

Inventaire - conseils logistiques

NB : à lire aussi : les bonnes pratiques pour un inventaire réussi => des conseils de vos accompagnateur.ices !

En amont

Ranger ses produits.

Prendre le temps de bien ranger ses produits pour qu'ils soient :

- bien alignés
- facile à compter

Faire attention à qu'un tofu fumé ne se cache pas derrière 4 tofu à l'ail des ours.

Compter l'arrière-stock

Quelques jours avant, on peut « bloquer l'arrière stock » pour pouvoir y faire l'inventaire en amont. Pour cela, il faut s'assurer qu'aucune nouvelle commande viendra changer le stock + on remplit son magasin pour ne pas devoir aller chercher des produits en stock.

Ainsi, on peut réaliser le stock de son arrière-stock tranquillo en avance.

Le jour de l'inventaire

Fonctionnement en binôme pour produits avec code-barre avec smartphone

Une personne connaissant les produits (appelée **Angélique**) et une personne ne connaissant pas les produits (appelée **Antoine**)

Angélique bipe le produit.

Antoine compte le nombre de produits présents et annonce la quantité.

Angélique note et peut vérifier des informations produits, comme le prix unitaire, poids, labels..

Si une erreur est constatée, rayer l'étiquette et/ou noter sur une feuille le nom du produit.

Organisation générale

L'idée est de n'oublier aucun produit.

Même la petite référence derrière la caisse sans code barre, il faudra y penser.

Et n'oubliez pas les œufs ! Pensez aussi aux têtes de gondoles et aux vitrines !

- Faites un plan de votre magasin avec l'ensemble des rayons
- Cochez les rayons chaque fois qu'ils sont faits et enregistrés.
- Vous pouvez également mettre en magasin les rayons par lesquels vous êtes passés en mettant un post-it ou une version zéro déchet du post-it sur les étagères effectuées.
- Ou à l'inverse mettre un post-it sur chaque étagère et l'enlever une fois que le rayon est scanné ou compté.
- Vous pouvez aussi retourner le premier article pour signifier que c'est bien compté, il faudra bien tout retourner ensuite mais ça à l'avantage d'être très visuel.

Dans tous les cas choisissez des options "visuelles" pour éviter de compter deux fois ou d'oublier des pans d'étagères.

Faites des équipes en début de journée pour que chacun sache ce qu'il doit faire :

- une ou plusieurs équipes comptage et scan (en fonction des appareils disponibles)
- une équipe qui s'occupe des produits sans code barre (c'est bien d'être deux pour ce poste, c'est plus confortable)
- quelqu'un qui fait à manger pour tout le monde le midi pour ravitailler les troupes, une équipe ménage éventuellement pour profiter du fait de tout brasser dans le magasin.
- Et toutes les autres équipes que vous voudrez si vous avez d'autres idées !

Vous pouvez aussi en profiter pour vérifier les DLC du sec !

Et distribuer de bons produits périmés à vos aides d'inventaire :)

Produits sans code-barre

Deux façons de voir les choses :

1. Soit on part d'une liste de produits exportés depuis Odoo.

2. Soit on se réfère aux produits que l'on a dans le magasin

Attention avec solution 1.

Si un produit n'est pas rentré sur Odoo, il ne sera pas compté dans le stock alors qu'il existe en vrai.

Solution 2.

Imprimer le modèle « Document d'inventaire - produit » [en cliquant ici](#).

Il faudra dans les deux cas, remplir ses quantités sur Odoo.

Produits en vrac

L'idéal est de pouvoir peser les contenants en amont de l'inventaire.

Conseil : faites le une bonne fois pour toutes, le poids des contenants vides sera valable tous les ans !

Document de modèle vierge [disponible sur ce lien](#).

Attention à prendre en compte les critères suivants : pelles comprises ou pas dans le bac ?

Roulettes ? Couvercle ? Donnez-vous vos propres règles et NOTEZ les.

Puis enregistrer le fichier vierge dans un endroit où vous le retrouverez chaque année.

Munissez-vous ensuite d'une balance et vérifiez le poids maximum qu'elle peut supporter. Souvent un pèse personne fait bien l'affaire.

L'idée est de se tarer soi-même, puis de monter sur le pèse personne avec le silo ou le bac vrac.

Ou s'il est suffisamment lourd ou à bonne hauteur de le mettre directement sur le pèse-personne.

Exporter la liste des articles actifs

Pour préparer votre inventaire, il peut être utile de vous appuyer sur un export d'Odoo avec la liste des articles actifs, voici comment le réaliser :

Aller dans le menu Articles, faire en sorte d'afficher tous les articles sur la même page (**1.**)

1-80 / 1128 => 1-1128 / 1128

et sélectionner l'ensemble (**2.**).

Recherche...

+ Créer

Importer

Imprimer

Action

Filtres

Regrouper par

Favoris

1:1128 / 1128

<

>

Ref	Nom	Prix Vente	PdR	Catég.	Marge	Quantité en stock	Quantité prévue	UdM	Code Barre
CEY-001942	Abricots secs	11.75	7.250	Marge 0.35 %		8,675	8,675	01kg	
CEY-001257	Achard de Légumes (100g, 130ml). Le Bateleur	5.25	3.360	Marge 0.33 %		12,000	12,000	01PCE	3760148500875
CEY-000001	Achat réalisé par la caisse Espèce - CEY	1.00	0.000					01PCE	
CEY-000362	acide citrique concentré alimentaire anhydre COMPAGNIE DU BICARBONATE	4.40	2.720	Marge 0.35 %		19,884	19,884	01kg	
CEY-001312	activateur enzymatique de fosse septique 375g. ARCY VERT	8.60	4.790	Marge 0.33 %		5,000	5,000	01PCE	3291740000468
CEY-001636	agar agar poudre 200g. Les algues gastronomes	25.60	16.270	Marge 0.33 %		5,000	5,000	01PCE	3509901071333
CEY-001017	agar agar poudre 2 x 4g. NATALI	1.60	1.000	Marge 0.35 %		23,000	23,000	01PCE	3176800001824
CEY-001678	aill. Baix (07)	15.00	9.520	Marge 0.33 %		1,155	1,155	01kg	
CEY-001070	alcoolat de propolis. Rucher d'Altzarine	15.75	10.000	Marge 0.33 %		13,000	13,000	01PCE	
CEY-001393	algues fraîches assortiment. CAT II	3.05	3.900	Marge 0.33 %		2,000	2,000	01PCE	3359626205021
CEY-000731	alza'form	13.45	7.500	Marge 0.33 %		13,000	13,000	01PCE	

Cliquer ensuite sur le bouton  à droite de "Action" pour exporter.

Si vous souhaitez réaliser l'export uniquement sur le vrac, il suffit d'ajouter un filtre sur unité de mesure = 01kg (via la recherche avancée).