

# GUIA RÁPIDO SPYRAL QUIOSQUE

## 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.

DOCUMENTO EN REVISIÓN



Habilitação



Preparo dos produtos



Desabilitação

Início



Intermediário



Fim



Atividade



Atividade com ponto de controle



Fluxo

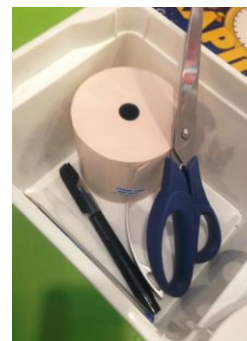


Decisão

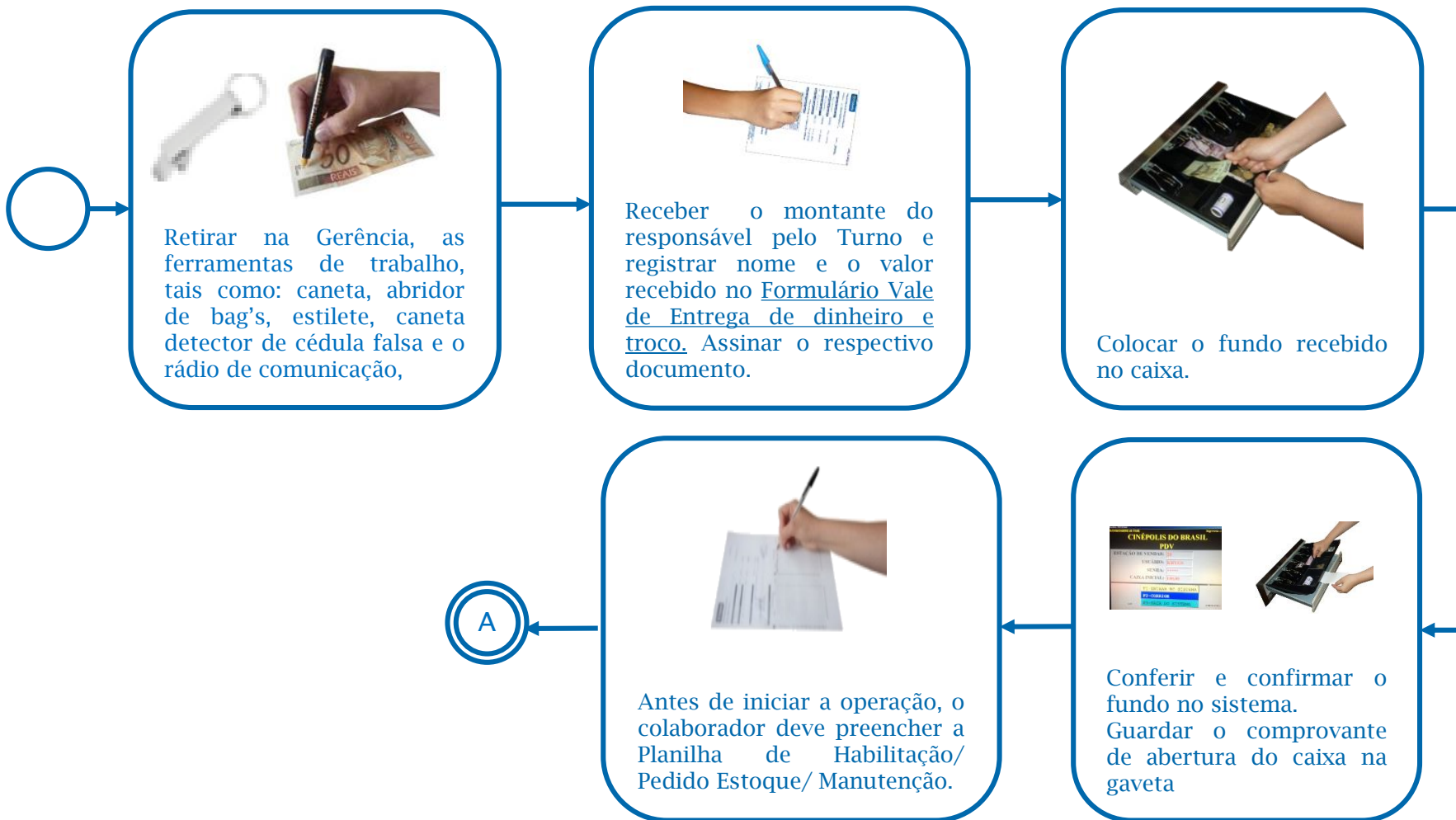




Fundo de R\$ 150,00



Kit de trabalho



Notas: O colaborador designado para trabalhar no quiosque Spyral recebe o montante de R\$ 150,00 para habilitar o caixa.



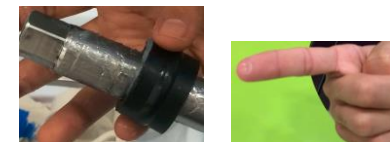
A



Retirar a lona que cobre o quiosque e guardar.  
Retirar do estoque, o kit de peças Taylor.



