

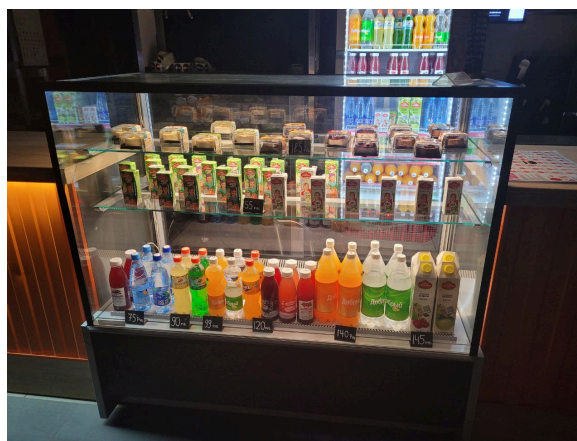
Правила размещения в холодильных шкафах

В холодильных шкафах размещаются:

- Лимонады
- Морсы
- Бутилированная вода
- Соки

При размещении напитков в холодильных шкафах необходимо соблюдать основные правила:

- Товар должен быть обращен лицевой частью упаковки к покупателю;
- Доступность. Покупатель должен видеть весь ассортимент, поэтому стараемся сгруппировать весь ассортимент на верхних полках, нижние полки заполняем запасами для дальнейшего пополнения верхних полок;
- Опрятность. Холодильные шкафы и витрины необходимо содержать в чистоте;
- Заполненность полок. Базовый принцип торговли – максимальные обороты можно делать только при полностью заполненных полках;
- Определенное место на полке. Напитки должны быть сгруппированы по ассортименту;
- Постоянное восполнение запасов. Продвижение продукта с заднего ряда на передний план по принципу «пришедший первым уходит первым» (принцип FIFO)



Пример размещения напитков в холодильных шкафах и витринах.

Правила размещения в холодильной витрине

В холодильных витринах размещаются:

- Лимонады
- Морсы
- Бутилированная вода
- Соки
- Десерты
- Салаты

При размещении напитков в холодильных шкафах необходимо соблюдать основные правила:

- Товар должен быть обращен лицевой частью упаковки к покупателю;
- Доступность. Покупатель должен видеть весь ассортимент, поэтому стараемся выставить весь ассортимент реализуемых товаров;
- Опрятность. Холодильные витрины необходимо содержать в чистоте;
- Заполненность полок. Базовый принцип торговли – максимальные обороты можно делать только при полностью заполненных полках;
- Определенное место на полке. Напитки должны быть сгруппированы по ассортименту;
- Постоянное восполнение запасов. Продвижение продукта с заднего ряда на передний план по принципу «пришедший первым уходит первым» (принцип FIFO).

Особенности размещения в холодильной витрине:

- На нижней полке размещаем: Соки объемом 1л. , лимонады, вода и морс
- На средней полке размещаем: Соки объемом 0,2л. и Салаты (если есть)
- На верхней полке размещаем десерты в шахматном порядке
- При пополнении запасов новые ставим ближе покупателю
- При продаже забираем те, что ближе к кассиру

Десерты и салаты размещенные в холодильной витрине должны иметь маркировку в обязательном порядке.

- Маркировка на десерты наносится в день разморозки;
- Маркировка на салаты наносится в день изготовления;

По истечении срока реализации необходимо изъять из холодильной витрины салат или десерт и провести списание через кассовое приложение iikoFront:

- Десерты подлежат списанию через 5 дней с момента разморозки;
- Чизкейки подлежат списанию через 21 дней с момента разморозки;
- Трайфлы подлежат списанию через 12 дней с момента разморозки;
- Маффины подлежат списанию через 20 дней с момента разморозки;
- Салаты подлежат списанию через 48 часов с момента изготовления;

Правила по наполнению витрины десертами

Ежедневно на утро должен быть установленный остаток по чизкейкам в холодильной камере, при условии что они есть в наличии:

- Чизкейк Шоколад **или** Десерт Чизкейк Шоколад 3шт.
- Чизкейк Нью-Йорк 3 шт.
- Чизкейк Нью-Йорк с клубникой 3 шт.
- Трайфлы по 3шт. каждого вида
- Донаты 2шт. каждого вкуса
- Маффины 5шт.

Соблюдаем правила:

1. Чизкейки из холодильной витрины передаются в зал и на доставку
2. Проставление даты разморозки (маркерным пистолетом) **на дно упаковки с десертом.**
3. Соблюдение ротации: новые чизкейки и десерты ставятся вперед (дальше от себя), соответственно отдаем в первую очередь те , что ближе
4. Пополнение витрины производим с утра или в случае продажи всего кол-ва десертов находящихся в витрине в течении дня.