

Bonnes pratiques pour la tenue de l'épicerie en attendant des infos plus détaillées!

Tâches quotidiennes

- Avant l'ouverture le matin
- Pendant l'ouverture
- Pendant la fermeture + sortie des consignes

Silos et Bocaux

- Remplissage, nettoyage, stockage, étiquetage, etc.

Etiquettes Produits

Prévention des nuisibles

Nettoyages

Commandes (équipes PROD)

- Calculs de densité
- Commandes auprès des différents fournisseurs

Réception des marchandises (équipes PROD)

Dates d'échéance (équipes PROD)

Bonnes Pratiques AVANT L'OUVERTURE.

Laisser sa veste derrière la porte du local-ménage pour éviter d'encombrer l'épicerie.

Lire le tableau "Les infos de dernière minute" et éventuellement les infos du classeur vert.

Contrôler le fond de caisse dans le carton blanc sous la caisse (= 500.-) et inscrire ce montant dans le cahier blanc comme les jours précédents.

Allumer la caisse et mettre de l'argent dedans, se connecter à sa session Epicerio pour les personnes avec l'accès "Caisse".

Allumer les 3 balances (îlot + légumes + caisse), vérifier les niveaux (bulle dessus devant être au milieu du niveau, ajuster si besoin grâce aux pieds réglables).

Enlever les bagues des fûts et les poser sur le radiateur de la même pièce.

Allumer les lumières des frigos

Fruits et légumes:

- ✓ Enlever les plastiques qui les recouvrent.
- ✓ Ranger et organiser sur les étagères.
- ✓ Regarder dans le frigo où ils ont peut-être été déposés pour la nuit.
- ✓ Si nécessaire nettoyer des étagères.
- ✓ Mettre à 20% les fatigués et à 50% les très fatigués. Les étiquettes sont sur la petite table de la balance.
- ✓ Mettre en perte les articles qu'on doit jeter.
- ✓ S'assurer que le prix est ajustable dans Epicerio pour les produits en %.
- ✓ Les plastiques à sécher se suspendent aux crochets de la douche du local-ménage.
- ✓ Les plastiques secs restent dans le local fruits&légumes.

Contrôler les dates de péremption des frigos :

3 jours mettre 20% / lendemain ou samedi mettre 50%.

Mettre le drapeau et le panneau dehors.

Ouvrir la porte officielle et fermer la secondaire.

Bonnes Pratiques PENDANT L'OUVERTURE.

⚠ Les produits alimentaires ne doivent jamais être posés par terre directement.

Remettre les choses aux bonnes places:

Vaut mieux demander ou laisser en vue si on ne sait pas que de ranger à la mauvaise place. Les personnes suivantes retrouvent ainsi facilement les choses.

Encaisser les non-coops via l'accès "Caisse" sur Epicerio.

⚠ Attendre que le paiement soit validé (carte et twint) avant de terminer la vente sur Epicerio.

Nettoyages où il y a besoin (plan va suivre).

Vérifications:

- ✓ Bonne place des étiquettes.
- ✓ Couverts mis, pelles et cuillères propres à dispo.
- ✓ Lavage et/ou remontage des silos et des contenants si besoin
- ⚠ Voir les feuilles Infos Silos-Contenants-Etiquettes après dans ce cahier.

Et toutes les autres choses à faire 😊😊😊

Hygiène et propreté:

- ✓ En attente d'un plan ménage, garder les pattes et linges de la cuisine pour la cuisine et la vaisselle des silos et autres contenants.
- ✓ Pour le reste il y a des pattes et autre dans le local-ménage.
- ✓ Il y a un embout d'aspirateur (sur le côté de l'armoire à pharmacie) UNIQUEMENT pour les étagères, les rainures et le plateau à fûts.

Bonnes Pratiques PENDANT LA FERMETURE.

Boucler les caisses: explications derrière cette page.

Eteindre les 3 balances et les nettoyer avec un chiffon + spray vinaigre 10%.

Fruits et légumes: En mettre certains au frigo selon la place et recouvrir les autres avec les plastiques.

Vérifier que tous les couvercles soient mis et les fûts bagués.

Laver, sécher et remettre en place les pelles, cuillères, bols, entonnoirs, etc. si besoin.

Ranger la cuisine:

Passer un coup de patte. Mettre tous les linges et pattes sur le radiateur ou au linge-sale du local-ménage.

Ranger la table + Récupérer ses choses perso.

Aspi et panosse

⚠ Ne pas aspirer sur le plateau des fûts et les rayons, il y a un embout spécial pour ça. Il est fixé à l'armoire à pharmacie dans un sac en tissu.

