Klarstig

Cuisine collective - Contrôle de rotation des stocks

Vérifiez l'ordre d'utilisation des fournitures et repérez les stocks à examiner. Contexte : Cuisine collective.

Contact et référence

Nom ou référence d'équipe *

E-mail de réponse, si nécessaire

Date du compte rendu *

Contrôle de rotation des stocks

Rayon ou groupe de stockage contrôlé *

Dates ou repères de rotation observés *

Articles mal classés ou portant une étiquette illisible *

Réorganisation ou examen proposé des stocks concernés

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.

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