

GUIA RÁPIDO SUPERVISOR DE ESTOQUE

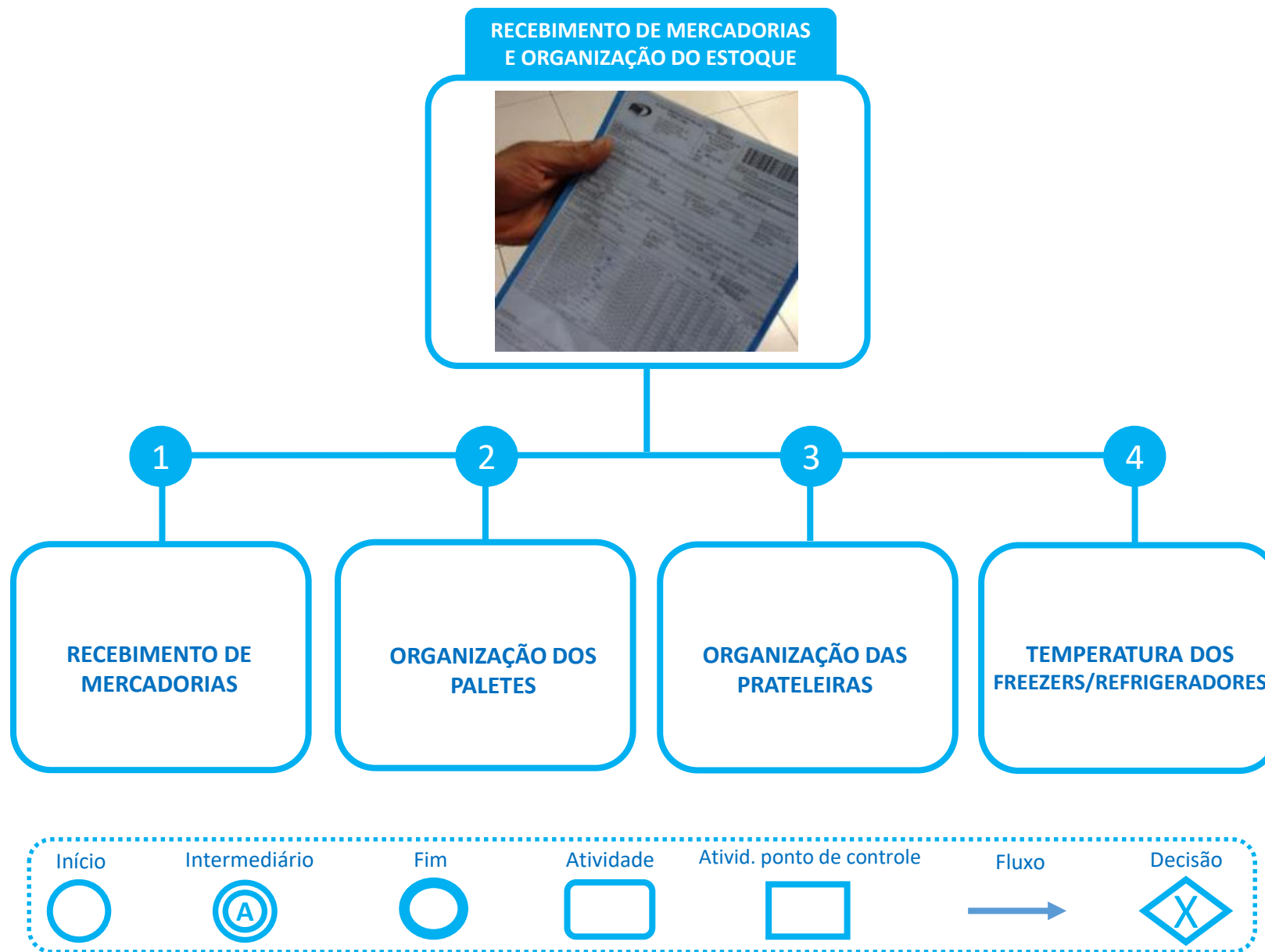
BRA-GR-SUP-EST-00

Cláusula de confidencialidade

Este documento e seus anexos contêm informações estratégica de negócios, assuntos comerciais e *know-how* geral de Carbondale, S.L. Co. ("Scanton US" ou "Carbondale"), e compilaram para o uso exclusivo de subsidiárias do grupo com o objetivo de garantir e aumentar a rentabilidade e o benefício do grupo no longo prazo. O conteúdo deste documento e seus anexos é, portanto, estritamente confidencial e para uso exclusivo de seus destinatários.

