



VERCELLI

La 4E e 5E dell'istituto Lanino in visita ad un supermercato

Il report della giornata

20 MAGGIO 2024 14:30



aaa

Venerdì 10 Maggio noi studenti delle classi 4E e 5E Servizi Commerciali dell'Istituto Professionale "Lanino" abbiamo avuto l'opportunità di fare una visita aziendale al punto vendita di un supermercato di Vercelli.

Organizzati in due gruppi, ad accompagnarci sono stati Alexander Spincich, Training & Recruiting Manager, e i colleghi referenti aziendali Demian De Marchi, Sabrina Tanto, Grillo Fabiana, assistente Store Manager, che con grande professionalità ci hanno fornito tutte le informazioni utili a comprendere nello specifico il funzionamento e

l'organizzazione dello stesso punto vendita, ma anche più generalmente su qual è lo scopo e quali sono i target prefissati dall'azienda.

Lo Store Lidl di Vercelli è una sede con un magazzino di transito, ovvero non vi è lo stoccaggio della merce: ciò che viene ordinato e scaricato in magazzino corrisponde alla necessità che il punto vendita ha di rifornirsi di tale merce, per garantire sempre al consumatore la piena disponibilità dei prodotti a loro più congeniali.

Di fatto nel magazzino rimangono le poche scorte in avanzo (che saranno prontamente distribuite negli appositi scaffali) e quella porzione di merce che non può essere venduta ai clienti a causa di qualche difetto.

Importante è il riciclo del cartone in cui sono confezionati i prodotti, non a caso i dipendenti hanno a disposizione una pressa utile a compattarlo per poi rivenderlo ad aziende preposte.

Altri due aspetti fondamentali su cui si fonda l'azienda sono garantire la qualità dei prodotti e avere a disposizione personale preparato a ricoprire qualsiasi mansione all'interno del punto vendita, dalla gestione della cassa al rifornimento degli scaffali, fino alla preparazione vera e propria degli alimenti da esporre nel reparto adibito ai prodotti da forno.

In quanto alla qualità del prodotto, l'azienda è stata protagonista di un'importante crescita, specialmente nell'ultimo decennio. La maggior parte della carne deriva da allevamenti italiani, molto attenta anche la scelta di provenienza di frutta e verdura, se si è nella stagione più favorevole alla loro coltivazione. A prescindere dalla derivazione del prodotto, è importante che vengano rispettati determinati standard qualitativi sotto i quali l'azienda non si mette a disposizione della vendita. Per garantire ai consumatori oltre alla qualità anche la convenienza, i punti vendita offrono sia prodotti delle grandi marche sia prodotti

marchiati certamente più convenienti, ma che, ciò nonostante, rimangono una garanzia in termini di qualità. Lo stesso vale per i prodotti non-alimentari, principalmente derivanti dall'Asia, dove i dirigenti spesso fanno visita per verificare la condizione dei siti produttivi, ma soprattutto accertarsi che non si verifichino situazioni di sfruttamento della manodopera, come purtroppo è noto che accada in determinati Paesi orientali.

Una curiosità che ha suscitato l'interesse di noi ragazzi è stato il sistema di sicurezza adottato per salvaguardare gli incassi in caso di rapina. Ovviamente l'auspicio è che il sistema possa rimanere solo un mezzo di prevenzione e i criminali diminuiscano sempre più, viste le severe punizioni e sanzioni che gli verrebbero comminate da parte delle Istituzioni.

Molta attenzione viene data al cliente anche al momento del pagamento, il personale deve sapere essere disponibile e cordiale.

La visita aziendale si è rivelata molto interessante, noi studenti siamo riconoscenti ai referenti per averci resi partecipi di questa realtà poco conosciuta, anche se a noi molto vicina nella vita di tutti i giorni.

Auspichiamo che il nostro Istituto possa organizzare questo genere di visite anche nei prossimi anni per dare la possibilità ad altri ragazzi di vivere la bella esperienza.

Alessandro Santo Macchia

Classe 5E Servizi Commerciali- Istituto professionale "Lanino"

