
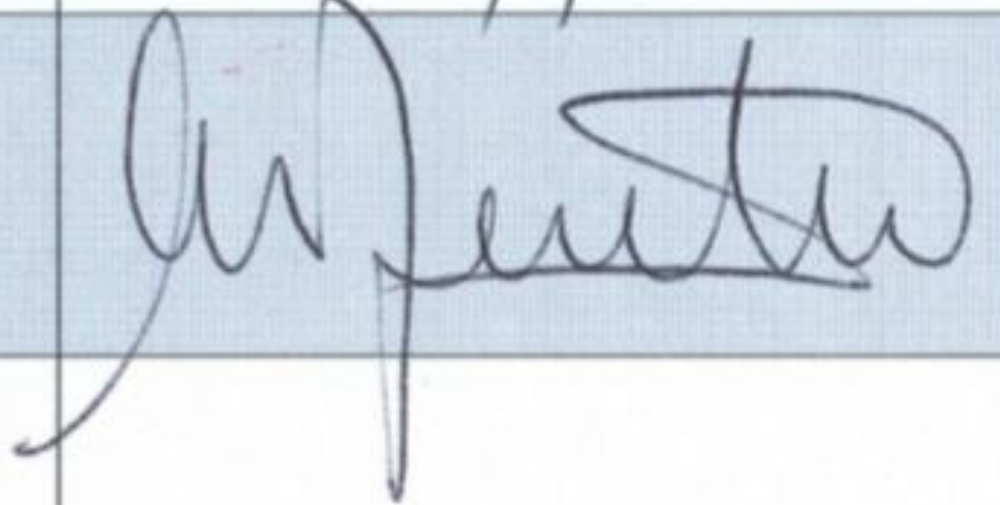


Guía Operativa de Entrega de Alimentos

AR-TRA-GO-ENT-00

Autorizaciones y firmas

| NOMBRE | | PUESTO | RÚBRICA |
|----------|----------------------|--|--|
| Elaboró | Rafael Moros | Consultor de Procesos Jr. Scanton en Argentina |  |
| V.º B.º | Inés Trementino | Gerente de Operaciones Cinépolis Argentina |  |
| Autorizó | Iván Hurtado Santoyo | Gerente General Scanton | |



01

Pochoclos

cinépolis

Pochoclos

Tamaños



Sabores



Características



Proceso

| | | |
|---|--|--|
| <p>1</p> <p>Toma una bolsa, balde o lata del tamaño elegido por el cliente sin tocar el interior.</p> | <p>2</p> <p>Acudir a pochoclera o calentador/warmer, abrirlo y tomar pala para llenado</p> | <p>3</p> <p>Llenar bolsa, balde o lata con pochoclos, con ayuda de la pala y sin presionarlas.</p> |
| <p>4</p> <p>Verificar que el recipiente quede rebalsado</p> | <p>5</p> <p>Cerrar las puertas de la pochoclera o calentador/warmer</p> | <p>6</p> <p>Entregar al cliente la bolsa, balde o lata con pochoclos, colocándolo sobre el mostrador</p> |



02

Gaseosas

cinépolis

Gaseosas

Tamaños



Premium 48 Oz. 1,5 litro
Premium 32 Oz. 1 litro
Película 32 Oz. 1 litro
Extra Grande 32 Oz. 1 litro
Grande 24 Oz. 750 cc.
Mediana 16 Oz. 475 cc.
Chica 12 Oz. 350 cc.

Marcas y Sabores



Línea Coca-Cola
Coca-Cola: Regular, Light y Sin Azúcar
Resto de sabores: sin azúcar

Características

Nivel del líquido y de hielo

Deberá tener líquido y hielo de acuerdo a los niveles establecidos. Se debe llenar el vaso hasta un centímetro por debajo del borde superior.


