



Les 10 commandements d'une mise en rayon réussie

- **Avant l'ouverture**, prendre connaissance des **infos du jour** auprès de **Marielle** ou du /de la coordo.
- **Remettre les fruits et légumes sur les étals** (en réserve et dans les frigos), vérifier leur état et les trier si besoin (vente à 50%, compost...). Porter si besoin le seau à compost au composteur collectif (Rue Édouard Leclerc).
- Vérifier les **dates limites** dans les **frigos libre-service**, les ranger avec **dates plus courtes devant**.
- **Rempoter les rayons** en veillant à placer les **dates les plus courtes devant** et/ou replacer les **produits à l'avant** et **étiquette dirigée vers le client**. Chaque produit a son emplacement à respecter ; il ne faut pas vouloir boucher les trous à tout prix au risque de désorganiser l'implantation du magasin.
- **Produits d'entretien** : les stocks se trouvent dans la **réserve de la cour** (cf tableau sur porte des toilettes).
- Signaler à **Marielle**, ou noter dans le **cahier de suivi** les **étiquettes manquantes** et les anomalies.
- Si besoin, **ranger la réserve** (laisser si possible les produits dans leurs cartons, noter le libellé du produit et sa DLC sur le carton).
- **Aplatir les cartons** et les mettre dans le grand **container jaune**, dans la cour.
- **Chaque jour, à la fermeture du magasin** : **couvrir le pain** avec un linge et les **pommes de terre** avec la toile de jute, **ranger dans les frigos dédiés** les fruits et légumes fragiles.
- **Samedi, à la fermeture du magasin** : **inventorier**, avec le coordo, les **produits frais et viandes en dates courtes** (jusqu'à J+3 ou 4) et les fruits et légumes « défraîchis ».



En cas de doute ou de questions, se tourner vers Marielle, ou le/la coordo.



Vous êtes un maillon essentiel d'une longue chaîne de tâches. Merci !