



# T'as meilleur temps de **t'informer** !

Semaine du 08 novembre 2021

**Rayons et étals doivent être réapprovisionnés très régulièrement – toujours de l'arrière vers l'avant pour la mise en rayons. Les rayons du bas et du haut sont réservés aux stocks des produits secs et des boissons. Surveillez les fruits et légumes et les produits frais : certains manquent trop souvent encore à la vente alors que leurs cousins attendent au frais. Toujours vérifier en chambre froide et ramener les produits en fonction de leurs DLC/dates de livraison.**

## "Vide-greniers Tmt !"

C'était notre tout premier. 20 coopérateurs exposaient une belle variété d'objets et de vêtements, le soleil a bien voulu se montrer et le public répondre à l'invitation.

Accompagnés pour une présentation du projet et une visite du magasin, près de 50 visiteurs non-coopérateurs ont ainsi pu découvrir nos produits et - pour ceux qui le souhaitent – exceptionnellement faire des courses. Et des souscriptions enregistrées !  
*Opération à réitérer dès le printemps.*

## "Haut les mains !"

Avant de prendre son service, veiller à toujours bien se laver les mains au robinet. Avec le froid, les gants vont ressortir des armoires et tiroirs. Ils seront bien sûr à enlever à l'entrée pour que chacun se désinfecte les mains avec le **Deterquat AL**. Écoresponsable, respectueux de l'homme et de l'environnement, ce désinfectant à base d'alcool, prêt à l'emploi, remplace désormais le gel.

## Livraisons : mode d'emploi / 2

En l'absence de Thomas (*midi-2, samedi*), pour chaque livraison, il faut relever le « Bon de commande » aimanté sur le tableau blanc du bureau (avec les étiquettes préparées si besoin). On peut alors rapprocher ce bon du « bon de livraison » pour l'indispensable vérification-contrôle.  
*Et ce, même si le livreur se dit « pressé »...*

## Caisses : contrer les erreurs

Nous réfléchissons à la mise en place d'une formule pour :

- reconnaître les coopérateurs de service en caisse (*ajout d'un code barre sur leur carte, ouverture nominative...*)

- les former et les « accréditer »

pour pouvoir revoir avec la personne concernée les erreurs intervenues sur sa caisse, en comprendre le « pourquoi » et faire qu'elles ne se reproduisent plus.

## Badges : se reconnaître

Bien pratiques, nos badges affichent nos prénoms, nous signalent « de service » et « prêts à aider ». Ils facilitent les échanges avec les/entre coopérateurs.

N'oublions pas de les déposer en fin de créneau pour qu'ils puissent, comme prévu, profiter aux suivants.

## Eaux de condensation

Entre la chambre froide des fruits et légumes et le mur, un seau recueille les condensats des deux chambres. Ce seau est à surveiller et à vider régulièrement.

*Prenez l'habitude d'y jeter un coup d'œil.*

## Réunions d'information

Comme pour les vide-greniers, ces moments de découverte du projet et du magasin permettent à nos visiteurs de faire des courses et d'essayer nos bons produits.