Eteindre les lumières des frigos et des pièces.

Rentrer le drapeau et le panneau.

Sortir éventuellement les consignes et caisses et autres: voir la page suivante.

Fermer les portes et s'assurer qu'une clé est toujours dans le boîtier.

Bonnes Pratiques BOUCLEMENT DE CAISSE.

- ✓ Sortir le carton blanc sous la caisse, en sortir:
 - le cahier blanc, la pochette en plastique du jour
 - l'enveloppe en tissu
 - la caisse à monnaie.

- ✓ Depuis sa session sur Firefox ouvrir un nouvel onglet, cliquer sur solde caisse.

- ✓ Noter le montant du solde caisse:
 - dans le cahier blanc sous cash
 - sur la pochette en plastique (avec un stylo qui s'efface)
 - sur un morceau de papier.

- ✓ Machine à cartes et twint:
 - presser le bouton blanc
 - avec la flèche aller à "Bouclément" et presser ok vert
 - avec la flèche aller à "Bouclément journalier
 - presser ok vert, la machine crache le ticket
 - noter le montant du ticket dans le cahier blanc sous CB

- ✓ Dans la pochette en plastique mettre en les attachant avec un trombone:
 - le morceau de papier
 - ticket CB
 - tickets individuels qui se trouvent dans le tiroir caisse
 - le montant cash du jour

- ✓ Mettre la monnaie du tiroir caisse dans le porte-pièces et aligner les billets à côté.
 - Si il manque des pièces ou des billets pour la prochaine ouverture prendre une photo et l'envoyer à Joëlle Conlon qui va ensuite faire éventuellement de la monnaie.
 - Compter, il devrait y avoir 500 francs. Noter dans le cahier blanc 500.- de fermeture.
 - Mettre les billets dans la pochette en tissu et le tout dans le carton blanc.

Bonnes Pratiques POUR LES SILOS.

- ⚠ Les produits alimentaires ne doivent jamais être posés par terre directement.
- ⚠ Contrôler si le prix est juste dans Epicerio.

Si un silo est vide:

Si le paquet en stock est ouvert:

C'est le même lot, remplir le silo en veillant à ne pas monter à ras bord pour les produits "lourds" car il est ensuite plus difficile pour tout le monde de le fixer.

Si le paquet en stock est fermé:

✓ Il faut vérifier le n° de lot dans le classeur rouge "Tracabilité Silos".

✓ Chercher le bon onglet selon la tables des matières de la première page, chaque silo a un numéro (en noir en haut sur le silo) correspondant à un produit (ne pas changer ou inverser des silos et des produits).

✓ Si c'est un n° de lot différent que le paquet en stock il faut laver le silo et le laisser sécher en mettant un mot dessus pour dire quand il a été nettoyé, attention à bien laisser l'étiquette produit sur le bon silo.

✓ Une fois le silo ultra sec, en général le lendemain, il faut le remplir, inscrire le bon numéro de lot et la date de consommation et le remettre en place.

⚠ Inscrire de suite dans le classeur rouge sous le bon onglet le remplissage en indiquant la date, le produit, le n° de lot et la date de péremption (parfois on ne trouve que la date de péremption).

Si un silo est vide en attente d'une commande de stock:

Il faut le laver, le sécher et le remettre à sa place en rayon avec un message indiquant qu'il est propre.

Pour l'enlever du rayon: lever un peu avant de le tirer.

Pour le remettre: bien fixer le silo en le cliquant dans la rainure du rayon.

Bien refermer les contenants de stock en plastique et utiliser une pince pour refermer les sacs:

Rabattre d'abord les côtés et plier plusieurs fois le haut du sac avant de fixer la pince.

Rangement des stocks:

En principe dans la même pièce.

Rendre visible ce qu'il y a dedans soit en écrivant sur le carton directement soit sur un scotch carrossier au feutre.

Nuisibles: voir la feuille sous l'onglet nuisibles.

Bonnes Pratiques POUR LES POTS ET BOCAUX.

- ⚠ Les produits alimentaires ne doivent jamais être posés par terre directement.
- ⚠ Il est important de remplir avec les mêmes choses dedans (odeurs).
- ⚠ Contrôler si le prix est juste dans Epicerio.

Si un contenant est vide:

Si besoin le laver et l'essuyer à fond de suite pour pouvoir le remplir.

Si le paquet en stock est ouvert c'est le même lot, remplir le contenant en veillant à ce que l'inscription produit devant et le n°lot derrière soient justes et lisibles. Si besoin utiliser un feutre Posca blanc " Pour les bocaux".