Este documento e seus anexos são "Informações Confidenciais" (econômico, financeiro, técnico, comercial e/ou estratégico), fornecido em qualquer forma (oral, escrita ou qualquer tipo de apoio) e a qualquer momento, antes ou depois da data deste documento ou seus anexos que não está disponível ao público Carbondale, empresa do seu grupo ou qualquer pessoa a ele vinculada incluindo sem limitação: informações científicas, técnicas ou arquitetônicas; informações sobre o negócio atual ou futuro, experiência de negócios e planos de marketing, incluindo mas não limitado a termos contratuais financeiras ou informações e dados dos clientes; desenhos, amostras, programas de computador e software; custos e informações sobre preços; e identificação pessoal ou outros recursos para possível uso comercial. Em particular, toda a documentação e informação será confidencial: (i) marcada como tal; (ii) identificado por Carbondale ou seu pessoal, por escrito ou verbalmente, como informação confidencial; (iii) que tenha valor comercial; (iv) que geralmente não é conhecido no mercado ou na indústria; ou (v) que, pela sua natureza ou pelas circunstâncias em que a divulgação ocorre, deve, de boa fé, ser estimado como tal.

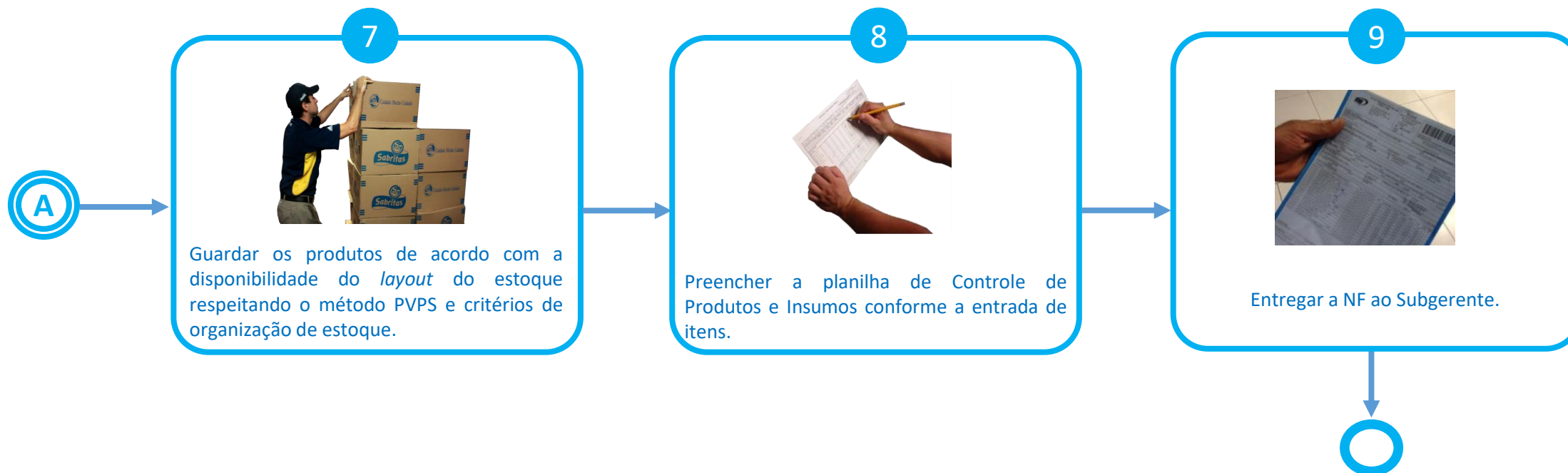
Os destinatários deste documento e seus anexos comprometem-se a tratar e manter as informações confidenciais sempre como secretas e confidenciais e não deve comunicar ou divulgar direta ou indiretamente (oralmente ou por escrito) a qualquer outra pessoa física ou jurídica (com a única exceção daqueles funcionários da Carbondale que têm a necessidade de conhecer essas informações para a prestação de seus serviços) sem aprovação prévia por escrito da Carbondale. A divulgação, distribuição, transmissão eletrônica ou cópia das informações confidenciais é estritamente proibida. Os destinatários deste documento e seus anexos concordam em não duplicar, distribuir ou divulgar seu conteúdo por qualquer meio.





NOTAS:

- É importante que o Supervisor de estoque utilize o protetor de coluna durante todo o processo de recebimento de mercadorias.
- Caso haja alguma inconsistência com o recebimento de mercadorias, abrir um chamado para o fornecedor responsável.



NOTAS:

- Manter o estoque sempre organizado e limpo.
- Respeitar o critério PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai).



