Klarstig

Cuisine de traiteur - Proposition d'amélioration d'une liste de contrôle

Proposez une modification précise pour rendre une liste de contrôle plus claire ou utile. Contexte : Cuisine de traiteur.

Contact et référence

Nom ou référence d'équipe

E-mail de réponse, si nécessaire

Date du compte rendu *

Proposition d'amélioration d'une liste de contrôle

Liste de contrôle et point à modifier *

Élément oublié, répété ou mal compris *

Nouveau texte ou ordre proposé *

Exemple de situation où la modification serait utile

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