

Bonjour à tous les membres,

Depuis l'ouverture de notre magasin en phase test, des documents sont rédigés sur les différentes bonnes pratiques et protocoles du magasin, qui ensemble serviront de "**Manuel des coordinateurs**". Ces documents sont disponibles à la table de Rendez-Vous des équipes dans un classeur et sous forme de fiches détachables. Certains d'entre eux, plus spécifiques, sont affichés dans le magasin aux postes correspondants (accueil, caisse, quai de livraison, pesée, réserves...)

Un grand nombre d'information concerne et intéresse la totalité des membres de la coopérative, afin de nous permettre d'assurer au mieux les tâches diverses et variées à chacun de nos services.

Chaque jour, le fonctionnement concret du magasin détermine et modifie beaucoup de détails sur les process du supermarché.

Ces documents sont donc aussi précis que possible mais **sont régulièrement mis à jour**, et **seront complétés**, par les procédures d'hygiène ou de sécurité par exemple, au fur et à mesure de l'évolution des finitions techniques.

En attendant le développement de la rubrique « **Documents** » plus complète et plus adaptée sur l'Espace Membres, vous pouvez néanmoins consulter et télécharger les différentes fiches, procédures, ... existantes :

- ❖ Conseils pour la coordination d'équipe
- ❖ Fiches pratiques pour les coordinateurs
- ❖ Procédures détaillées sur les différentes tâches : réception livraison, stockage, mise en rayon, nettoyage... et les consignes indispensables pour la tenue de caisse.

Toute cette documentation est disponible dans le dossier,
[Documentation Validée pour les Coords.](#)