Si le paquet en stock est fermé:

✓ Il faut vérifier le n° de lot dans le classeur rouge "Tracabilité vrac" et chercher le bon onglet selon la tables des matières de la première page.

⚠ Remonter depuis la date la plus proche jusqu'à la dernière inscription de l'article souhaité.

✓ Si c'est le même n°de lot que le paquet en stock il ne faut rien faire de plus et remplir le contenant en veillant à ce que l'inscription produit devant soit juste et lisible. Si besoin utiliser un feutre Posca blanc " Pour les bocaux".

✓ Si c'est un n°de lot différent que le paquet en stock il faut remplir le contenant en veillant à:

- ce que l'inscription produit devant (pas sur le couvercle) soit juste et lisible. Si besoin utiliser un feutre Posca blanc " Pour les bocaux".
- mettre une étiquette spéciale détachable derrière avec le n° de lot et/ou la date de consommation.

⚠ Inscrire de suite dans le classeur rouge sous le bon onglet le remplissage en indiquant la date, le produit, le n° de lot et la date de consommation.

Si un contenant est vide en attente d'une commande de stock, il faut le laver, le sécher et le remettre à sa place en rayon en veillant à ce que l'inscription produit devant soit juste et lisible. Si besoin utiliser un feutre Posca blanc " Pour les bocaux".

Bien refermer les contenants de stock en plastique en pressant sur le couvercle tout le tour et utiliser une pince pour refermer les sacs: rabattre d'abord les côtés et plier plusieurs fois le haut du sac avant de fixer la pince.

Rangement des stocks: en principe dans la même pièce.

Rendre visible ce qu'il y a dedans soit en écrivant sur le carton directement soit sur un scotch carrossier au feutre.

Nuisibles: voir la feuille sous l'onglet nuisibles.

Bonnes Pratiques: ETIQUETTES EN BOIS OU PAPIER.

- ✓ Utiliser les étiquettes en bois noir en général. Les plus petites pour les endroits où il y a moins de place.
- ✓ Utiliser les étiquettes en papier noir pour dans le frigo à vitre et les cosmétiques.
- ✓ Ecrire lisiblement dessus avec un feutre Posca blanc 0.7mm à mine fine ou épaisse comme on préfère. Il y a un pot tout prêt avec le matériel sur l'étagère à étiquettes.
- ✓ Les codes QR avec codes produits sont à découper et coller à la colle en stick en haut à droite de l'étiquette.
- ✓ Sur l'étiquette indiquer:
 - le nom du produit en haut à gauche
 - le prix au 100g ou au kilo
 - le prix à la pièce
 - le fournisseur
 - la provenance
- ✓ Regarder les étiquettes déjà faites comme exemple si besoin.
- ✓ Laisser un espace vide en bas pour placer l'étiquette dans les rainures en bois.
- ⚠ **Toujours vérifier avec Epicerio en écrivant une étiquette:**
 - le nom du produit en s'assurant qu'il soit le même dans Epicerio et qu'il soit logique (si c'est du dentifrice ne pas mettre Elmex mais Dentifrice).
 - le code: doit correspondre au bon produit dans Epicerio.
 - le prix: d'achat, de vente.
 - le prix à la pièce ou au 100g ou au kg.

Bonnes Pratiques PREVENTION DES NUISIBLES.

⚠ Si l'on voit quelque chose de vivant dans un contenant:

- ✓ Immédiatement mettre le contenu dans un sac de congélation (dans le tiroir "sachets" de la cuisine) et mettre au congélateur blanc.
- ✓ Mettre une info dans le classeur vert "Infos".
- ✓ Laver le contenant.

Mites alimentaires et trucs du style:

Plusieurs diffuseurs de Trycho-guêpes contre les mites alimentaires sont placés dans l'épicerie.

⚠ Veiller à les laisser en place lors de vos rangements et ménages.

- Derrière les silos
- Vers la réserve sous les silos, casier tout à gauche
- Derrière les épices
- Derrière les fruits secs
- Derrière les farines
- Derrière les galettes de maïs
- Vers les réserves de sucre
- Sur le frigo double végétal
- Vers les biscuits

Contrôle des souris:

Plusieurs boîtes noires au sol pour le contrôle des souris. Elles sont gérées par un intervenant externe.

- Sous les consignes des bouteilles
- Sous le coin des fruits
- Sous l'étagère à thés
- Sous les épices
- Sous le radiateur vers l'îlot
- Sous l'étagère orange
- A la cave

2 prises à ultrasons contre les souris.

- Sous les consignes des bouteilles
- Vers la fenêtre des étagères oranges