

GUIA RÁPIDO
EXPOSIÇÃO DE BEBIDAS NOS REFRIGERADORES
CINE BAR

BRA-GR-EXP-REF- BAR-00

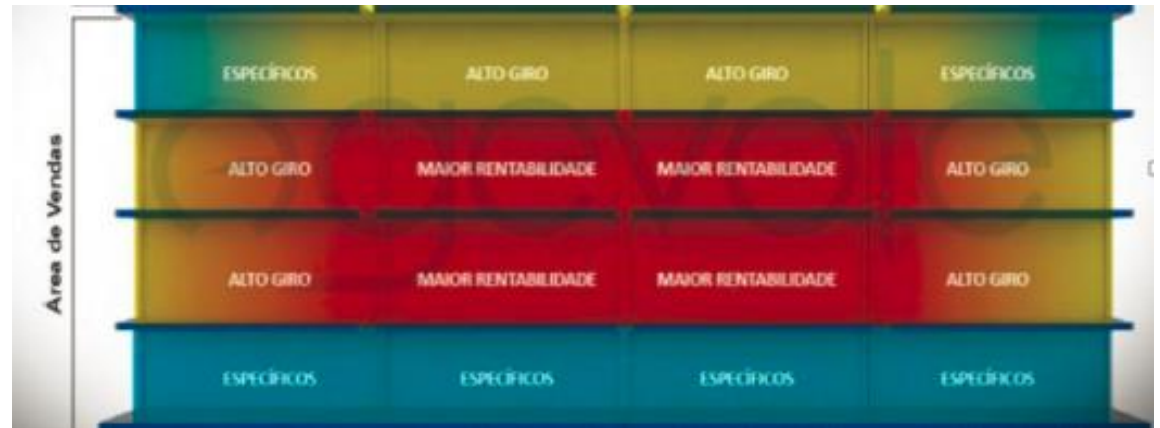
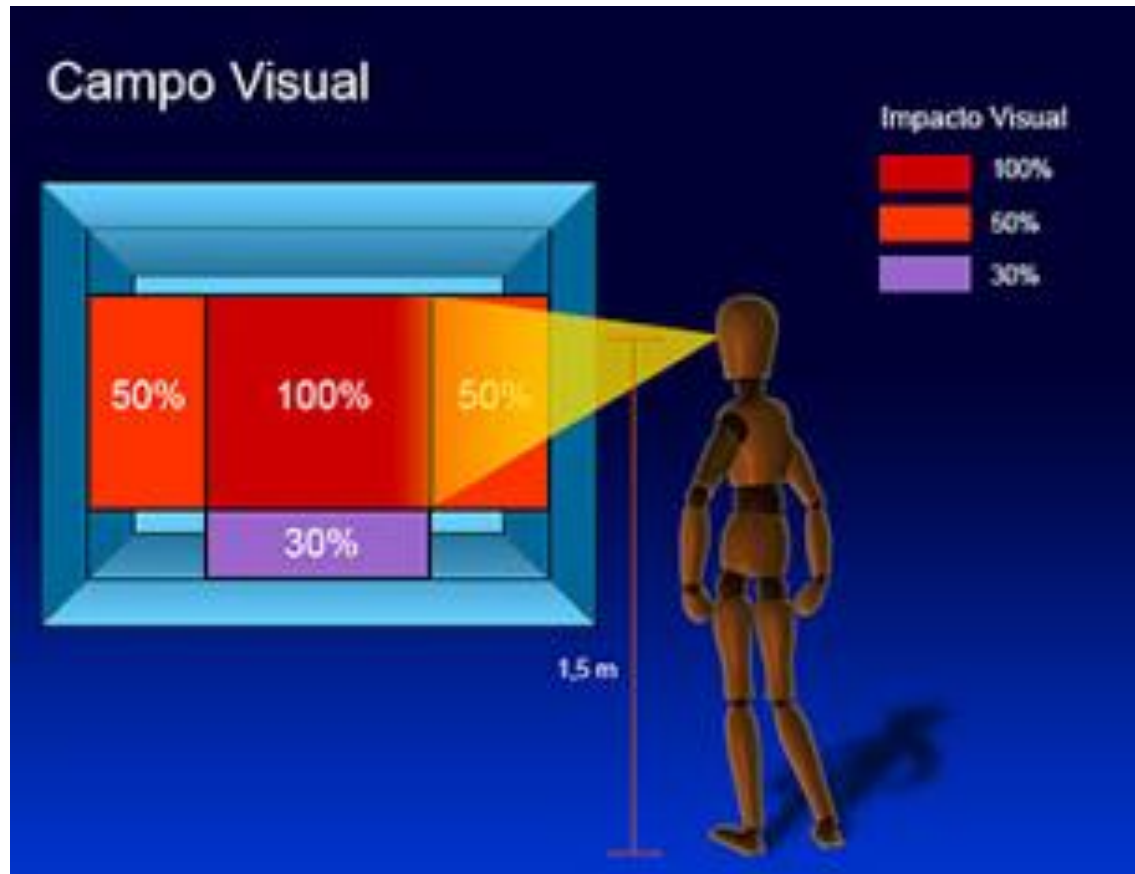
Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “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 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, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su 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, muestras, programas de computadora 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 buena fe 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 la comunicarla ni revelarla 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, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

