

Avant la vente

- Une demi-heure avant l'ouverture du magasin, mettre l'ensemble des légumes en vente en prenant en priorité le premier chariot dans la chambre froide
- Mettre en vente les légumes les moins fragiles en cageots entiers
- Mettre en vente les légumes les plus fragiles en petite quantité en constituant des demi-cageots
- Placer les légumes à feuilles et en bottes sur les étagères les plus accessibles (en haut de l'îlot central)
- Conserver les feuilles plastiques ou feuilles kraft pour protéger les légumes en fin de journée
- Noter sur la porte de la chambre froide les légumes restant en stock afin d'éviter d'ouvrir la porte inutilement
- Ouvrir les contenants des fruits secs et mettre à disposition les pinces propres

Pendant la vente

- Réapprovisionner régulièrement le rayon, en petites quantités pour conserver la fraîcheur des produits
- Mettre les cageots vides et cartons vides dans la zone déchets
- Balayer le rayon dès que nécessaire

Produits abîmés

- Les fruits et légumes trop abîmés pour être vendus sont mis dans le cageot destiné à l'association Saint-Vincent-de-Paul ou dans la poubelle de compost selon les cas.
- Noter les pertes supérieures à un kilo dans le classeur vert à l'accueil.

En fin de journée

- Identifier les fruits et légumes qui doivent être rangés dans la chambre froide
- Pour ces légumes uniquement, couvrir les cageots de feuilles plastiques perforées ou de feuilles de papier kraft
- Utiliser le chariot pour les remettre dans la chambre froide afin que l'équipe du lendemain puisse prendre ce chariot en premier
- Balayer le rayon fruits et légumes
- Fermer les contenant des fruits secs et laver les pinces et pelles