

Cuisine collective - Vérification avant ouverture

Identifiez les préparatifs nécessaires avant l'ouverture et les points non résolus. Contexte : Cuisine collective.

Contact et référence

Nom ou référence d'équipe *

E-mail de réponse, si nécessaire

Date du compte rendu *

Vérification avant ouverture

Créneau d'ouverture vérifié *

Contrôles réalisés et résultats *

Points empêchant une ouverture normale *

Mesures provisoires proposées pour les points non résolus

Cuisine collective

Séance de cuisine et zone partagée *

Lot d'ustensiles, lot d'ingrédients ou étagère *

Planning partagé, relève de nettoyage ou retour des contenants

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.

Vous souhaitez adapter ce formulaire à votre organisation ? Les services professionnels de Klarstig sont inclus sans frais de service supplémentaires.

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