TÉCNICA DE EXPOSIÇÃO



Nota: Dados extraídos pela internet. Sites que abordam o método de exposição de produtos e bebidas sob o ponto de vista do MKT.

<http://www.agevole.com.br/2016/05/estrategias-para-pdv-ponto-de-venda>

<http://www.aeiscap.com/wp-content/uploads/2014/01/resumos-marketing-distribui%C3%A7%C3%A3o.pdf>

<https://pt.slideshare.net/lililovelilica/planejamento-de-midia-apostila>

<http://www.pridecommerce.com/2012/07/dicas-de-marketing-exposicao-de.html>

REFRIGERADOR COCA-COLA

Refrigerador normal e *slim*



Zona quente:

1°) Considerar a bebida de maior rentabilidade: água sem gás.

Zona fria:

2°) Considerar a bebida de menor rentabilidade: chá.

Zona mediana

3°) Considerar o energético.

Zona mediana:

4°) Considerar o Schweppes.

Zona estocagem:

5°) Considerar a bebida água com gás

Refrigerador mini



Zona quente:

1°) Considerar a bebida de maior rentabilidade: água sem gás.

Zona fria:

2°) Considerar a bebida de menor rentabilidade: chá

Zona mediana

3°) Considerar o energético.

Zona estocagem:

5°) Considerar a bebida água com gás e Schweppes.

Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

REFRIGERADOR CERVEJA GOURMET



Nota: Cinema que não possui o refrigerador cerveja *gourmet*, armazenar as cervejas no refrigerador Heineken conforme *slide* seguinte.

Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

REFRIGERADOR HEINEKEN

Zona quente:

1°) Considerar a bebida de maior rentabilidade: Cerveja Heineken.

Zona estocagem:

2°) Considerar a cerveja Amstel

Zona estocagem:

3°) Considerar a cerveja Sol

Nota: Cenário aplicado para cinemas que não possuem o refrigerador de cerveja *gourmet*.



Nota: Cinemas que possuem o refrigerador de cerveja *gourmet*, manter o refrigerador (Heineken) apenas com cervejas Heineken.

Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

ADEGA



Zona estocagem:

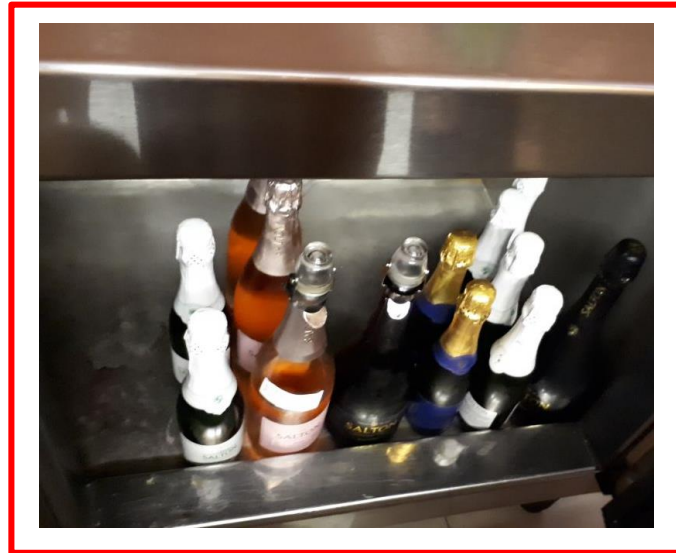
Considerar o abastecimento dos vinhos.