Higienizar as mãos com o gel higienizante (pressionando o botão 2 vezes).  
Iniciar a habilitação.



Colocar o anel preto no eixo e aplicar uma camada uniforme de lubrificante (equivalente ao tamanho de uma ervilha) sobre o eixo.

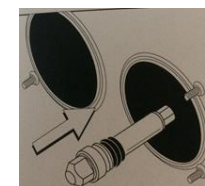
B



Encaixar o batedor no cilindro de congelamento, conforme indicado na imagem.  
Alinhe o batedor no furo lateral.



Encaixar as lâminas de raspagem e o anel frontal no batedor.  
Aplicar uma camada uniforme de lubrificante (pouca quantidade) sobre o batedor.



Encaixar o eixo no cilindro de congelamento, conforme indicado na imagem.  
Alinhe o eixo no furo central.



B



Colocar o anel preto e branco na porta do cilindro e aplicar uma camada uniforme de lubrificante (equivalente ao tamanho de uma ervilha) sobre a porta.



Encaixar a porta do cilindro no respectivo lugar (conforme indicado na imagem) e logo em seguida, parafusar em formato de x para não cair a peça.



Colocar os anéis preto e vermelho nas válvulas de extração e aplicar uma camada uniforme de lubrificante (equivalente ao tamanho de uma ervilha) sobre as peças.

C



Encaixar as 3 alavancas na máquina com a ajuda de um pino pivô.



Colocar o encaixe modelador de sorvete nas entradas abaixo da porta do cilindro.



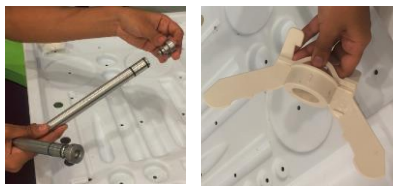
Encaixar as válvulas de extração no devido lugar (conforme indicado na imagem). Obs.: O anel da cor preta deve ser encaixado no meio.





## Passo 1: Lavagem com água

C



Colocar o tubo de alimentação dentro de cada reservatório para higienização.



Despejar 8 litros de água limpa em cada reservatório e colocar um balde sobre a pingadeira e baixar as três alavancas para liberar por completo a água.



Destampar os reservatórios e aplicar o produto Sumaveg. Medida: 20 litros de água e 66 grs de Sumaveg..

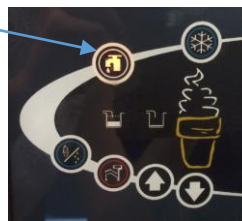
## Passo 2: Lavagem com Sumaveg

D



Colocar um balde sobre a pingadeira e baixar as três alavancas para liberar por completo a solução.

Botão Lavar



Pressionar o botão **Lavar** para higienizar os reservatórios.



Misturar a água e o produto Sumaveg em um balde medidor com ajuda da escova com cerdas azul. Despejar a solução pronta em cada reservatório e deixar agir por 5 minutos.

Nota: Em HIPÓTESE ALGUMA, deve pressionar o botão **Lavar** para liberar mais base láctea. Assim que o botão **Falta Mix** acender, deve repor o reservatório indicado **IMEDIATAMENTE**.



D



Encaixar a pingadeira no devido lugar.



Levar até a cozinha, o balde com a solução retirada dos reservatórios e despejar em uma pia. Guardar o balde em seu devido lugar e o kit que armazena as peças.



Abastecer os módulos conforme descrito na Planilha de Habilitação. Obs.: Casquinha e Cascão quebrados devem ser anotado no Formulário de Desperdício.



Aplicar o mop úmido no piso com o produto Alpha HP 1:128. Depois, passar o pano multiuso verde sobre o balcão com uso do produto Suma D27 e, por último, passar um outro pano multiuso verde com uso do produto Sumaveg na parte externa da máquina.