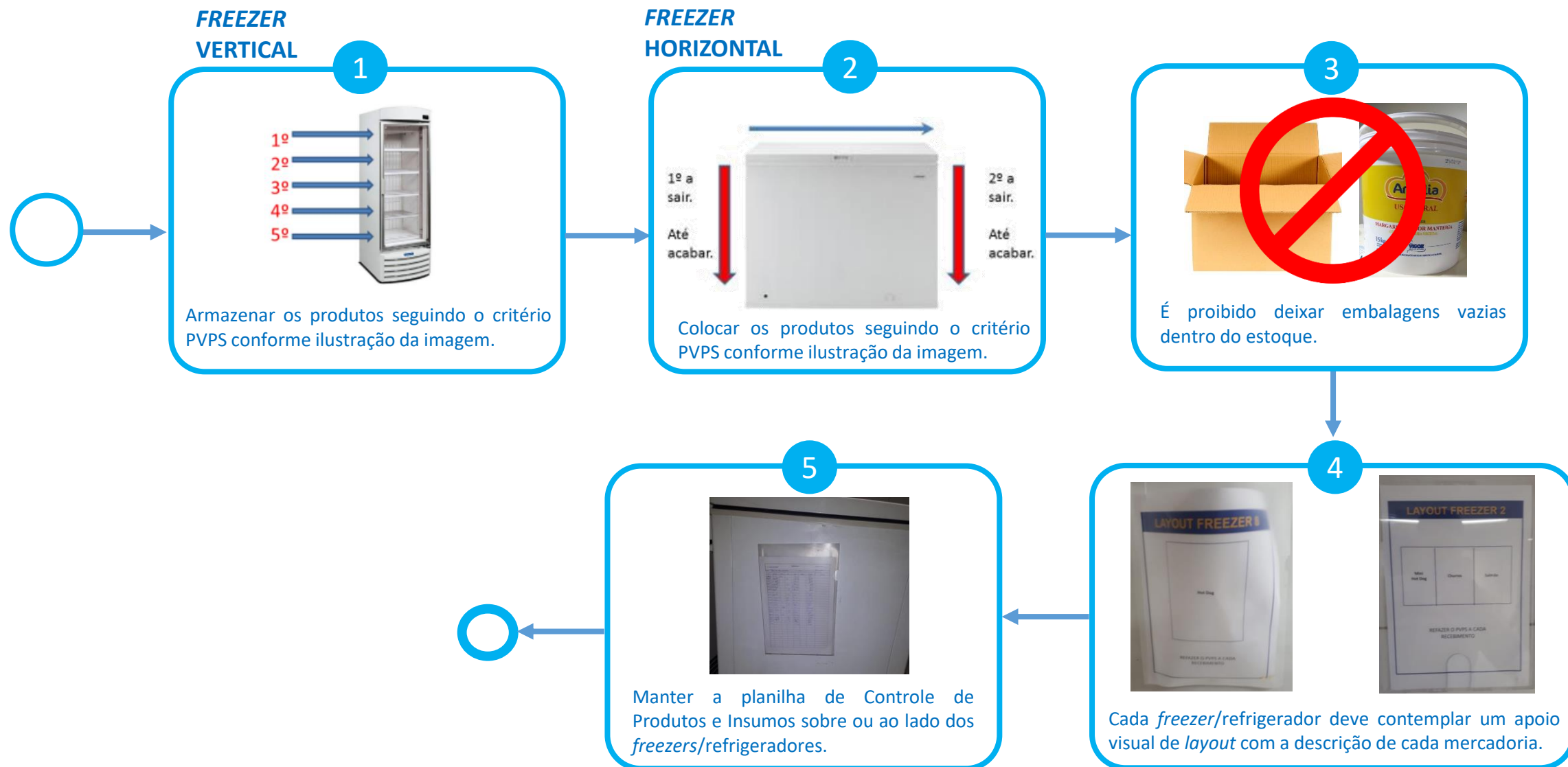
NOTAS:

- Não misturar produtos de limpeza com alimentos, cada cinema deve ter um espaço separado para colocá-los.
- Armazenar os produtos seguindo o PVPS no sentido da porta de saída do estoque e de cima para baixo.

