

Collecte

dans l'écran "collect" on voit directement ce qui est préparé par le commerçant

il faut valider la collecte avec le clic "ok"

placer ce qui est frais dans le frigo (au même endroit)

placer le reste dans les boîtes plastiques numérotés

vérifier que les préparations soient bien marquées d'un numéro

ne pas mélanger l'humide avec le pain, ça le ramolli

vérifier et noter la température du frigo

terminer la validation des produits dans l'application

Produit manquant

S'il manque un produit, il faut avertir le client que le produit ne sera pas disponible [*c'est le service et la qualité qui nous différencient des autres* ♥] on trouvera les mails ici

Préparation des sacs

préparer autant de sacs karibou qu'il y a de commandes

couper (au ciseau) des rectangles de scotch sur lequel le numéro de sac apparaît clairement

coller sur le sommet du sac le numéro du sac

Nommer la note de consigne (à imprimer avant)

Mettre à jour la comptabilité sac (consigne)

Vers midi, **ne pas laisser vide l'atelier** lors de la préparation

Préparer les produits frais en premier

utiliser un intercalaire en |--| pour isoler le froid du reste (*à valider avec Fabio*)

l'intercalaire peut être placé verticalement ou horizontalement

selon la température utiliser de 1 à 3 icegels en sandwich

isoler les produits frais avec un sac plastique

attention le icegel dégage beaucoup d'humidité en se réchauffant

Produits sensibles

Les fruits bien mûres (comme les Reines Claude) sont très fragiles

Les tomates sont très fragiles

Les oeufs sont toujours posés à plat

répartir les produits sensibles dans un emballage papier supplémentaire

ne pas laisser le pain dans un sac plastique, ça le ramolli

ne pas mélanger le frais avec le pain, ça le ramolli

Première commande, ou envie de faire un geste

utiliser un « flyer » et signer un mot de bienvenu

y ajouter un brin de basilic ou autre chose (à l'italienne)

Capturer la commande

Une fois les sacs livrés on peut finaliser la commande

