Klarstig

# Cuisine de traiteur - Vérification avant réouverture

Vérifiez la résolution des tâches liées à la fermeture avant la reprise. Contexte : Cuisine de traiteur.

## Contact et référence

**Nom ou référence d'équipe ***

**E-mail de réponse, si nécessaire**

**Date du compte rendu ***

## Vérification avant réouverture

**Référence de fermeture et créneau de réouverture ***

**Tâches de remise en état réalisées et éléments vérifiés ***

**Restrictions restantes lors de la reprise ***

**Destinataires de l'annonce de réouverture**

## 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