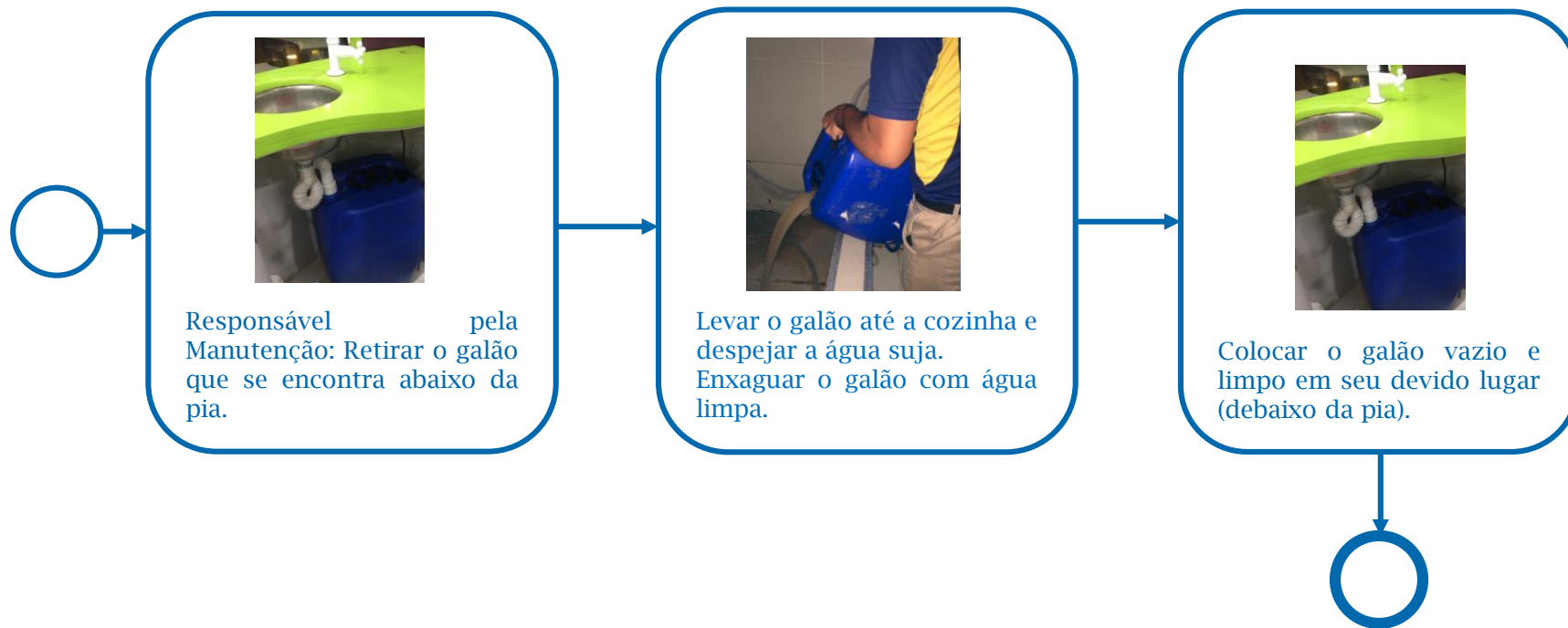
Botão Automático

Ligar a máquina acionando o botão **Automático**. Colocar o balde sobre a pingadeira e baixar as três alavancas para liberar o colosso da base láctea e medir a consistência do sorvete. Dessacionar as alavancas quando a base láctea liberada ficar mais espessa (segundos depois).



Abrir a bag utilizando o abridor Taylor e colocar cerca de 40% da base láctea nova nos reservatórios (um de cada sabor). Sabores chocolate e baunilha.

Nota: O colaborador deve agitar a bag antes de abrir. A base láctea sobranete deve ser armazenada SEMPRE no refrigerador (temperatura média 7 ° C).



Nota: Aplicável apenas nos quiosques com bomba galão para evacuar a água suja.



Certificar se os parafusos de controle de vazão do sorvete está indicando 150 a 213 grs a cada 10 segundos.



Calibrar a balança “tarando” ela.  
Com o cronômetro preparado, dispensar 10 segundos da mistura líquida com a alavanca totalmente acionada.

## Teste



Pesar o copo. O resultado deve ser entre 142 a 213 gramas. Se for maior, aperte o parafuso no sentido horário e repita a operação. Se for menor, abra um pouco o parafuso no sentido anti horário.



Misturar a base láctea nova sobranter (em torno de 60% com a base sobranter - 40%).



Armazenar a mistura líquida no refrigerador.  
A mista poderá ser utilizada para o sabor de chocolate.



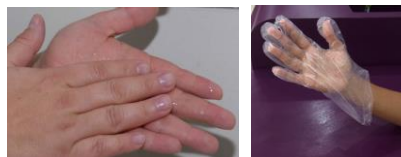
Despejar a mistura líquida utilizada para a calibração em um recipiente.  
Calibrar os três sabores.

Notas: O teste para calibração da máquina deve ocorrer 1x por dia, na habilitação.

Em HIPÓTESE ALGUMA deve usar o mesmo balde utilizado para sanitizar os reservatórios para calibrar a máquina. Deve utilizar um outro balde.



Aguardar entre 10 a 15 minutos para iniciar a produção (depois de retirado o colosso de cada base láctea).



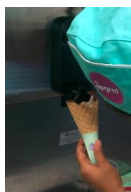
**IMPORTANTE:** Higienizar as mãos com o gel higienizante (pressionando o botão 2 vezes) e colocar a luva de plástico na mão de manipulação.



Pegar a Casquinha/Cascão em seu devido lugar conforme pedido do cliente.



Aplicar 3 voltas e o bico sobre a casquinha ou Cascão.



Colocar a casquinha/ cascão embaixo da alavanca e girar suavemente a mão de manipulação para formar o espiral (conforme sabor escolhido pelo cliente).



Colocar a embalagem Spyral sobre a Casquinha/ Cascão.

A



A



Finalizar a etapa levantando a alavanca e retirando o sorvete.



