

1. Ознакомление со структурой складского хозяйства, условиями хранения продукции, соблюдения температурного режима и основных требований госстандартов к условиям хранения пищевой продукции.
2. Изучение функциональных обязанностей складских работников, проведение фотографии рабочего дня и внесение предложений по оптимизации затрат.
3. Выполнение функций товароведа.
4. Изучение основных поставщиков продукции и степени востребованности товаров на рынке.
5. Изучение целесообразности расположения складских помещений для эффективной отгрузки продукции.