

PRIORITÉ QUALITÉ



Donnez leur du PEPS !

Premières Entrées
Premières Sorties



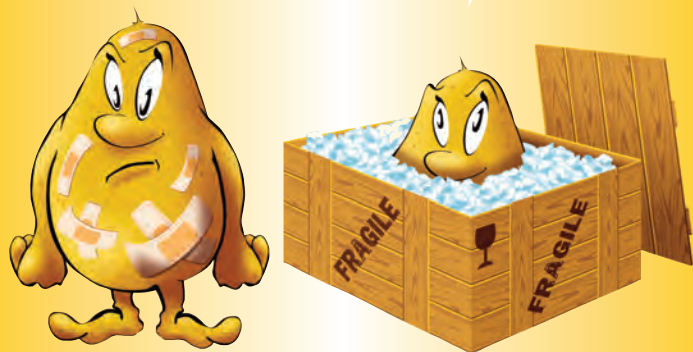
Froid = pommes de terre sucrées, frites noires, sensibilité accrue aux chocs



- ▶ Faire des rotations rapides (8 jours recommandés)
- ▶ Adapter le nombre de références
- ▶ Ajuster les commandes
- ▶ Contrôler régulièrement la qualité
- ▶ Gérer la saisonnalité des références (primeur, usages adaptés à la saison)

- ▶ Température optimale entre 8 et 10 °C (jamais en dessous de 5°C)
- ▶ Attention au froid sur les quais de déchargement, dans les zones de livraison et de stockage tampon

Attention fragile!!!



La pomme de terre est une tige souterraine qui verdit à la lumière

Avec le temps qui passe, je finis par germer



- ▶ Ne pas jeter les filets dans les boxes ou les rolls grillagés
- ▶ 30 cm de chute = noircissements internes un à trois jours après la lésion

- ▶ Eviter les éclairages directs et intenses
- ▶ Couvrir de préférence boxes, rayons, étalages en dehors des heures d'ouverture



Service Qualité - 01 44 69 4210