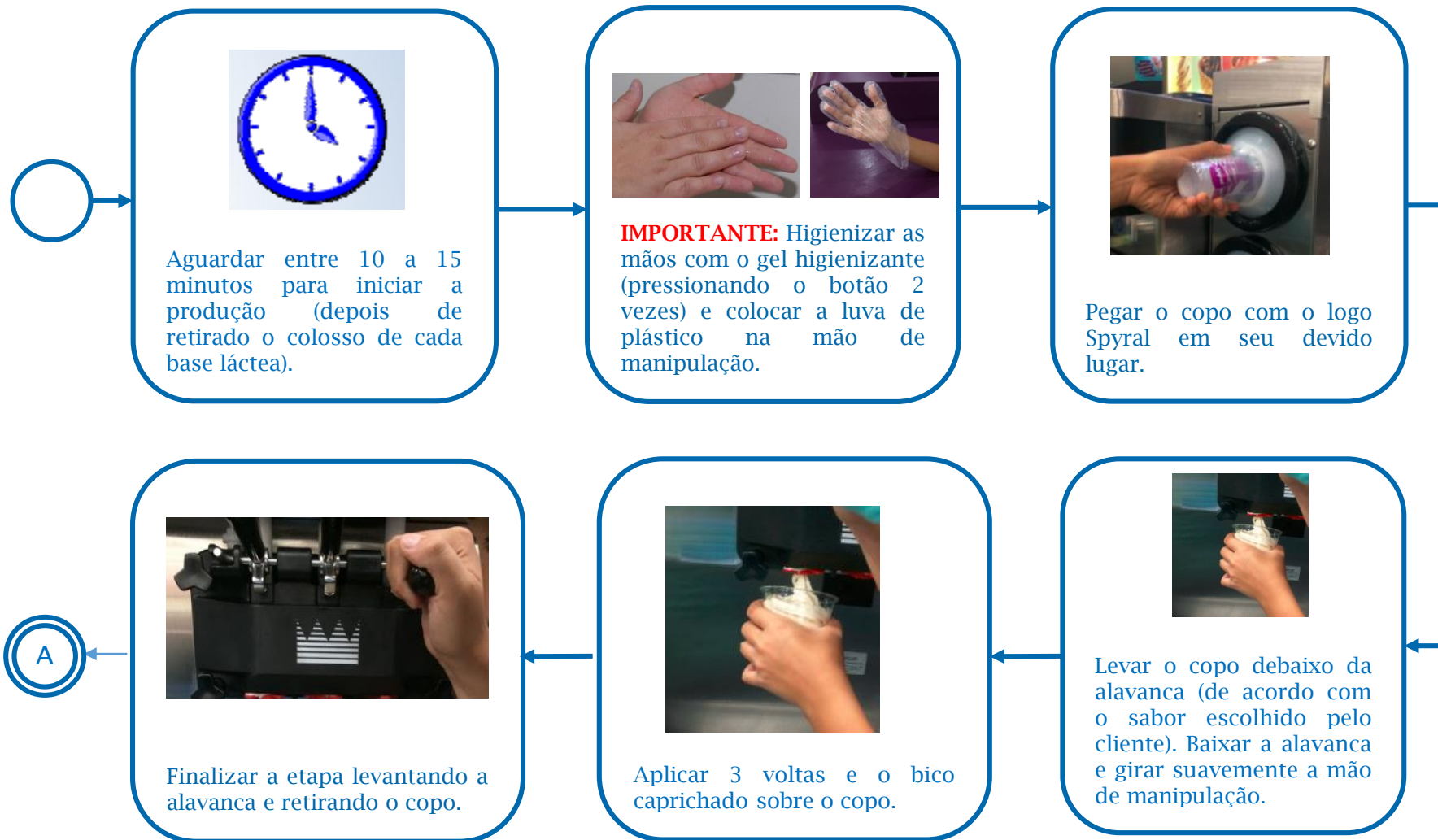
Acrescentar por cima do sorvete, a calda desejada pelo cliente. Neste caso, morango ou chocolate conforme indicado no slide de medidas.



Por último, colocar o tubete, caso a opção escolhida pelo cliente tenha sido o Cascão.







Nota: Observe a indicação do sinalizador do nível de mistura (Mix Low), localizado no painel frontal da máquina. Isso indica que o depósito de mix está com nível baixo, necessitando de reabastecimento IMEDIATO.



A



Acrescentar por cima do Sundae, a calda desejada pelo cliente. Neste caso, morango ou chocolate conforme indicado no slide de medidas.



Acrescentar por cima do Sundae, o crocante de amendoim.



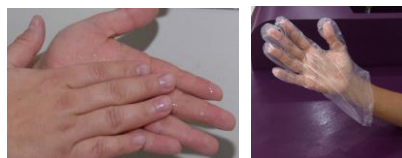
Por último, colocar o tubete e a colher de servir sobre o Sundae.







Aguardar entre 10 a 15 minutos para iniciar a produção (depois de retirado o colosso de cada base láctea).



**IMPORTANTE:** Higienizar as mãos com o gel higienizante (pressionando o botão 2 vezes) e colocar a luva de plástico na mão de manipulação.



Pegar o copo Cinépolis para o Milk Shake pequeno e o copo transparente para o Milk Shake médio.