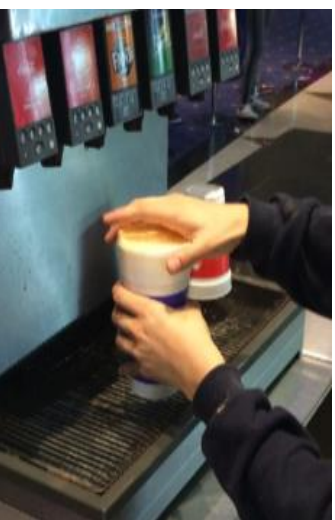
Gas

Deberá tener gas o efervescencia

Vaso Limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

Proceso

| | | |
|----------|---|---|
| 1 |  | Tomar un vaso del tamaño indicado por el cliente. |
| 2 |  | Si la torre tiene depósito de hielo, servir con la pala. Si tiene dispensador de hielo, empujar la palanca con el vaso. |
| 3 |  | Colocar el vaso sobre la rejilla, debajo de la válvula del sabor indicado por el cliente. |
| 4 |  | Si la torre es con botones, presionar el que corresponde al tamaño del vaso. Si es con palancas, presionar la palanca con el vaso, sosteniendo hasta llenarlo. |
| 5 |  | Si la gaseosa no cubrió la línea superior del vaso, presionar el botón de llenado manual en el caso de torre con botones, o presionar la palanca nuevamente, en el caso de torre con |
| 6 |  | Colocar la tapa según medida del vaso y presionar hasta que selle. |
| 7 |  | Si se derramó líquido por fuera del vaso, limpiarlo con un trapo. |
| 8 |  | Entregar al cliente el vaso con gaseosa, colocándolo sobre el mostrador |



03

Bebidas Embotelladas y Helados Fra-Nui

cinépolis

Bebidas embotelladas y helados

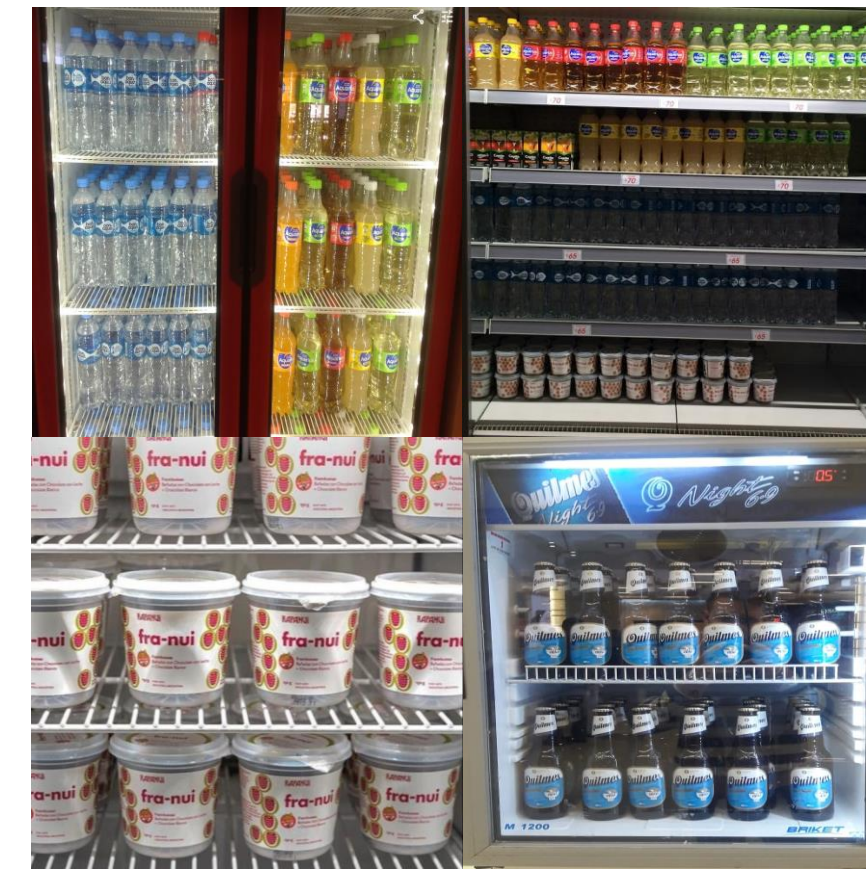
Productos



Marcas



Heladeras/Exhibidores




Características

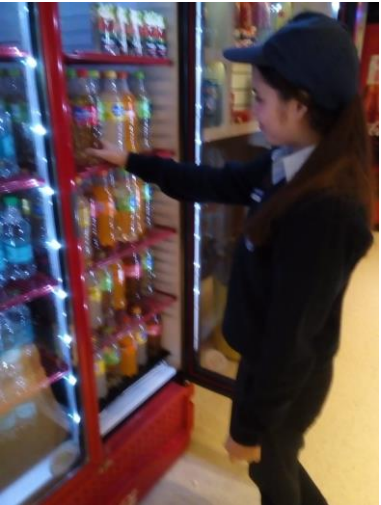
Identificación
Debe tener la etiqueta de identificación del producto


