circ}\text{C}$  között, az értékesítés  $-28$ ,  $-35^{\circ}\text{C}$ -on történik. Különleges formájának, színének, ízének és illatának köszönhetően mind a gyerekek, mind pedig a felnőttek körében igen népszerű.”



9. ábra ICE'N'GO

Forrás: <https://icengo.eu/aboutHU.html>

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. május 13-17.

Elkezdttem a 11. hetet, ezen a héten délután 1 órára érkeztem és este 19 óráig voltam.

Kora délután kevesebb vevő szokott lenni, mint a reggeli órákban és késő délután, ezért ezekben az órákban jobban jut időnk a főbb kiszolgálási folyamat mellett, az üzletben és az üzlethez tartozó külső terület a parkoló és a vendégek számára fedett kiülős paddal és asztallal rendelkező pihenő szigetet, hogy tisztán és rendben tartsuk (sepregetés és gyomírtás) arra megfelelő öltözetben és kesztyűben végezzük. Ezt is mint általában minden mást is közösen végezzük mindenki kiveszi a részét a teendőkből. Délután fél 4 körül megérkezett a friss délutáni sütésből a pékárú 5 kenyeresládával a sós és 8 kenyeresládával az édes péksütemény.

Feltöltjük a kifogyott pékárús polcainkat így kerül bele:

- francia zsemle (hosszúkás forma),
- vizes zsemle (hagyományos zsemle)
- tejes kifli (hagyományos görbe)
- vajás stangli: egyenes vajás kifli,
- sajtos stangli: egyenes sajtos kifli,
- görbe sajtos vajás kifli,
- olasz-szezámos kifli,
- rozsos-magvas zsemle, kifli
- sós kifli
- hot-dog kifli
- sajtos hot-dog kifli

Édes péksütemény:

kakaós csiga  
túrós táska  
diós és mákos búr kifli  
ízes levél  
csokis-vaníliás croissant  
rétesek (túrós, mákos, meggyes)  
sajtos és tepertős pogácsa  
mini pizzák  
virslis táska  
sonkás csiga  
pizza krémes szezámos csavar

Délután zárásig újra megnő a forgalom ilyenkor szokták megvásárolni a friss pékáruból a holnap reggeli szendvicshöz való pékárut és felvágottat, akik inkább későbbi ébredést választják a kora reggeli vásárlás helyett.

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. május 20-24.

Utolsó előtti hetemet kezdem el. A megszokottmódon zajlik a ma reggelünk is, jönnek folyamatosan a vásárol majd egy kedves vevőnk fölhívja a figyelmünket, hogy a bejárat előtti járdán víz szivárgást észlel, mikor mi is kimentünk megbizonyosodni erről már

nagyon esős nyomással patakban folyt a víz az utcára. Sürgős orvoslást kényszerített a helyzet felhívtuk a Bagi Daköv vízműveket, hogy bejelentsük a közterületen való csőtörést. Annak érdekében is, hogy esetlegesen a boltba ne kerüljön víz, a vevők továbbra is megtudják közelíteni a boltot és ne keljen kényszer bezárást tartanunk. A gyors és szakszerű beavatkozásnak köszönhetően eme kisebb kellemetlenséget leszámítva folytatódik a nap.

A múlt hét végen megrendeltük a vegyi árut, ami egy váci kereskedőházból kerül kiszállításra, amit megkaptunk és beárazva kipakolunk.

A vegyi áru készletünk:

- papír zsebkendő, szalvéták, kéztörölők
- egészségügyi papírok és tisztasági betétek
- férfi és női tisztálkodó és kozmetikai szerek
- mosáshoz való porok, folyékony mosószerek, kapszulák, öblítők, színgó és fehéritő kendők
- mosogatáshoz való gélek, szivacsok, kefék, géptisztító só
- háztartási és egyéb kellékek: alumínium fólia, folpack, kukás zsák, rovarirtók, cipőpaszta, villanykörte, fogvájó,
- Erősebb fertőtlenítő szerek (baktériumok, vírusok és penészgombák ellen), amiket elkülönítve tárolunk, mint domestos, hypo, sóssav, hideg zsíroldó, vízkőoldó

Figyelmet szentelve a környezet védelemre és kemikáliák nélküli bőr irritációt nem okozó bőrbarát készítményekre, tarunk eco és bio termékeket külön kis szigetet kialakítva nekik.



10. ábra Vegyi áru

Forrás: saját forrás

Aláírás: \_\_\_\_\_

## HETI MUNKAVÉGZÉS

2019. május 27-31.