Colocar o leite de acordo com a marca sinalizada na parte inferior do copo.



Colocar calda de morango ou de chocolate no copo conforme indicado no slide de medidas e opção do cliente.



Colocar farofa de amendoim no copo conforme indicado no slide de medidas e opção do cliente.

A



A



Colocar a embalagem Spyral sobre o copo.



Colocar a base láctea até a marcação superior localizada no copo.



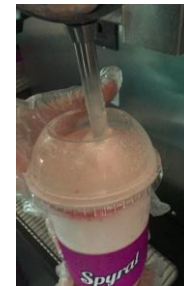
Encaixar a tampa Duomo no copo e encaixar o *spinner* para misturar a base láctea e a calda ou amendoim.



Por último, colocar a tampa e o canudo.



Finalizar a etapa levantando a alavanca e retirando o copo.



Fazer movimentos circulares e de baixo para cima para misturar por completo.

**Cascão:**

Calda de morango: 1 concha cheia (sem transbordar) ou 1 *pump* igual 20 grs.

Calda de chocolate: 1 concha cheia (sem transbordar) ou 1 *pump* igual 20 grs.

**Sundae:**

Calda de morango: 1 concha cheia (sem transbordar) ou 1 *pump* igual 20 grs.

Calda de chocolate: 1 concha cheia (sem transbordar) ou 1 *pump* igual 20 grs.

Crocante de amendoim: Utilizar a alavanca do *dispenser* conforme orientação de A&B.

**Milk Shake (copo pequeno):**

Calda de morango: 1 concha cheia (sem transbordar) ou 1 *pump* igual 20 grs.

Calda de chocolate: 1 concha cheia (sem transbordar) ou 1 *pump* igual 20 grs.

Farofa de amendoim: Utilizar a alavanca do *dispenser* conforme orientação de A&B.

**Milk Shake (copo médio):**

Calda de morango: 2 conchas cheias (sem transbordar) ou 2 *pumps* igual 40 grs.

Calda de chocolate: 2 conchas cheias (sem transbordar) ou 2 *pumps* igual 40 grs.

Farofa de amendoim: Utilizar a alavanca do *dispenser* conforme orientação de A&B.

**Milk Shake (copo grande):**

Calda de morango: 3 conchas cheias (sem transbordar) ou 3 *pumps* igual 60 grs.

Calda de chocolate: 3 conchas cheias (sem transbordar) ou 3 *pumps* igual 60 grs.

Farofa de amendoim: Utilizar a alavanca do *dispenser* conforme orientação de A&B

## O que é um Pump?



Pressione suavemente a alavanca da calda escolhida pelo cliente (até o final) e com a mão apoiada no Sundae, realize movimentos circulares espalhando uniformemente a calda.

# Como servir o sorvete consistente, na textura padrão Cinépolis?



Disponibilizar um recipiente com tampa para cada sabor (chocolate, baunilha e misto).  
Etiquetá-lo contendo a informação:  
**Recipiente próprio para sangria Spyral  
Base Láctea (incluir o sabor)**

Realizar a sangria sempre que a máquina atingir **30 minutos sem operação.**

O Cinepolito deve baixar cada alavanca e despejar a base láctea no recipiente próprio. Finalizar a sangria no momento que o Cinepolito perceber que a textura encontra-se no padrão Cinépolis (consistente).

Devolver a base láctea no reservatório do sabor respectivo para ser reutilizado. No caso do sabor misto, devolver no reservatório de chocolate.





Dizer: **“Bom dia, tarde ou noite. Bem vindo(a) ao Spyral”,** fazendo contato visual com o cliente e sorrindo.



Nota: Caso não haja sistema para cobrar com cartão de crédito ou débito, dizer: **“No momento Sr(a), só estamos aceitando pagamento em dinheiro.”**



Dizer: **CPF na nota Sr(a)? (válido apenas para o estado de SP).**



Informar ao cliente as promoções vigentes, caso haja.

Nota: As promoções e o diálogo de produtos serão definidos pela área de Comercialização.



Registrar o pedido no sistema enquanto realiza a maximização.

