

# DE LA BONNE UTILISATION DES CHARIOTS

## 4 types de chariots, 4 utilisations différentes

### 1. Les 10 chariots bleus carrés

Pendant la réception des livraisons du matin, ces chariots sont utilisés pour transporter les cartons à ranger dans les réserves de produits secs ou dans les chambres froides.

Pendant la journée, ils peuvent rester dans les réserves pour servir à empiler les cartons aplatis au cours du réassort, mais le mieux est de les ranger sur le quai de livraison une fois qu'on ne s'en sert plus.



### 2. Les 10 U-boats bleus

Ils sont utilisés pour la réception et le réassort :

- Du vin, des alcools et des bières
- Des fruits & légumes



### 3. Les 6 chariots blancs à 2 étages

Très maniables, ils sont à utiliser pour faire le réassort dans toutes les réserves et les chambres froides, SAUF les CF de Fruits & Légumes (les cagettes sont sales) et les caisses de vins, bières, alcools (trop lourdes).



### 4. Les 2 chariots en aluminium à 3 étages

Ils restent stationnés en salle de préparation ou CF 1.