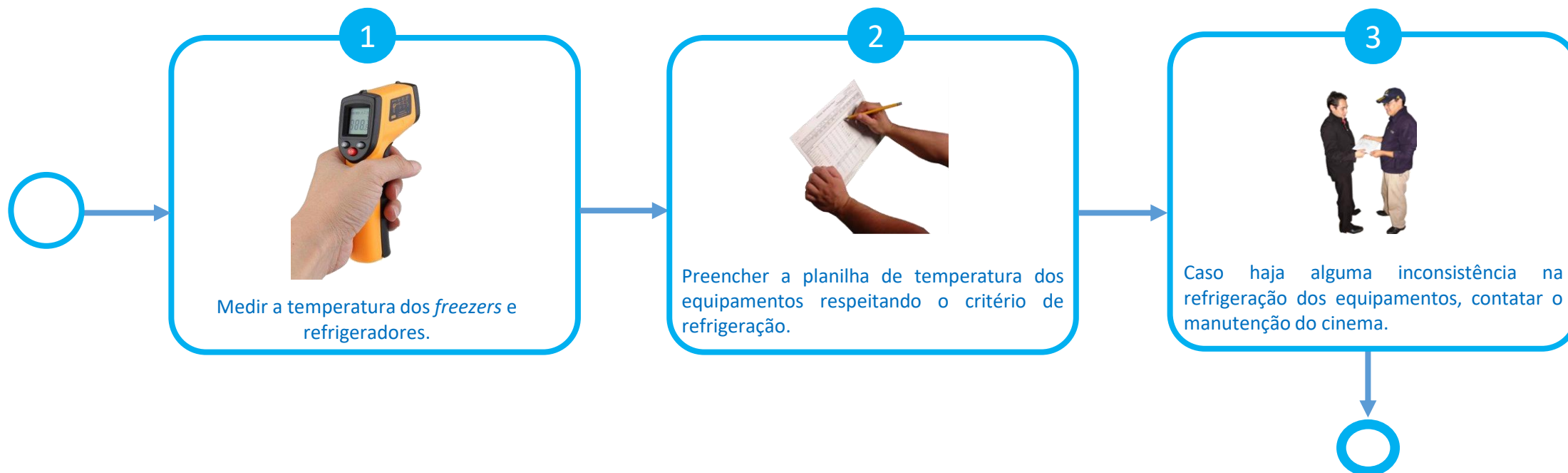


NOTAS:

- Não misturar produtos de limpeza com alimentos, cada cinema deve ter um espaço separado para aloca-los.
- Armazenar os produtos seguindo o PVPS no sentido da porta de saída do estoque e de cima para baixo.

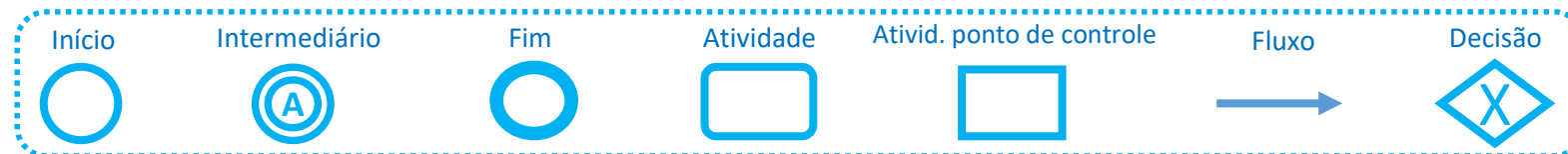


NOTA: Para abastecimento dos refrigeradores nas áreas de venda, utilizar o método exposição de bebidas nos refrigeradores.



NOTA: A planilha de temperaturas deve ser preenchida diariamente.

**ABASTECIMENTO E
REABASTECIMENTO**



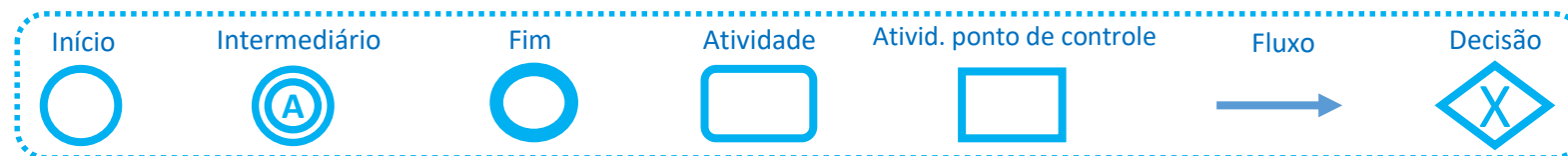


NOTA: Transportar primeiramente os produtos secos. Em seguida, os produtos molhados (*freezer/refrigerador*) no carrinho do estoque.