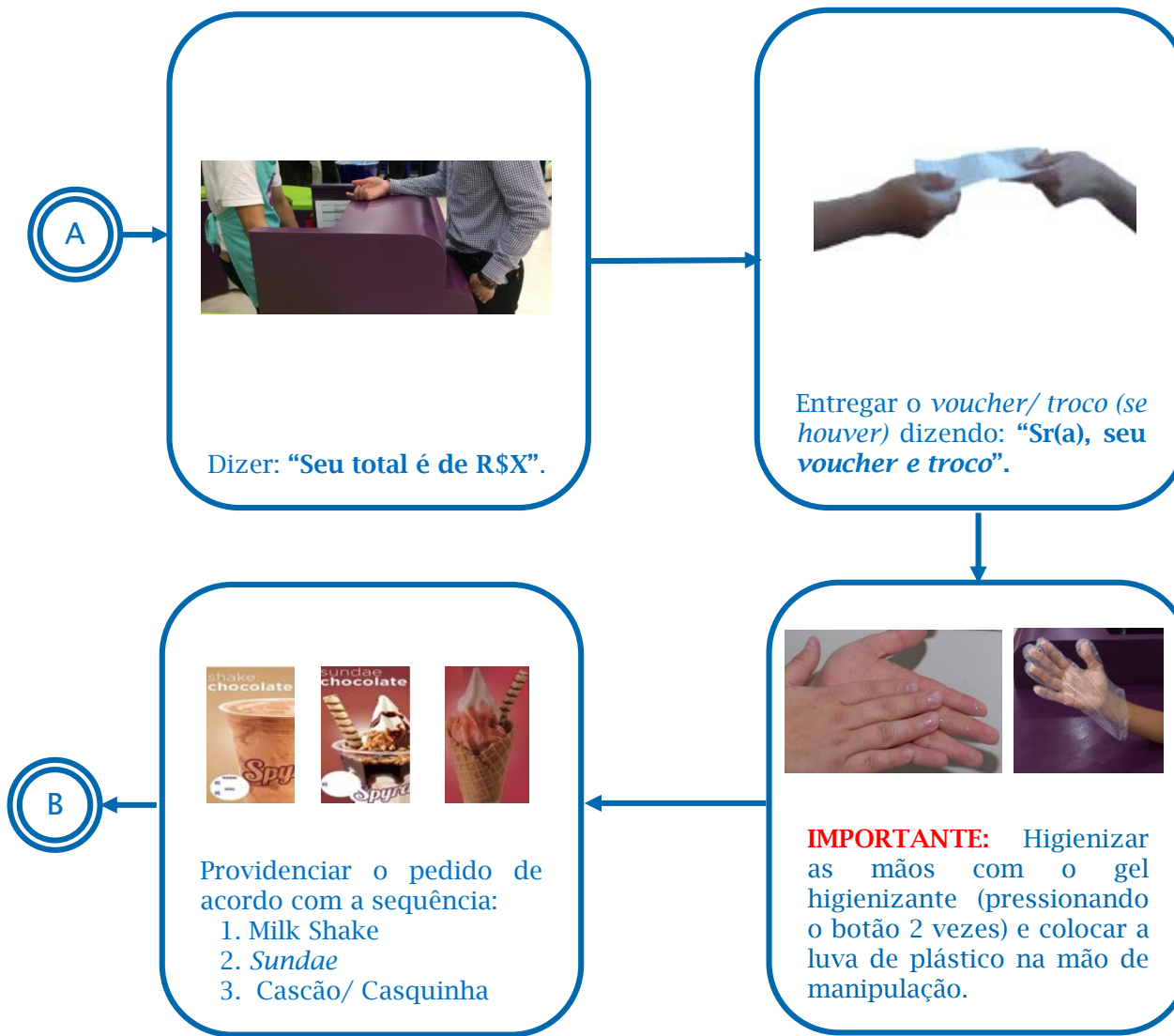


Maximizar o pedido indicado no Apoio de maximização Spyral.



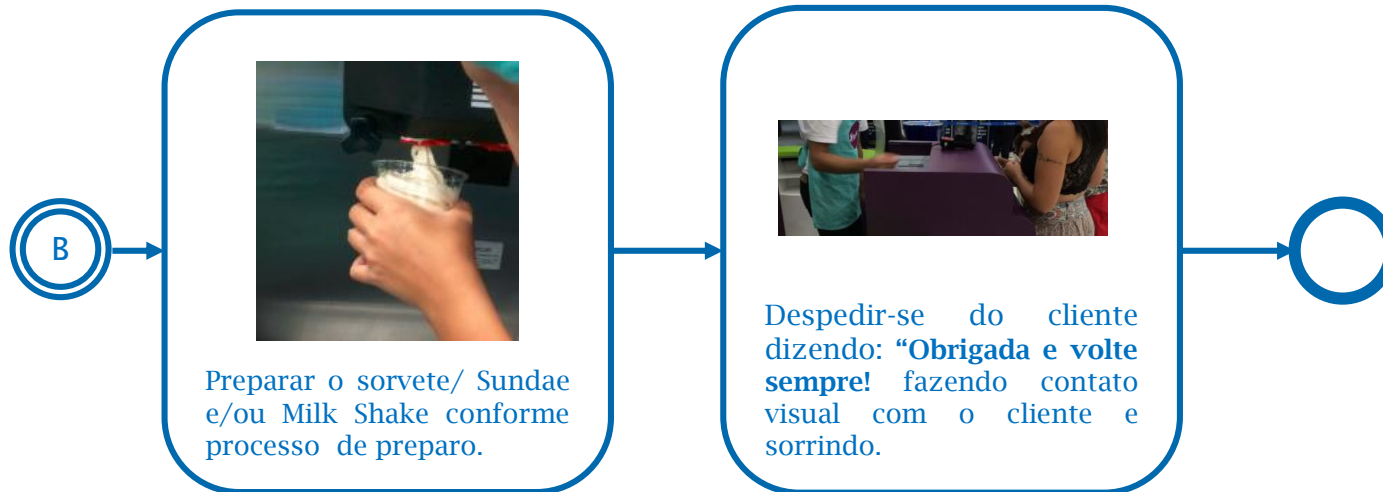
Dizer: **“Qual é o seu pedido?”**





Nota: Higienizar as mãos logo após o contato com efetivo/ moedas e nota fiscal.