IMPORTANTE: Manter o abastecimento dos vinhos, e acomodar as garrafas deitadas com a “boca” da garrafa virada para porta de vidro da adega.

Nota: Somente vinhos tintos na adega.

Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

FREEZER INDUSTRIAL - BAR



Zona estocagem:

Considerar o abastecimento refrigerado dos espumantes e vinhos brancos.

IMPORTANTE: Manter as garrafas organizadas por fileiras de sabores, conforme imagem.

Nota: Cinema que não possuir o freezer industrial, armazenar as garrafas de espumantes no refrigerador cerveja *gourmet* conforme *slide 6*.

Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

MODELO DE CINEMA 1

Refrigerador
Coca-Cola
slim



Refrigerador
Coca-Cola
Mini



Refrigerador
Heineken



Refrigerador
Cerveja
Gourmet



Adega



Freezer
industrial
bar



Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

MODELO DE CINEMA 2

Refrigerador
Coca-Cola
slim



Refrigerador
Coca-Cola
Mini



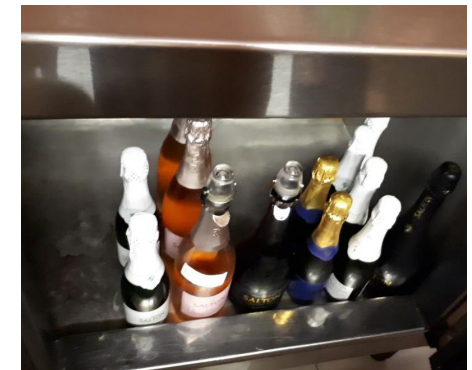
Refrigerador
Cerveja
Gourmet



Adega



Freezer
industrial
bar



Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

MODELO DE CINEMA 3

Refrigerador
Coca-Cola



Refrigerador
Coca-Cola *slim*



OU

Refrigerador
Cerveja
Gourmet



Adega



Freezer
industrial
bar



Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

MODELO DE CINEMA 4

Refrigerador
Coca-Cola



Refrigerador
Heineken



Adega



Freezer
industrial
bar



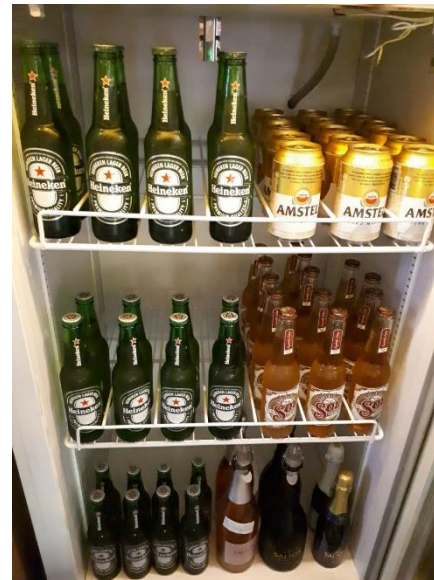
Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

MODELO DE CINEMA 5

Refrigerador
Coca-Cola



Refrigerador
Cerveja
Gourmet



Adega



Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

MODELO DE CINEMA 6

Refrigerador
Coca-Cola
Mini



Refrigerador
Cerveja
Gourmet



Adega



Aplicar o processo de acordo com a estrutura de cada cinema.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES



Visual

Refrigerador deve apresentar de maneira impecável ao cliente (limpo e organizado)



Exposição

Expor as bebidas seguindo o método PVPS e com o rótulo virado para a frente.



Estoque

As bebidas alcóolicas devem ser armazenadas em local fresco e seco, considerar o estoque com o ar condicionado.

Atribuir um Cinepolito responsável para manter os refrigeradores limpos, organizados e bebidas dentro da validade.

NOTA: A limpeza dos refrigeradores são realizadas 1x por semana