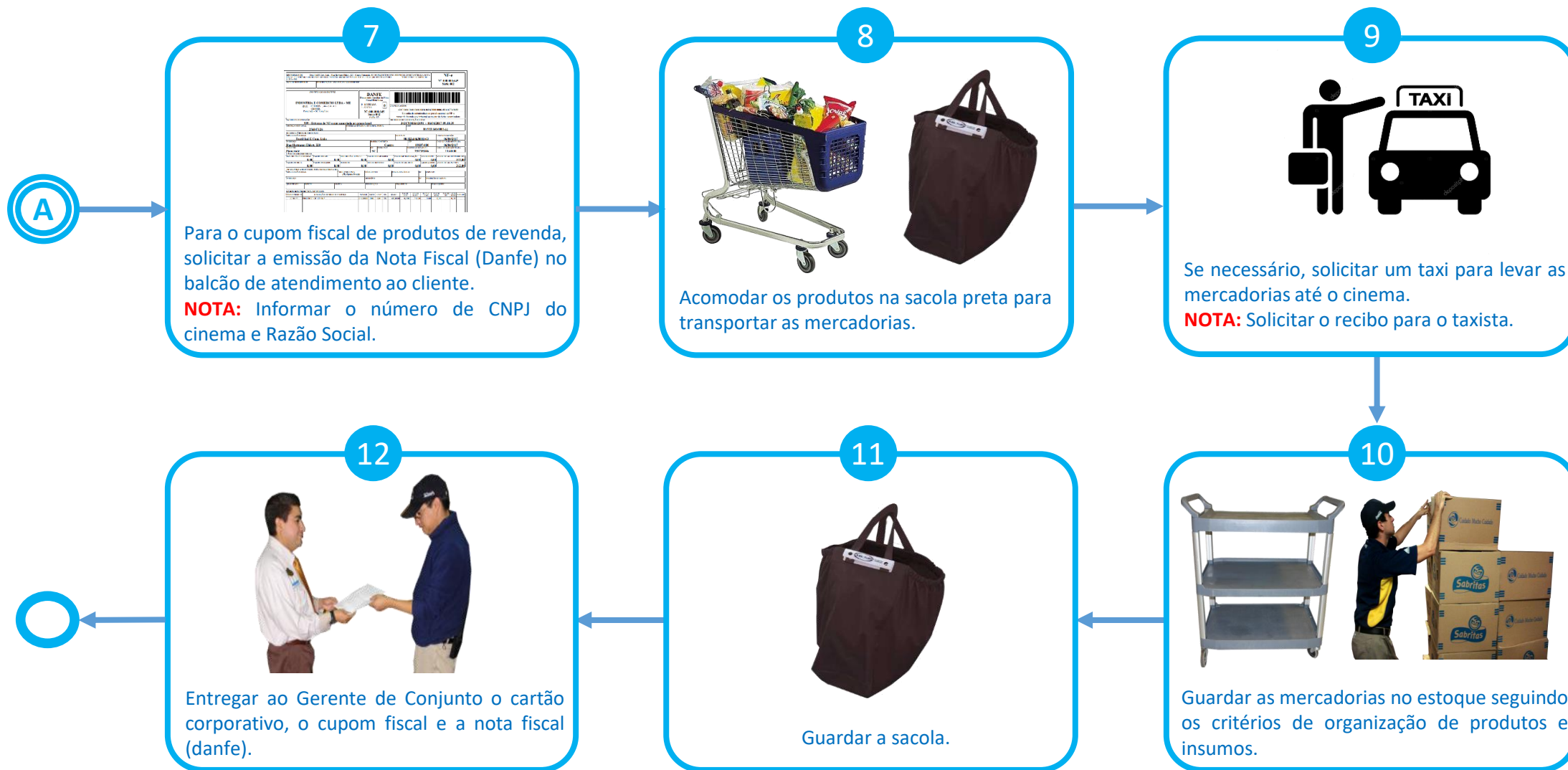
**NOTAS:**

- Ao entrar e sair dos estoques, manter a porta de acesso sempre trancada.
- Caso haja algum produto danificado ou fora da validade, preencher a planilha desperdício de estoque.

COMPRA LOCAL

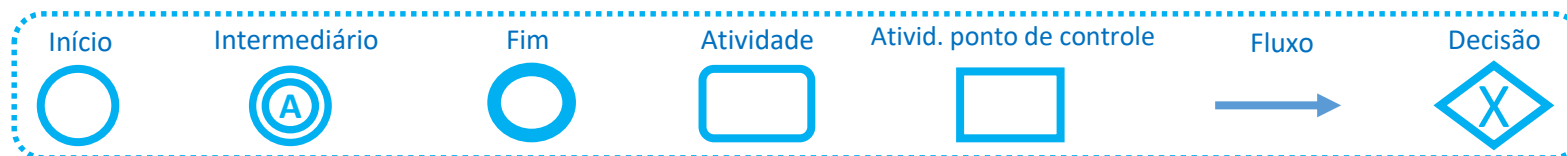
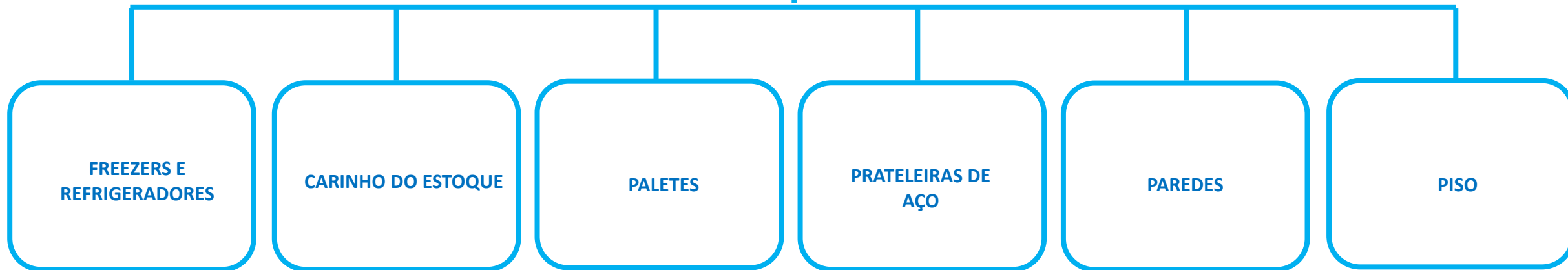


