Lotti, turni e capacità

Una scheda per collegare le sfornate alle ore di laboratorio.

Nome del progetto

Comune e quartiere

Mese di apertura

Superficie, banco e laboratorio

Ore attive di laboratorio al mese

Giorni di apertura al mese

Orari al banco e fasce di ritiro

Lotti e cicli di cottura previsti

Pane comune venduto, kg al giorno

Pane speciale venduto, kg al giorno

Schiacciata venduta, kg al giorno

Soci presenti e ruoli

Dipendenti e ore per turno

Copertura riposi, assenze e pulizia

Il peso venduto collega domanda, ricette e capacità del laboratorio.
Considera anche i lotti da preparare per coprire scarti e invenduto ordinario.
I tempi di lievitazione occupano spazio anche quando il lavoro attivo si ferma.

Vincoli del locale, attrezzature e verifiche SUAP

La prova di una doppia sfornata

Una giornata a pieno carico con le persone e il forno previsti.

Fasce di cottura e orari di ritiro

Ore attive nel giorno di picco

Lotti pane, kg e minuti attivi

Lotti pagnotte, kg e minuti attivi

Lotti schiacciata, kg e minuti attivi

Tempi per cambio prodotto e pulizia

Lievitazione, cottura e raffreddamento

Carico massimo del forno per giro

Ritiri gestibili per fascia oraria

Termine per confermare gli ordini

Persone presenti e compiti

Data, fonte e metodo della prova

Quale limite hai osservato? Che cosa cambia per turni, banco e assortimento?

Il tempo attivo differisce dalla durata totale del ciclo.

Porta nel budget eventuali ore aggiuntive, costi e scarti emersi nella prova.