Elérkeztem gyakorlati időm utolsó hetéhez, amit többnyire a pénztárban töltöttem.

A nap nyitást úgy végeztem bekapcsolom a pénztárgépet, rányomok a menü gombra kiválasztom a napnyitás opciót beírom a nyitó összeget és a végösszeg gombbal elindítottam a rendszert.

Gyakorlati időm alatt megtanultam a pénzkezelést, a készpénz kifizetési számla tömb és az online pénztárgép használatát ez nagy felelősséget von maga után. (az online gép: egyenesen a NAV központba küldi a pénzforgalmat)

A készpénz kifizetési számla tömbön szerepelnie kell a számla kibocsájtó nevének, címének, bankszámlaszámának és adószámának, ugyanakkor a vevő nevének, címének, bankszámlaszámának és adószámának. Valamint tartalmaznia kell a számla keltét, termék vagy szolgáltatás nevét, mennyiségi mennyiséget, egységárat, értéket-mely ...% áfát tartalmaz és a végösszeget, amit nem csak számmal hanem betűvel is ki kell írni.

Megtanultam a pénztárgép gombjainak jelentését, amelyek a következő: 0-tól 9-ig jelölt számok, áfakulcsok, gyűjtők, szorzás, javítás, törlés, sztornó nyugtamegszakítással, készpénzes(euro)-bankkártyás és utalványos fizetést megjelölő gombok, részösszeg, végösszeg, menü pénztáros gomb (nap nyitás-nap zárás és időszakos jelentés nyomtatását funkcionálja).

Ezáltal azt is, hogy három féle áfa kulccsal dolgozunk 5%-18%-27%-ékos, hogy használni tudjam meg kellett tanulnom, mely termékek milyen áfa kulcsba tartalmazznak.

A termékek, amelyek az áruk 5%-os áfát tartalmaz az ellenőrzött és fertőtlenített termelői tojás, a friss tej.

A termékek, amelyek 18%-os áfát tartalmaznak a pékáruk az UHT-tej és a nagy %-ékban tejet tartalmazó termékek (joghurtok, kefir, tejföl stb.)

A termékek, amelyek 27%-ékos áfát tartalmaznak, üdítők, italok, késztermékek, vegyiárúk, és egyéb termékek.

A reggeli órákban sokan nagy címlettel fizetnek, ami miatt a kassza nagy összegű váltót tartalmaz.

A nagy összegű pénzforgalom miatt, nagy odafigyeléssel kezelem a címleteket, és az miatt is mert, az 500 és a 10.000-es újonnan és bevonás előtt álló címlet formájában is kézpénz forgalomban van.

Az idősebbeknek segítem a fizetést a címletek és az aprópénzek közti megkülönböztetésben, mivel már nem olyan jól látnak nem tudják megkülönböztetni, ilyenkor is bizalmukba fogadtak.

Mivel ez az utolsó hetem a boltban, a kasszában még távozás előtt el köszönök a kedves vásárlóimtól elmondom nekik, hogy letelt a gyakorlati időm és megköszönöm nekik az itt eltöltött idő alatti közös, kellemes, vicces heteket.

Megköszönöm a bizalmukat a barátságukat és elmondták ők is, hogy örülnek a megismerkedésünknek, egy mosolygós, aranyos, vidám lányt fedeztek fel bennem, de szomorúságukat is kifejezik, hogy ilyen gyorsan eltelt ez a tizenhárom hét.

Aláírás: \_\_\_\_\_

**HALLGATÓI MINŐSÍTÉS**  
**14 HETES KONCENTRÁLT SZAKMAI GYAKORLATRÓL**

**A gazdálkodó szervezet neve:** Betz Kft.

**Címe:** 2183. Galgamácsa, Kiskút u.24.

**A hallgató neve:** Dános Annamária

**A hallgató által végzett felsőoktatási szakképzés:** Kereskedelem és marketing

*A megfelelőnek tartott minősítésnél kérjük X-el jelölje tapasztalatait, véleményét.*

Szemponatok	Kiemelkedő	Átlagos	Átlag alatti	Nem kielégítő
Szakmai ismeretek és jártasság		x		
Önálló munkavégzés		x		
megbízhatóság	x			
Felelősségérzet	x			
Kapcsolatteremtő készség	x			
Szorgalom	x			

**A minősítő által fontosnak tartott egyéb észrevételek:**

motivált, és ambiciózus jellem, stabil és biztos gyakornok,  
munkáját teljes odafigyeléssel, precízen és korrekten végzi

Kelt.Galgamácsa, 2019. Június4.

P.H.

.....  
a gyakorlatvezető aláírása