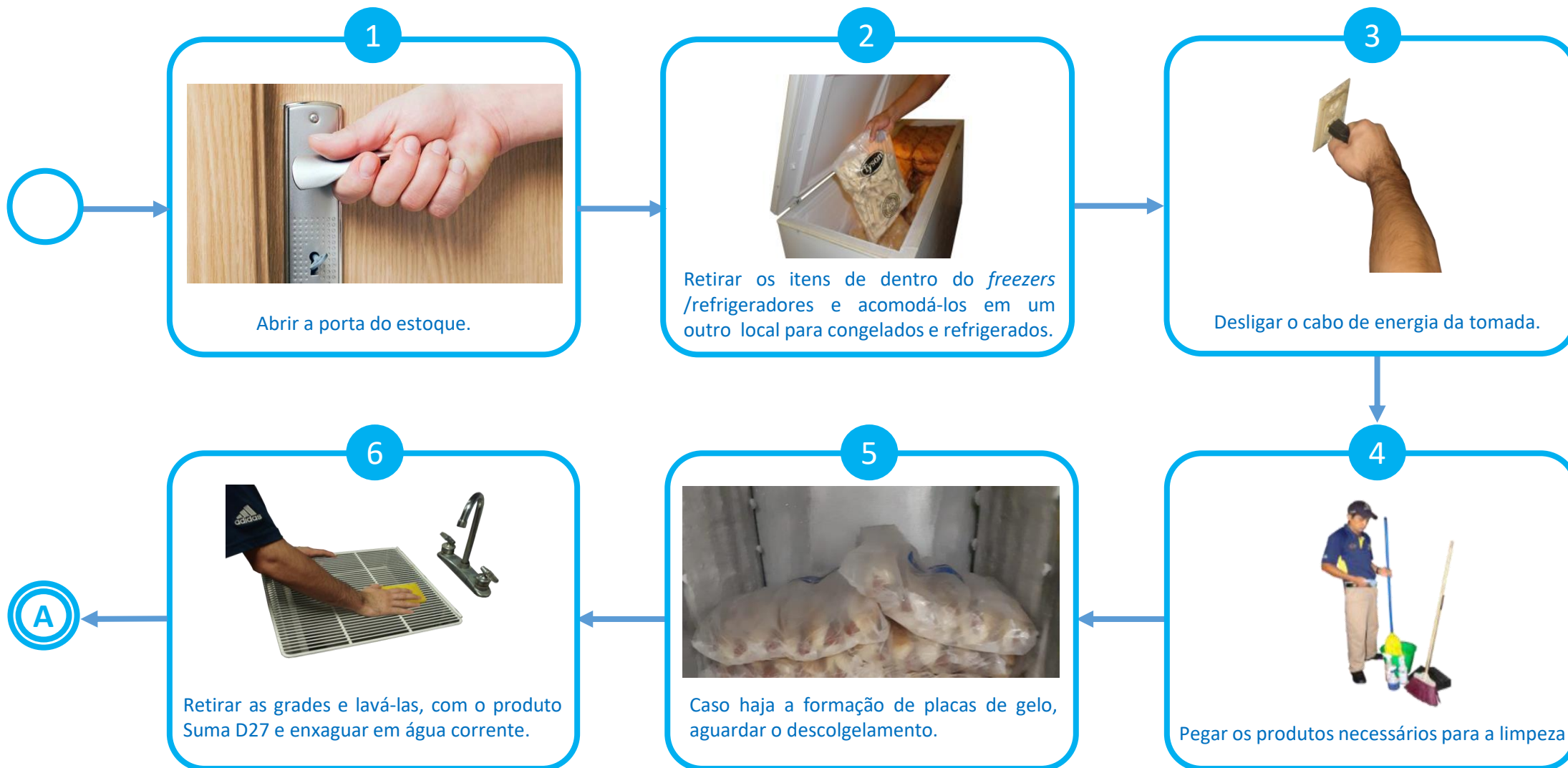


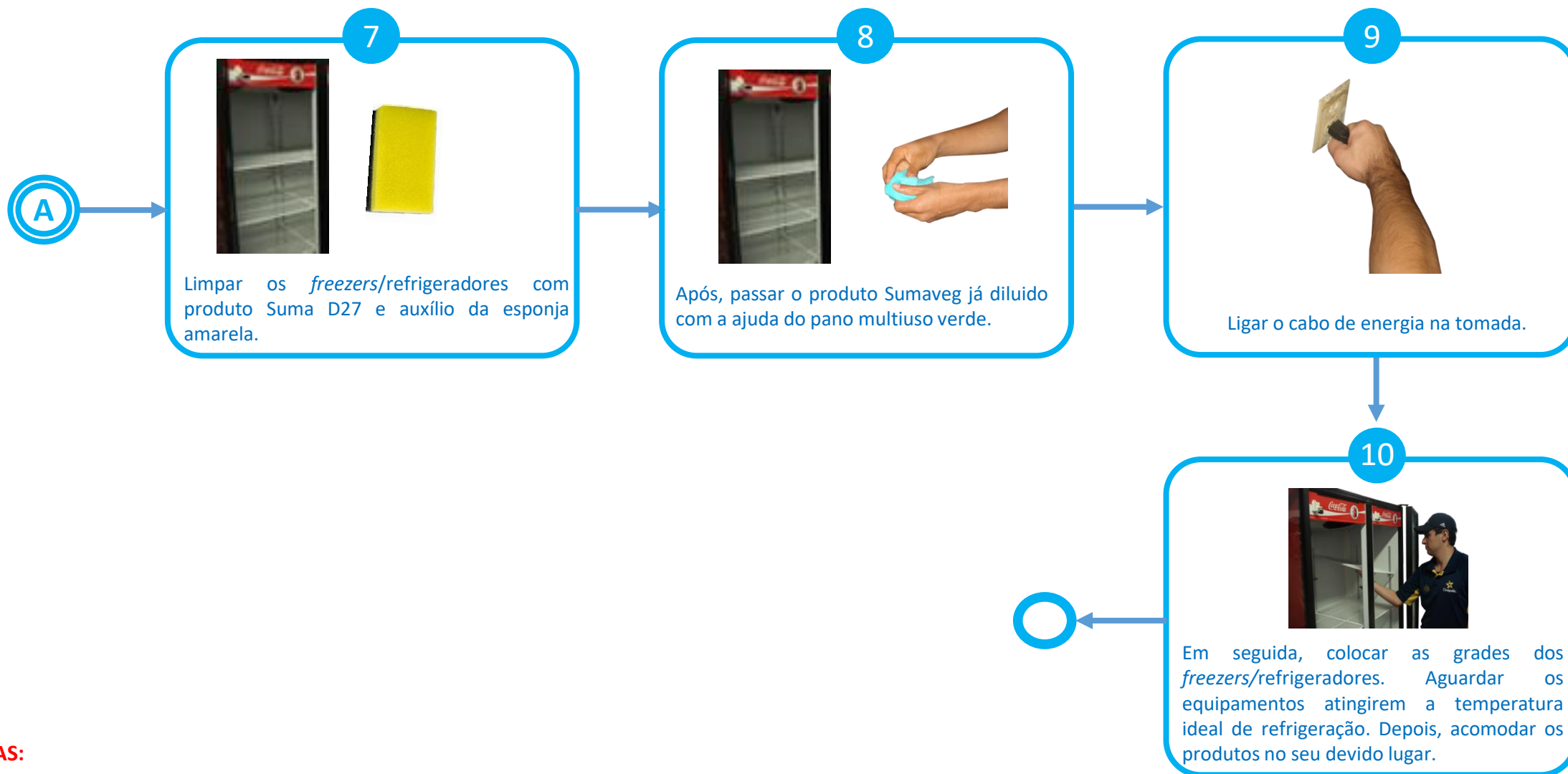
**NOTAS:**

- Situações em que o cinema não for cadastrado no fornecedor local, providenciar o cadastramento do CNPJ do cinema.
- Não é necessário solicitar a emissão de nota fiscal para produtos de não revenda.

