

* 安永青果 食材流通課



食材流通課は、野菜や果物を1玉や1束単位で病院やケアセンター、学校給食などの得意先ごとに出荷していく部署です。主な業務はチルド内ルームで納品先ごとにピッキング、出荷の検品、品質チェックコンテナ積み込みなどの出荷業務です。涼しい室内でもくもくと作業できる快適な職場です。

ーある1日の流れー

- 9時出社 在庫確認と出荷前準備
- 10時ごろ 発注予定にそって商品を集める
- 11時ごろ 発注が確定
出荷にむけて準備&品質チェック
- 12時ごろ
- 13時ごろ 休憩
- 14時ごろ ピッキング開始
- 15時ごろ ピッキングと同時進行で
商品を出荷先ごとにコンテナに詰めこみます
- 16時ごろ コンテナ数量と出荷エリア等のチェック
- 17時ごろ 確認ができ次第センターに発送しています
その他、片づけ等
- 18時退社

