

Guía para el Workshop Bebidas

Duración de la actividad: 40 minutos

Responsable: Pepsi- Cola. Solicitar ayuda de PEPSI, el soporte de cada técnico responsable del cine.

Antes del workshop:

1. Verificar que el dispensador de bebidas o fuente de bebidas se encuentre limpio y correctamente habilitado: boquillas instaladas y limpias. Todas deben dispensar producto, el producto dispensado debe ser el mismo que se encuentra en la etiqueta.
2. El equipo debe estar calibrado, es decir debe dispensar la cantidad de bebida de acuerdo al tamaño del vaso.
3. La rejilla de desagüe de la torre de bebidas debe estar bien colocada y limpia
4. La cantidad de hielo en el deposito debe estar entre 90% y 50%, de acuerdo a la afluencia del día, que es el criterio que debe cumplirse.
5. Se debe contar con la pala para el hielo y la porta pala.
6. La pala para el hielo debe estar dentro del portapala, este debe contener sanitizante final step, mínimo a $\frac{3}{4}$ de su tamaño, de forma que cubra toda la superficie de la pala que hace contacto con el hielo.

Durante el workshop

1. Explicar las preguntas que aplican para la P, de producto , específicamente para las bebidas:

En la bebida solicitada: La tapa embonaba/ajustaba perfectamente de acuerdo al tamaño del vaso?

En la bebida solicitada: Al momento de colocar la bombilla no existen derrames de la bebida?

En la bebida solicitada: Estaba servido el hielo en el vaso?
Visiblemente se siente hielo adentro del vaso al tomar el producto.

La bebida solicitada: Tenía Gas Notoriamente / efervescencia.

La bebida solicitada fue Servida AL MOMENTO DIRECTAMENTE DE LA TORRE DE BEBIDAS? no estaba previamente servida, ni se toma ya servido el vaso de otra área del mostrador, tampoco se sirve de botellas, latas ni cualquier otra presentación.

El Exterior del vaso estaba limpio, no pegajoso, no chorreado ni con derramamiento de producto. El escurrimiento no es aceptable.

2. **En este caso no se explican los resultados de** mystery shopper o tracking, debido a que ya fueron visto en la estación de cabritas.
3. Explicar los criterios que se deben cumplir para garantizar el cumplimiento de la P de producto para bebidas:

Bebidas Gaseosas

Servido

RA-AV-BBGS-CH-01



Deberá tener líquido y hielo de acuerdo a los niveles establecidos. Evitar derrames de líquido.



C I N E
Hoyts

Gas

Deberá tener gas o efervescencia



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio, evitando limpiarlo con paños.

- 1- Nivel de producto en el vaso:** El nivel donde se debe servir la bebida es un centímetro abajo del borde del vaso, esto nos garantiza que cuando pongamos la tapa y la bombilla, no se derrame el producto y el vaso este limpio, no esté pegajoso ni chorreado. Se debe ajustar bien la tapa o embonar para evitar derrames. Al colocar la tapa asegurarse que quede bien cerrada y no permita pérdida de producto.
- 2- Nivel de hielo:** Se debe garantizar que el nivel de hielo que debemos poner por cada tamaño de bebida se cumpla de acuerdo a la guía Uso adecuado de hielo, con esto aseguramos la conservación de gas en la gaseosa, para que nuestro cliente tenga la misma calidad de la bebida cuando empiece a tomarla como cuando termine de tomarla, ya que el hielo ayuda a conservar el CO₂. Para garantizar que se tenga el nivel de hielo adecuado se debe cumplir con varios puntos: a- Tener pala y portapala estandarizado y seguir la guía del producto. b. Abastecer el contenedor de hielo en la habilitación, con la cantidad adecuada de acuerdo a la afluencia del día. Tener en cuenta que se debe abastecer máximo al 90% de la capacidad del contenedor y mínimo al 50% para garantizar el buen funcionamiento del equipo.
- 3- Gas:** NIVEL DE CO₂/Efervescencia: Debemos asegurarnos, del buen funcionamiento del carbonatador y de que el cilindro de gas se encuentre abastecido. En la habilitación se debe REVISAR EL MANOMETRO, este nos indica el nivel de CO₂ en el tanque. Si el manómetro está por debajo de los 600 psi o en zona roja., el cilindro de gas debe cambiarse. Si el cilindro no se cambia a tiempo, corremos el riesgo que el cilindro pierda la presión y el producto se dispense sin gas.

Procesos que deben cumplirse para garantizar la P de producto en BEBIDAS:

No olvidar que debemos realizar las siguientes actividades correctamente:

Abastecimiento

Habilitacion

Servido

Habilitación correcta:

Alistar el equipo correctamente, desde la limpieza hasta el armado del equipo.

