



Produce Rotation

Guidelines

1. If you wouldn't buy it yourself, throw it out (or try a second use option, or compost it if possible).
2. Do **NOT** put all of your produce out at once. Only keep enough produce in each display so customers can easily pick what they want and your display does not look overstuffed.
3. Keep the produce that does not fit in the display separate in the back, in cold or dry storage.
4. Clean produce bins once a week by gently removing the contents and placing them in a clean box. Wipe the bins down, clean and remove any leftover pieces of the produce such as apple stems, onion skins, etc. Gently place the new produce into the clean bin, and place the remaining older produce that still looks good on top. Now your older produce will be purchased first.

Daily Checklist * BEFORE OPENING EACH DAY *



Pull out and throw away bad produce from the top of each display in this order:

1. Wet rack (such as lettuce, cauliflower, broccoli, cilantro, etc.)
2. Other refrigerated produce (such as citrus, mangos, tomatoes, etc.)
3. Unrefrigerated produce (such as onions, potatoes, bananas, etc.)



Refill each display with new produce (from back of market), keeping the produce that has been out longer in the top/front of the display.



Do not overstock (only keep enough produce out so that the customers can pick through it themselves).



Rearrange and rewrite any price labels that need price updating or are difficult to read.



Wipe off any dirt, grime, or water stains visible to customers in the produce refrigerator or dry produce display.





Rotación de Productos Agrícolas

Normas

1. Si usted mismo no lo compraría, tírelo a la basura (o pruebe una segunda opción de uso, o compost, si es posible).
2. **NO** debe colocar en el exhibidor todos los productos agrícolas al mismo tiempo. Sólo mantenga suficientes productos agrícolas en cada exhibidor de modo que los clientes puedan seleccionar fácilmente lo que quieran para que el exhibidor no se vea sobrecargado.
3. Mantenga los productos agrícolas que no quepan en el exhibidor separados en la parte trasera, en almacenamiento frío o seco.
4. Limpie los contenedores de los productos agrícolas una vez por semana, retirando suavemente el contenido y colocándolo en una caja limpia. Limpie los contenedores con un trapo y elimine los trozos sobrantes de los productos agrícolas tales como tallos de manzana, capas de cebolla, etc. Coloque los productos agrícolas nuevos con cuidado en el contenedor limpio y coloque en la parte superior del contenedor los productos más viejos que todavía se vean bien. De esta manera los productos agrícolas más viejos serán comprados primero.

Lista Diaria de Control * ANTES DE ABRIR CADA DÍA *



Retire y tire a la basura los productos agrícolas de la parte superior de cada exhibidor que estén en mal estado y hágalo en este orden:

1. Estante para vegetales (como lechuga, coliflor, brócoli, cilantro, etc.)
2. Otros productos agrícolas refrigerados (tales como cítricos, mangos, tomates, etc.)
3. Productos agrícolas no refrigerados (tales como cebollas, papas, bananas, etc.)



Vuelva a llenar cada exhibidor con nuevos productos agrícolas (de la parte trasera del mercado), manteniendo los productos agrícolas que hayan estado afuera más tiempo en la parte superior/delantera del exhibidor.



No coloque productos de más en el exhibidor (sólo mantenga suficientes productos agrícolas en los exhibidores de modo que los clientes puedan buscar y escoger por su cuenta).



Reorganice y vuelva a escribir las etiquetas de precios que necesiten una actualización de precio o que sean difíciles de leer.



Quite la tierra, la suciedad o las manchas de agua que sean visibles para los clientes en el refrigerador de productos agrícolas o en el exhibidor de productos agrícolas secos.