

Pour plus de contenu, connectez-vous !

Gestion de la perte

Savoir trier et accepter d'écarter

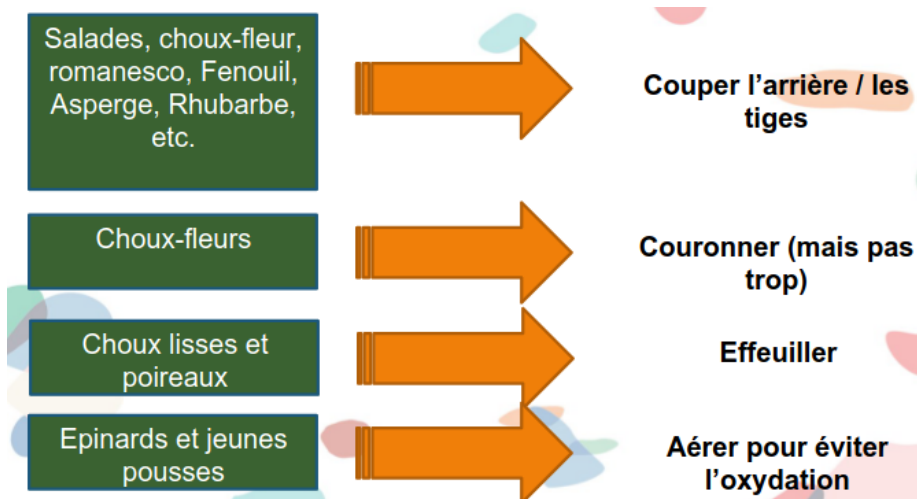
Règle d'or: si je n'achète pas à ce prix là, alors je ne le vends pas.

FOCUS FEL

Au quotidien:

- Contrôle à reception et tri régulier:
 - Un produit contaminé peut en contaminer d'autres
 - Des produits pas frais ne font pas envie- cercle vicieux
- Toujours le plein: une caisse à moitié vide, ne se vend pas, n'hésitez pas à prendre des contenants plus petit quand le stock diminue.

Parer au quotidien pour rafraichir les les produits



Type de produit	Conditions de stockage
Légumes feuillus (épinards, salades, blettes, etc)	En chambre froide et humidifié
Légumes frais (champignons, endives, artichauts, courgettes, haricots verts, betteraves, fanes, etc..)	En chambre froide non humidifiés
Légumes peu fragiles (choux feuillus)	En rayon à recouvrir (bâche, tissus humide)
Légumes non-fragiles - (racines, courges non coupées, tomates, aubergines, poivrons) -	Laisser en rayon
Pommes de terre	En rayon à l'abri de la lumière
Tous les fruits	En rayon sous une bâche ou toile humide

Revision #4

Created 12 April 2024 15:43:55 by Maxime Jouve

Updated 19 July 2024 07:21:14 by Maxime Jouve