La buena práctica de probar el sabor del producto, todas las mañanas sin agregar hielo, antes de servir a los clientes y además cerciorarnos de dos temas importante:

- Verificar que la etiqueta del sabor que contiene el BIB coincida con la etiqueta del sabor que identifica la manguera.
- Asegurarse que haya la cantidad adecuada de CO2, el manometro debe estar mas arriba de 600 psi.
- El rack de los bag in box deberá estar siempre limpio, sin escurrimiento de jarabe en las boquillas, que NO exista producto caducado y que todas las mangueras estén conectadas a un bag in box.
- Verificar que ninguna manguera de jarabe este estrangulada y obstruida para que no nos afecte el flujo del producto.
- El carrito de la máquina de hielo deberá estar siempre limpio con sus respectivos contenedores.
- Abastecer vasos y tapas en bota vasos y porta tapas en todos sus tamaños; así como las bombillas en el área establecida en cada conjunto.
- Colocar el porta cucharón con solución sanitizante hasta 3/4 de su capacidad en el porta tapas e introducir cucharón.
- Colocar rejillas en las bandejas de goteo de la torre fountain.
- Colocar difusores y boquillas en las válvulas de la torre, previamente lavadas y sanitizadas. Quitar seguro de las torres de refresco.
- Accionar las válvulas para reanudar flujos.

Servido:

Siempre debemos servirlo directamente de la torre de bebidas, poner el vaso sobre la rejilla para su servido y entregarlo en la barra al cliente.

Deben estar siempre todos los tamaños y sabores disponibles

Tomar el vaso sin introducir la mano al envase.

Servir hielo en el vaso con ayuda del cucharón, la cantidad estandarizada y directamente del bin de hielo.



Colocar la tapa correctamente en el vaso sin tocar la parte inferior de la misma.

Explicar la guía de servido de producto:



Inhabilitación

Colocar el seguro de las torres.

Retirar difusores y boquillas en las válvulas de la torre.

Lavar difusores y boquillas y almacenarlas en un recipiente lleno de solución sanitizante. Limpiar la parte inferior del cabezal de las torres.

Retirar rejillas de las bandejas de goteo. Retirar el sobrante de hielo del depósito.

Realizar el proceso de limpieza del bin de hielo.

Retirar el porta cucharón y el cucharón.

Explicar todos los apoyos visuales colocados en el área.



Recepción y almacenamiento



BIB (Bag in Box)

Cada caja debe tener su etiqueta con el registro de los siguientes datos: marca del producto, fecha de producción (mes y día), fecha de consumo de acuerdo a la matriz de caducidad suministrada por compra.

Verifique que las cajas estén en buen estado, no estén golpeadas, rotas o desarmada la caja.

Cuando se que el lugar donde se almacenarán las cajas está fresco y lejos alejado de fuentes de calor además libre de objetos extraños (Escobas, trapeos, detergentes, jabones).

Las cajas de productos (tanto conectados como en bodega), deben estar sobre una base o estiba, nunca directamente en el suelo.

Las cajas de productos (tanto conectados como en bodega), deben estar sobre una base o estiba, nunca directamente en el suelo.

No golpear, arañar las cajas de BIB.

Ubicación correcta del BIB en el rack, esto minimiza el riesgo de que se produzcan burbujas de aire. Seguir la instrucción de la caja donde especifica la colocación de la caja que debe estar hacia arriba.

Ordene las cajas de BIB por edades, quedando la de mayor edad arriba en primer lugar.

Recuerde que al almacenar solo se puede apilar hasta 5 cajas de BIB.

Cilindros Co2

No recibir el cilindro, si está golpeado, o si el asa está rota, o la llave de suministro está rota. No recibir si el cilindro no tiene el cilindro de seguridad que garantiza el llenado de fábrica.

No debe trasladarse el cilindro de forma horizontal o acostado, siempre deben estar en forma vertical y no arriesgado.

No tenerlos cerca a fuentes de calor.

Almacenamiento de forma vertical, siempre tener cuidado de no golpearlos y que estén asegurados eliminando el peligro de caída.

Debemos tener siempre cilindros de reserva finos.






Torre de refrescos

Verificar que haya suministro de agua en el local o que esté abierto el registro que alimenta el dispensador.

1	Verifica que ninguna manguera de jarabe esté estrangulada u obstruida, afectando el flujo normal del producto.	2	Recuerda siempre probar el sabor del producto, todas las mañanas, sin agregar hielo, antes de servir a los clientes.
3	Presionar el botón de servicio manual, durante un segundo para reanudar flujos, purga y verificar que los sabores de refresco coincidan con el sabor correspondiente a cada válvula.	4	Presionar el botón de servicio, correspondiente al tamaño del gaseosa. S.16 oz. M. 20 oz. L. 32 oz. XL 44 oz.
5	Servido de hielo, de acuerdo a la guía de uso adecuado del hielo.	6	Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.
7	Verificar que el vaso se haya llenado un centímetro abajo del límite del vaso.	8	Colocar la tapa al vaso presionandola hasta que selle.
9	Retirar el vaso de la rejilla y ponerlo sobre la barra.		

Finalizar agradeciendo la participación