LIMPEZA DOS ESTOQUES







NOTAS:

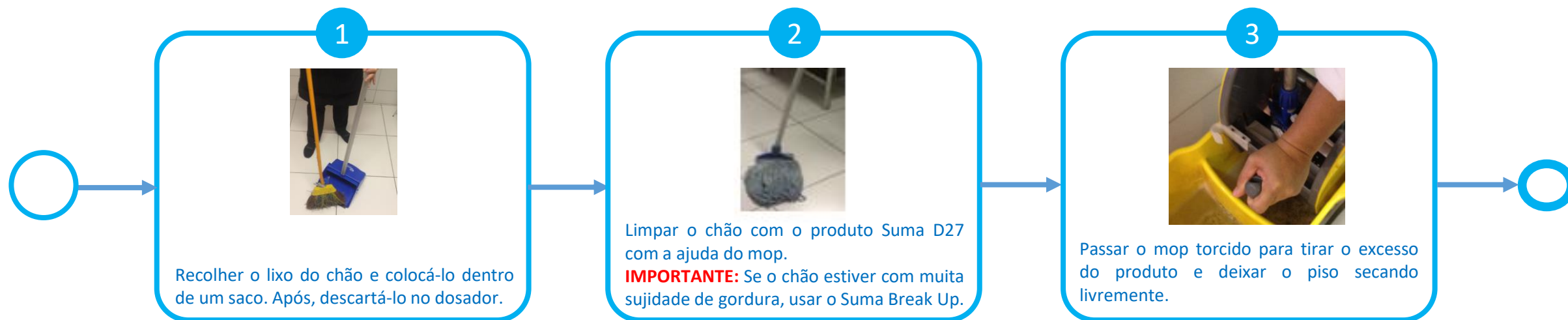
- A limpeza dos refrigeradores deve ser realizada semanalmente.
- A limpeza dos *freezers* (estoques primários) deve ser realizada quinzenalmente.







