





Definição O que é POPCORN?

Produto

Disponibilidade e Qualidade

Organização e Limpeza

Banheiros e Salas do cinema

Projeção e Som

Imagem perfeita e Clareza de Som

Conforto

Poltronas e Temperatura

Rapidez

Tempos em Filas

Nivel de Serviço Surpreendente

La Simpatia e Gentileza







Definição

POPCORN

O que mede?



Mede o nível de efetividade dos processos nas áreas críticas de satisfação do cliente,

Quem avalia?



Uma pessoa que se passa por um cliente que visita o cinema. O avaliador não se identifica e é conhecido como "Mistery Shopper".



Definição

Como se avalia?

A avaliação é feita por uma lista de verificação (checklist) que o "Mystery Shopper" irá preencher de acordo com sua experiência no cinema.





POPCORN



amabilidade ou alguma outra ação no momento do atendimento?



	PRODUIO		
1	Os tamanhos e sabores de pipocas e refrigerantes solicitados estavam disponíveis?	SIM	NÃO
2	As pipocas foram servidas diretamente da pipoqueira e cumprem com as características estabelecidas?	SIM	NÃO
3	O refrigerante foi servido diretamente da torre fountain e cumpre com as características estabelecidas?	SIM	NÃO
	ORDEM ELIMPEZA		
4	O banheiro está em boas condições de manutenção e limpeza?	SIM	NÃO
5	Os insumos no banheiro estavam disponíveis?	SIM	NÃO
6	, , ,	SIM	NÃO
7	A portaria (pódiun) e os óculos 3D estão em boas condições?	SIM	NÃO
	PROJEÇÃO ESOM		
8	Durante a projeção do filme todas as imagens e legendas foram projetadas corretamente, sem interrupções em imagem ou som?	SIM	NÃO
	CONFORTO		
9	O conforto da sala cumpre com as características estabelecidas? Poltronas Temperatura entre 22°C e 25°C	SIM	NÃO
	RAPIDEZ		
10	O tempo em fila na bilheteria e de atenção no balcão não excedeu o standar? 4 min. em fila e 2 min. no balcão.	SIM	NÃO
11	O tempo em fila na bomboniere e de atenção no balcão não excedeu o standar? 4 min. em fila e 2 min. no balcão. VIP RSP Avaliação	SIM	NÃO
	•O tempo para receber atenção desde que acendeu a luz/apertou o botão chamador, não excedeu o estandar? <i>Maximo 3 minutos.</i>	SIM	NÃO
	•O tempo que transcorre entre que o comandeiro o saudou, anotou o pedido e cobrou, não excedeu o estandar? <i>Maximo 3 minutos</i> .	SIM	NÃO
	•O tempo para entregar o pedido não excedeu o estandar? Maximo 12 minutos.	(SIM)	NÃO
	NÍVEL DE SERVIÇO SURPREENDENTE	SIM	NAO
12	Na interação com o funcionário você foi abordado amavelmente, com sorriso e cumprimento estandar?		
12	Ao finalizar a interação com o funcionário teve, sorriso, cumprimento estandar e/ou promoveram algo para que você volte a frequentar o cinema?	(SIM)	(vão) (vão)
13	No caso de ter tido algum problema na sua visita ao cinema:		
	O mesmo foi solucionado com presteza e amabilidade por algum empregado, supervisor ou gerente?	SIM	NÃO
	Você foi surpreendido positivamente por algum empregado quanto à sua atitude de serviço, disposição,	SIM	(ÃO)

Definição

Como se avalia?



- · Zero falhas no servico
- Zero clientes insatisfeitos.
- Zero falhas no cumprimento dos padrões de operação.



O cliente não dá uma segunda oportunidade, por isso não podemos errar.



- Uma ou mais falhas no serviço.
- Um ou mais clientes insatisfeitos.
- Uma ou mais violações das normas de operação.

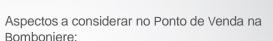




Pipocas e Refrigerantes



1P - Os sabores e tamanhos de pipocas e refrigerantes solicitados estavam disponíveis?



