

REASSORT Fruits & Légumes

Les fruits et légumes sont fragiles et il faut les manipuler avec précaution.
Quelques conseils pour un réassort plus efficace.

1 – Procéder par zone

- Tout ce qui est vendu à température ambiante (pommes de terre, oignons, tomates, courges, etc.) est stocké dans le couloir (sauf les avocats et les pommes).
- Tout ce qui est vendu dans le meuble froid à 10°C (celui qui est dos aux pâtes) se trouve dans la chambre froide 5 (agrumes, courgettes, fruits exotiques, etc.).
- Les chambre froides 6 et 7 sont à la même température (autour de 2°C), les fruits sont dans la CF6 et les légumes dans la CF7.

Si vous avez un doute, en bas de chaque étiquette de rayon, vous trouverez l'endroit où se trouve le stock du produit que vous cherchez : CF5, CF6, CF7 ou EXT.

Si vous avez beaucoup de choses à remonter, procédez zone par zone (remontez tout ce qui va dehors, puis tout ce qui est dans la CF6, etc.) Si vous avez peu de choses à remonter vous pouvez tout faire en même temps.

2 – Utiliser les chariots bleus « u-boats »

Ils sont plus maniables et peuvent rentrer dans les trois chambres froides. Vous en trouverez dans le sas entre les réserves 1 et 2 ou sur le quai de livraison. Attention à ne pas abîmer les produits en les écrasant. Par exemple en posant une cagette plus petite sur une cagette plus grande. Si besoin, réorganisez votre chariot ou allez en chercher un.

3 – Créneaux de fermeture

Attention, il y a systématiquement des fruits et légumes en réserve qui sont totalement absents du rayon. Faites du réassort jusqu'au bout !

Avant de fermer les rideaux des frigos, vous pouvez recouvrir les légumes fragiles (salades, endives, cresson, épinards, etc.)

4 - Contrôle qualité

Lorsqu'il ne manque plus rien en rayon, il faut faire le tour du rayon et retirer les produits moisissés ou abîmés. Sur certains légumes, on peut retirer les feuilles extérieures abîmées, faire notamment le tri des haricots, épinards. Nous gardons des fruits et légumes abîmés pour les donner à une association qui cuisine avec. Pour vous aider à faire le tri, l'idée est la suivante : si j'avais ce produit chez moi et que je le cuisinais quand même (un peu flétri, bout de moisi au bout à couper...) je peux le descendre en CF7 et le stocker dans des cagettes sur la droite en entrant pour être donné. Si, en le sortant de mon frigo, je le mets directement à la poubelle, il peut aller au compost.

5 - Entretien du rayon

- Nettoyer l'espace fruits & légumes régulièrement (sol et rayonnages). Des balais, pelles et balayettes sont à disposition.
- Vider aussi souvent que nécessaire les seaux à compost dans la poubelle compost (poubelle marron dans le local poubelles (accès via le quai de livraison).
- Vérifier régulièrement qu'il y a assez de sacs kraft sur les rayonnages. Le stock est dans la réserve 1 (tout de suite à gauche en entrant dans la réserve).
- Vérifier régulièrement que le tare de la balance est à 0.
- Aller chercher un salarié s'il est nécessaire de changer un rouleau d'étiquettes de balance.