Klarstig

# Cuisine de traiteur - Plan de résorption des tâches en attente

Organisez le travail en retard selon une séquence réalisable et des dépendances claires. Contexte : Cuisine de traiteur.

## Contact et référence

**Nom ou référence d'équipe ***

**E-mail de réponse, si nécessaire**

**Date du compte rendu ***

## Plan de résorption des tâches en attente

**File de tâches ou groupe de travail en retard ***

**Volume de travail et points non résolus les plus anciens ***

**Dépendances et ordre de traitement proposé ***

**Ressources ou décisions nécessaires au rattrapage**

## Cuisine de traiteur

**Événement de service et référence de lot de préparation ***

**Élément de menu, format de contenant ou kit de service concerné ***

**Étiquetage des lots, horaires d'expédition ou retour du matériel**

## Responsabilité et suivi

**Équipe ou rôle responsable de la prochaine action**

**Date de suivi prévue**

**État actuel de ce dossier ***

- ☐ À examiner
- ☐ En attente d'informations
- ☐ Prochaine action convenue
- ☐ Terminé et vérifié

**Prochaine action et preuve de réalisation**

## Limites et éléments à configurer

- L'envoi du formulaire enregistre les réponses dans votre espace de travail. Il n'approuve, ne planifie, ne facture et ne répond pas tout seul, sauf si vous ajoutez cette étape au flux.
- Les notifications par e-mail, les approbations, la génération de documents et les connexions à d'autres systèmes sont disponibles mais ne sont pas activées tant que vous ne les configurez pas.

**Besoin d'aide pour adapter ce formulaire ? Les nouvelles organisations Free, Starter et Pro reçoivent cinq séances Platine au total, de 30 minutes maximum chacune.**

Klarstig / Daniel Petry · klarstig.ai · hello@klarstig.ai · support@klarstig.ai · 800-781-1775 · 11917 Laurel Ave., Forestville, CA 95436, USA