STOCKERS

GUÍA GRATUITA · HOSTELERÍA Y CLÍNICAS

FIFO Y FEFO: QUE NO SE TE CADUQUE NADA

En una cocina, una clínica o una farmacia, lo que se tira cuesta tanto como lo que se roba. Dos reglas sencillas evitan casi todo.

Inventario en tiempo real. Qué tienes, dónde está y quién lo tiene.

FIFO: lo primero que entra, lo primero que sale

Cuando llega mercancía nueva, va detrás de la que ya había. Se sirve siempre desde delante. Vale para casi todo lo que no tiene fecha crítica.

FEFO: lo primero que caduca, lo primero que sale

Para alimentos, medicamentos y material sanitario manda la fecha, no el orden de llegada. A veces llega un lote que caduca antes que el que ya tenías, y ese tiene que salir primero.

Cómo hacerlo sin pensar

- Reponer siempre por detrás, nunca por delante.
- Fecha de caducidad visible en la cara que mira al pasillo.
- Etiqueta de color por mes de caducidad en cámaras y botiquines.
- Una balda de «sale primero» para lo que caduca esta semana.

Revisión semanal de fechas

Un día a la semana, cinco minutos: se miran las fechas de la semana siguiente. Lo que va a caducar se usa primero, se ofrece o se devuelve al proveedor si lo admite.

Lista de comprobación

- ☐ Reposición por detrás
- ☐ Fechas visibles
- ☐ Colores por mes de caducidad
- ☐ Balda de «sale primero»
- ☐ Revisión semanal de fechas

STOCKERS

En Stockers puedes añadir la fecha de caducidad como campo propio de cada artículo y filtrar por ella para ver en un momento lo que caduca antes.

PRUÉBALO GRATIS 14 DÍAS · STOCKERS.WORLD

Sin tarjeta y sin permanencia. Más guías en stockers.world/guias