Temperatura
Debe estar frío

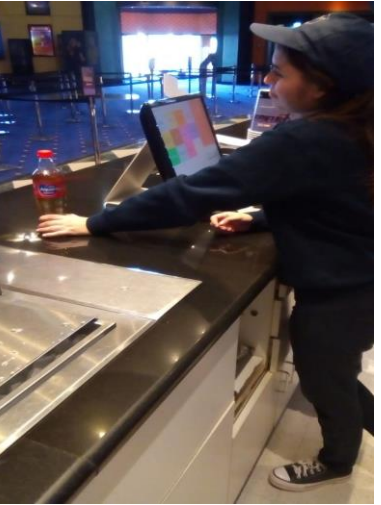
Caducidad
Debe tener legible la fecha de vencimiento y no estar vencido a la fecha de la venta

Proceso

- 

1 Acudir a la heladera que contiene las bebidas embotelladas o helados solicitados.
- 

2 Abrir la heladera y extraer la bebida embotellada o helado solicitado por el cliente.
- 

3 Cerrar la heladera y acudir de vuelta al punto de venta.
- 

4 Entregar al cliente la bebida embotellada o helado solicitado, colocándolo sobre el mostrador



04

Nachos

cinépolis

Nachos

Tamaños



Marca*



Nachos

Características

Queso





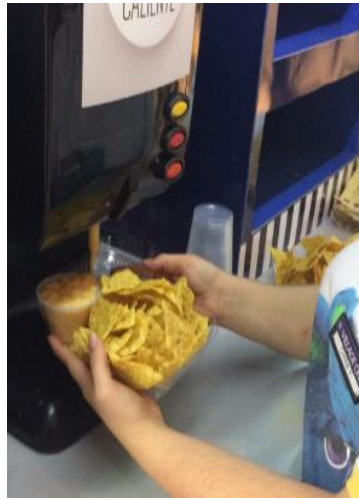
El queso no deberá estar frío al momento de la entrega al consumidor

Tamaño

Los mayoría de los nachos deberán estar completos, no menores a la mitad



Proceso

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>1</p>  <p>Tomar bandeja para nachos, ubicándola en el almacén intermedio o float de mercadería</p> | <p>2</p>  <p>Acudir al exhibidor de nachos y sacar una unidad (paquete)</p> | <p>3</p>  <p>Abrir bolsa y vaciar el contenido en el espacio de la bandeja dispuesto para los nachos</p> | <p>4</p>  <p>Colocar el contenedor de queso de la bandeja debajo de la boquilla del dispensador de queso</p> |
| <p>5</p>  <p>Pulsar el botón del dispensador calibrado para 100 g.</p> | <p>6</p>  <p>Si el cliente realizó la compra del producto con extra de queso, pulsar el botón calibrado para 100 g. nuevamente sobre vasito para queso extra</p> | <p>7</p>  <p>Entregar al cliente los nachos solicitados, colocando la bandeja sobre el mostrador</p> | <p>* La marca puede variar de acuerdo a disponibilidad de proveedores</p> |



05

Panchos

cinépolis

Panchos

Versiones



Proceso

Ingredientes

| Tipo | Pan Pancho | Salchicha | Queso Cheddar | Panceta horneada en fetas | Papas Pay |
|---------------------------|------------|-----------|---------------|---------------------------|-----------|
| Pancho | 1 unid. | 1 unid. | - | - | - |
| Pancho Completo | 1 unid. | 1 unid. | 22 g. | - | 7 g. |
| Pancho Completo + Panceta | 1 unid. | 1 unid. | 22g. | 2 unid. | 7 g. |
| Pancho Extra | 1 unid. | 1 unid. | - | - | - |

Todos los panchos llevarán condimentos/aderezos (kétchup, mayonesa y mostaza) a gusto del cliente.

