

# ATTIVITÀ QUOTIDIANE PROPOSTA RIORDINO GASTRONOMIA

Gennaio 2019

NR	ATTIVITÀ	CHI	QUANDO	DOVE	TEMPISTICA
1	Verifica presenza delle proposte d'ordine e relative stampe del fornitore 2050 Linea M1K .	Gerente e/o sostituto	Appena arrivato nel pdv	PC Ufficio	1 minuto
2	Consegna al capo reparto ( o suo sostituto ) delle stampe con la proposte d'ordine .	Gerente e/o sostituto	Dopo la verifica del punto 1 .	Ufficio	1 minuto
3	Verifica delle giacenza riportata sul tabulato , tenendo conto quantità presente in cella e dell'esposizione esterna .	Caporeparto e/o sostituto	Prima dell'apertura del pdv	Reparto Gastronomia	10 minuti
4	Riportare sul tabulato eventuali correzioni dovute a differenze tra giacenza teorica e giacenza riscontrata . Nei casi di prodotti con legame padre/figlio , la giacenza va effettuata per entrambi .	Caporeparto e/o sostituto	Prima dell'apertura del pdv	Reparto Gastronomia	5 minuti
5	Verifica della proposta d'ordine presente sul tabulato apportando eventuali modifiche , tenendo conto della "Distinta non consegnato".	Caporeparto e/o sostituto	Prima della trasmissione dell'ordine , tenendo conto dei tempi di compilazione a video delle eventuali modifiche .	Reparto Gastronomia	10 minuti
6	Digitare le eventuali modifiche alla proposta nell'apposita funzione in Mersy .	Caporeparto e/o sostituto	Entro l'orario stabilito di trasmissione	In Ufficio	5 minuti
7	Provvedere a trasmettere gli IC di eventuali differenze riscontrate nei punti 3 . Per i prodotti ripresi da M1 provvedere a trasmettere un IC inserendo la quantità ZERO , appena ricevuta comunicazione .	Caporeparto e/o sostituto	Entro le ore 19.30	Reparto Gastronomia	3 minuti
8	Inserimento e chiusura movimentazioni varie (rotture, furti, consumi interni, ecc.)	Gerente e/o sostituto	Entro le ore 19.30	Pc Ufficio	10 minuti