## PRIMEIRA MAXIMIZAÇÃO

Procura-se incrementar o **tamanho** dos produtos.

Se o cliente não mencionar o tamanho do produto, dizer: Cascão / Milk Shake médio, sr(a)?

Se ele não aceitar, mencionar que por apenas R\$ X é possível levar o produto de maior tamanho.



Casquinha

### Exemplo

→  
Por R\$ 1,50  
a mais:



Cascão



Sundae

### Exemplo

→  
Por R\$ 2,50  
a mais:



Milk Shake  
(copo pequeno)

## SEGUNDA MAXIMIZAÇÃO

Procura-se incrementar **mais** produtos.

Se o cliente pedir um sorvete, oferecer:

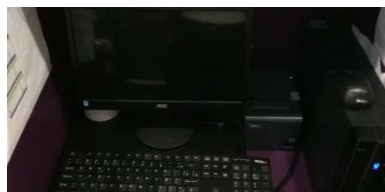
- Água para acompanhar Sr(a)?

### Exemplo

→  
Por R\$ 3,75



Obs.: Valores meramente ilustrativos



Desligar o break (tela computador, o pin pad e a impressora de cupom fiscal).



O operador deve colocar a placa de caixa fechado. Fechar o caixa e retirar todo o efetivo e os recibos contidos na gaveta.



O operador deve entregar o kit de trabalho na Gerência e a bag.



O responsável pelo turno ou pela área de Valores e o Operador devem assinar o relatório de Fechamento.



O responsável pelo turno ou pela área de Valores deve contar o total de efetivo/ comprovante de cartões de crédito/ débito e conferir se o valor *versus* relatório de fechamento conferem.

A



A



Colocar um recipiente sobre a pingadeira e baixar as três alavancas para liberar por completo a base láctea sobrante. Armazenar no refrigerador.



Retirar as tampas que cobrem as cubas e lavar com o produto Suma D27.



Retirar todos os componentes móveis da máquina e armazenar no porta componentes. Para isso, deve proceder da seguinte maneira, conforme demonstra na atividade seguinte.

B



Retirar o eixo no cilindro de congelamento, conforme indicado na imagem e o anel preto.



Retirar as lâminas de raspagem e o anel frontal do batedor.



Higienizar as mãos com o gel higienizante (pressionando o botão 2 vezes). Iniciar a desabilitação.



B



Retirar a porta do cilindro no respectivo lugar (conforme indicado na imagem). Para isso, deve desparafusar em formato de x para que a peça não caia.



Retirar as válvulas e os anéis preto e vermelho para lavagem.



Retirar o encaixe modelador de sorvete nas entradas abaixo da porta do cilindro.



Retirar as 3 alavancas na máquina com a ajuda de um pino pivô.

C



Retirar a pingadeira do devido lugar e lavá-la na água corrente com uso do produto Suma D217 e esponja multiuso. Realizar esse mesmo procedimento de lavagem com todas as peças retiradas da máquina.



Retirar o tubo de alimentação e o mix dentro de cada reservatório e lavá-lo na água corrente com uso do produto Suma D217 e esponja multiuso.



C

Botão lavar



Despejar água nos reservatórios com uso de um balde e pressionar o botão **Lavar** para limpar não somente os reservatórios, como também, a parte interior da porta da máquina de sorvete.



Utilizar a escova com cerdas azul para retirar a base láctea sobre o reservatório.



Colocar um balde sobre a pingadeira e baixar as três alavancas para liberar por completo a solução.



Armazenar a mistura líquida sobante da máquina (referente aos dois sabores) e colocar em um recipiente com etiqueta contendo data secundária (data de validade Cinépolis) e armazenar no refrigerador.



Limpar o mixer mergulhando-o em um copo com água.

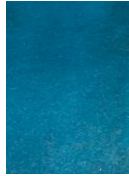


Armazenar o dispenser de calda de morango e de chocolate no refrigerador. Lavar as tampas com o produto Suma D27 e colocar de volta em seu devido lugar para refrigeração.

D



D



Limpar o filtro da máquina que encontra-se na lateral dela e lavar na água corrente 1x por semana. Deixar secar ao ar livre para ser colocado na habilitação.



Aplicar o mop úmido no piso com o produto Alpha HP 1:128. Depois, passar o pano multiuso verde sobre o balcão com uso do produto Suma D27.



Sempre que necessário, limpar o carrinho de transporte com o produto Suma D27 e esponja (parte macia). Em seguida, utilizar o pano multiuso verde para retirar o produto.

Botão  
Desligado



Desligar a máquina de sorvete pressionando o botão **Desligado**.



Colocar a lona preta sobre o quiosque.