Características



Pan

No deberá estar aplastado con hongos o moho



Salchicha

No deberá tener sabor a quemado



Temperatura

No deberá estar frío al momento de la entrega al consumidor



1




Sacar pancho del calentador y abrir papel aluminio.

2



Para cualquiera de los tres tipos de pancho, colocar los condimentos/aderezos solicitados por el cliente (kétchup, mayonesa, mostaza)

3



Para el Completo + Panceta, destapar el recipiente con panceta horneada en fetas y colocar con pinzas la porción según receta vigente sobre el pancho

4



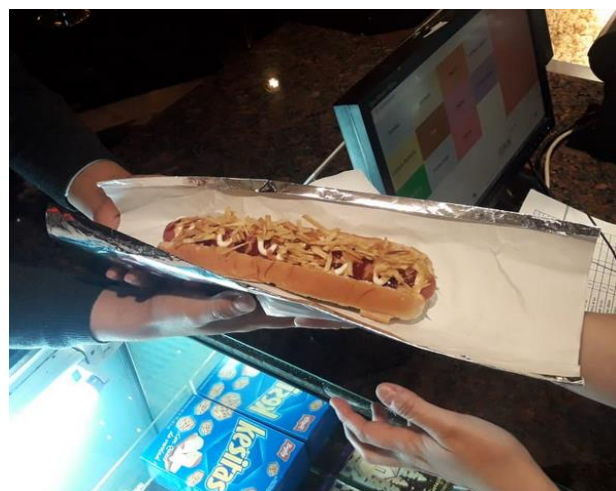
Dispensar queso cheddar del dispensador sobre el pancho, presionando el botón calibrado para dispensar la cantidad según receta vigente.

5



Para el Completo o Completo + Panceta, destapar el recipiente de papas pay y dispersarlas sobre el pancho. Hacerlo encima del recipiente para que el excedente vuelva a caer en el mismo

6



Entregar al cliente el pancho, colocándolo sobre el mostrador.



06

Productos Calientes “El Noble”

cinépolis

Productos Calientes

Productos



Marcas



El Noble

Exhibidores



Características

No deberá estar frío al momento de la entrega al consumidor

Temperatura

Sabor

No deberá tener sabor a quemado

Identificación

Deberá entregarse en la bolsa o caja que identifica a la marca

Proceso

1

Tomar material de embalaje según producto (caja armada o bolsa)

2

Abrir exhibidor/calentador y tomar producto con pinza.

3

Introducir material en embalaje y cerrar el exhibidor/calentador

4

Entregar al cliente el producto caliente embalado solicitado, colocándolo sobre el mostrador

07

Golosinas

cinépolis

Golosinas

Productos



Exhibidores

Exhibición



Carameleras



Vitrinas



Góndolas



Características



Disponibilidad

Los productos que están en exhibición deberán estar disponibles para la venta



Caducidad

Deberá tener legible la fecha de vencimiento y no estar vencido para la fecha de la venta



Proceso

1 Acudir al exhibidor, float de mercadería o cajón donde se encuentra el producto solicitado por el cliente.



2 Extraer la golosina solicitada por el cliente.




3 Entregar al cliente la golosina, colocándola sobre el mostrador.




4 Para Candyland, tomar las golosinas elegidas previamente por el cliente para tickearlas y devolvérselas.



5 Para la caramelera del Sweet, ofrecer bolsas al cliente para que elija los caramelos según su preferencia.



6 Tomar la bolsa llena ofrecida por el cliente y acudir a la balanza.



7 Pesar la bolsa del sweet en la balanza. El peso en gramos será utilizado para realizar la facturación.



8 Devolver la bolsa de sweet al cliente, colocándola sobre el mostrador.




SUS.ScantonUS Cláusula de Confidencialidad



Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L.Co. ("Carbondale"), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos se tendrá la consideración de "Información Confidencial" toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, y sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento y sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad del grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computador y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buen afe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no comunicarla ni revelar la directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar,



cinépolis