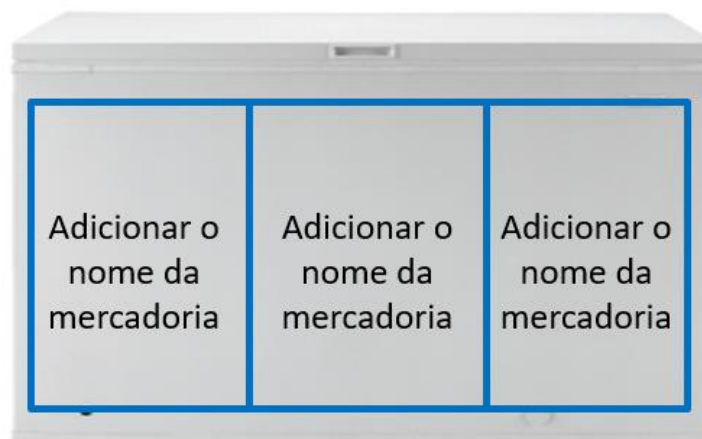




ANEXOS

LAYOUT FREEZER 1

Retire do freezer da direita para a esquerda, de cima para baixo.



Refazer PVPS a cada recebimento.



LISTA DE REQUISIÇÃO DE PRODUTOS E INSUMOS
CINEMA DE CONJUNTO: _____

CLASS	PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE
EMBALAGENS	CINE CAIXINHA	CX	
	EMBAL. PÃO DE QUEI	CX	
	EMBAL. QUEIJO EXTR	PCT	
	EMBALAGEM DOCE A	CX	
	EMBALAGEM MACHO	CX	
	PIPOCA GRANDE YIP	CX	
	PIPOCA MEDIA YIP	CX	
PIPOCA PEQUENA YIP	CX		

CLASS	PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE
COPO E TAMPAS	COPO 300 MLS.	CX	
	COPO GRANDE 1000	CX	
	COPO MÉDIO 700 ML	CX	
	COPO PEQUENO 500	CX	
	BALDE YIP	CX	
	TAMPA 300 MLS.	CX	
	TAMPA GRANDE 1000	CX	
	TAMPA MÉDIA 700 M	CX	
	TAMPA PEQUENA 500	CX	

CLASS	PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE
SNACKS		CX	
	LEMON PAPPER	PCT	
	MACHO BRAZITOS	CX	
	HOT DOG CONGELADA	PCT	
	PÃO DE QUEIJO	PCT	
	QUEIJO CHEDDAR MC	CX	
	BACON BITS	PCT	

CLASS	PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE
-------	---------	-------	------------

CLASS	PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE
INSUMOS	CANUDO EMBALADO	CX	
	GUARDANAPO YIP	CX	
	GUARDANAPO TRAD.	CX	
	MANTEIGA LÍQUIDA	CX	
	MILHO	PCT	
	ÓLEO SABOR MANTEIG	GALÃO	
	GLAZE POP	CX	
	SAL MICRONIZADO	PCT	
	Açúcar Mascavo sacht	CX	
	Adoçante sacht	CX	
	Açúcar sacht	CX	
	Molho Barbecue	CX	
	Ketchup Sachê	CX	
	Maionese Sachê	CX	
TOUCA BRANCA	CX		
Mostarda Sachê	CX		

CLASS	PRODUTO	UNID.	QUANTIDADE
	CHOC. LANCY	UNID.	
	CHOC. PRESTIGIO	UNID.	
	BALAS FINI TUBES	CX	
	CHOC. LAKA	CX	
	DOCE A GRANEL	UNID.	
	Suflair 50 gr	CX	
	CHOC. BATON	UNID.	
	M&M' chocolate - 52g	CX	
	SONHO DE VALSA	CX	
	OURO BRANCO	CX	
	Fruittella morango	CX	
	Mentos stick - Frutas	CX	

Registro de Temperatura de Equipamentos

REGISTRO DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

Unidade de Conjunto: _____

Mês: _____

Ano: _____



Data	Hora	Nome dos equipamentos (Ex: Freezer / Câmara)													Responsavel
		Freezer 1	Freezer 2	Freezer 3	Freezer 4	Freezer 5	Freezer 6	Freezer 7	Freezer 8	Freezer 9	Freezer 10	Ref. 1	Ref. 2	Ref. 3	
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															

SOB REFRIGERAÇÃO: Ovos **Até 10°C**; Leite e Derivados: **Até 7°C**; Hortifruti e Produtos de Panificação **Até 5°C**; Sobremesas, Carnes e Aves: **Até 4°C**; Pescados: **Até 2°C**

SOB CONGELAMENTO: **entre 0 e -18°C**

NECESSÁRIO CHECAR O POP TEMPERATURA X ARMAZENAMENTO.