Nota: O responsável pelo Turno deve controlar a base láctea sobranete para não haver desperdício. Para isso, é necessário checar a quantidade de mix sobranete no refrigerador para uso no dia seguinte.

# ANEXOS







Porta guardanapo



Caneta detector  
Cédula falsa



Recipiente para a  
base láctea sobran"te



Dispenser cobertura  
líquida



Dispenser de  
cobertura sólida



Embalagem, tampa  
e colher



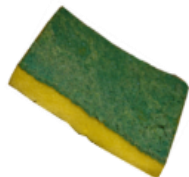
2 Baldes: 1 para  
solução Sumaveg e  
outro para mistura  
base láctea



Concha para calda



Canudo



Esponja multiuso



Borrifadores Alpha  
HP e Sumaveg



Pinpad



Pano multiuso  
verde



Mop úmido



Copo para Sundae e  
milk shake



Vasilhas para  
Tubete e Cascão



Anéis para preparo  
de Milk Shake



Abridor de bag's



Embalagem Spyral  
para Casquinha/  
Cascão e Milk Shake



Luva descartável



Pinça



Uniforme:  
T-Shirt  
Calça Preta  
Avental Spyral  
Cap Spyral

EPI's:  
Luva Nitrílica  
Luva Plástica



Notas: No ato da habilitação e desabilitação, não é recomendável utilizar o avental para não sujar. Manter o cunifome limpo e bem passado.

O colaborador deve apresentar-se ao local seguindo o procedimento de higiene pessoal conforme descrito no Apoio Visual Apresentação Pessoal.



Unidade de Conjunto: \_\_\_\_\_

Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

<b>FORMULÁRIO HABILITAÇÃO INAUGURAÇÃO</b>		
<b>Descrição de insumos e produtos:</b>	<b>Unidade Medida</b>	<b>Qtde</b>
Água	<b>Unid.</b>	<b>48</b>
Água com gás	<b>Unid.</b>	<b>12</b>
Amendoim crocante	<b>Kg</b>	<b>1</b>
Balança em gramas	<b>Unid.</b>	<b>1</b>
Baldes para lavagem reservatório máquina	<b>Unid.</b>	<b>2</b>
Base láctea baunilha	<b>Bag</b>	<b>2</b>



 <b>HABILITAÇÃO E DESABILITAÇÃO SPYRAL</b>								
CONJUNTO			SEMANA:					
HABILITAÇÃO (60 minutos)			DESABILITAÇÃO (1 hora e 30 minutos)					
QUIOSQUE SPYRAL	Informações Gerais	DIAS DA SEMANA						
		QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA
Guardar lã na preta da quilarque	Diariamente							
Checar carro há bobina extra	Dirigir pela mesa, 1 bobina extra							
Limpeza da refrigeração	Deixar ser limpo pela equipe de Limpeza de sistema							
Checar módulo de insumos para ortaque (carquinha, carcão, tubete, farafa cracante amendoim, cracante amendoim)	Diariamente							
Checar módulo de papeleria para ortaque (etiqueta de validade Cinépolis, embalagem Spyral)	Diariamente							
Checar módulo de produtur para limpeza e pana multiura verde	Desinfetadora Alpha HP e Somaera							
Checar módulo de plástico para ortaque (calher, canuda e luva descartável)	Diariamente							
QUIOSQUE SPYRAL	Informações Gerais	DIAS DA SEMANA						
		QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SABADO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA
Guardar lã na preta da quilarque	Diariamente							
Checar carro há bobina extra	Dirigir pela mesa, 1 bobina extra							
Limpeza da refrigeração	Deixar ser limpo pela equipe de Limpeza de sistema							
Checar módulo de insumos para ortaque (carquinha, carcão, tubete, farafa cracante amendoim, cracante amendoim)	Diariamente							
Checar módulo de papeleria para ortaque (etiqueta de validade Cinépolis, embalagem Spyral)	Diariamente							
Checar módulo de produtur para limpeza e pana multiura verde	Desinfetadora Alpha HP e Somaera							
Checar módulo de plástico para ortaque (calher, canuda e luva descartável)	Diariamente							





Unidade de Conjunto: \_\_\_\_\_

Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

FORMULÁRIO INVENTÁRIO		
Descrição de insumos e produtos:	CONTAGEM	RECONTAGEM
Água		
Água com gás		
Amendoim crocante		
Balança em gramas		
Baldes para lavagem reservatório máquina		







Em caso de suporte técnico, acionar primeiramente o Regional de Manutenção da região.

Caso o problema não possa ser solucionado, entrar em contato com a equipe técnica da Taylor, conforme contatos abaixo:

Adriana (peça)

Fone: 11- 99270-5582

Robson (técnico)

Fone: 11- 98468-5152

Danúbia (comercial)

Fone: 11- 98319-1235



Dúvidas relacionados ao produto (base láctea), contate:

E-mail: [sac@ourolac.com.br](mailto:sac@ourolac.com.br)

Ao enviar o e-mail, informe o motivo do contato e data do recebimento do equipamento.

Fone: (64) 3614-8200