Pipocas

- Todos os sabores de pipocas estavam disponíveis.
- Todos os tamanhos de pipocas estavam disponíveis.

Refrigerantes

- ▼ Todos os sabores de refrigerantes estavam disponíveis.
- Todos os tamanhos de refrigerantes estavam disponíveis.



Pipocas



2P - As pipocas foram servidas diretamente da pipoqueira e cumpriram com as caracteristicas estabelecidas?

Aspectos a considerar no Ponto de Venda na Bomboniere no momento de servir:

- Temperatura: As pipocas não devem estar frias no momento da entrega.
- Textura: As pipocas devem estar crocantes.
- Sabor: Não devem ter sabor e/ou cheiro de queimadas.
- Tamanho: A maioria das pipocas devem estar completas e sem piruás*.
- Embalagem: A embalagem de pipocas deve estar preenchida além do limite do recipiente, formando um triângulo.
 No momento da abertura da embalagem e entrega da pipoca, o funcionário nao faz contato manual com o interior do

recipiente.



^{*} Piruás: milhos que não "estouram"





Aspectos importantes para considerar na pipoqueira:

- A pipoqueira deve ter o seus utensílios para a preparação de pipocas: medidor para sal e copo medidor de milho.
- A pipoqueira tem suas portas e são mantidas fechadas quando não esta servindo o produto.
- Revisar que as luzes da pipoqueira estão acesas, tanto na testeira que descreve o sabor, quanto no seu interior.
- Verificar se o warmer está ligado, aproximar a mão às pipocas e sentir a temperatura.

Aspectos importantes para considerar no estoque:

- Os sacos de milho devem estar sobre um palete de plástico.
- Os sacos de milho não devem estar perto de uma fonte de calor, como por exemplo o motor de um refrigerador ou congelador, nem exposto a fontes de umidade.
- Os sacos de milho não devem estar sob refrigeração.





Refrigerantes

5

3P - O refrigerante foi servido diretamente da torre e cumpre com as características estabelecidas?

?

Aspectos para considerar durante a revisão no Ponto de Venda:

- O refrigerante deve ser servido diretamente da torre de refrigerantes.
- O copo deve ter os níveis adequados de gelo (1 pá de gelo nos copos tamanhos pequeno e medio, 2 pás no tamanho grande).
- O refrigerante deve ter gás ou efervescência.
- * A tampa deve encaixar corretamente no copo.
- No momento de encaixar a tampa no copo, não deve ter derrames de refrigerante.

O exterior do copo deve estar limpo.





Aspectos importantes para considerar na torre de refrigerantes:

- A torre deve ter a pá para gelo e o recipiente para a pá com água higienizada.
- A torre deve estar limpa, em bom estado e com os bocais conectadas às válvulas onde o produto é dispensado, no caso de estar habilitado para a venda.
- O nivel de gelo no bin deve estar da metade para cima de sua capacidade e livre de objetos diferentes do gelo.

Aspectos importantes para considerar na máquina de gelo:

- Verificar se a máquina de gelo esta limpa e não contenha objetos estranhos no interior.
- A pá e o balde para transporte do gelo devem estar limpos e que sejam de uso exlusivo para transportar gelo.

Aspectos importantes para considerar no rack de xaropes:

- Verifique que o rack dos bags in box, esta limpo, sem derrames de xarope, se não há produtos vencidos e todas as mangueiras estão conectadas a um bag in box.

NOTA: Verifique se os sabores que são exibidos nas etiquetas dos bags in box e nas mangueiras tenham o correto produto.







Ordem e Limpeza Banheiros



40 - O banheiro está em boas condições de manutenção e limpeza?



- O Banheiro se encontra em boas condições de manutenção: piso, paredes, teto (lâmpadas acesas e sem cabos aparentes à vista do cliente).
- Os seguintes aspectos foram encontrados em boas condições de limpeza: piso, pias, vaso sanitário/mictórios (o que você utilizou), espelhos, divisórias e os trocadores de fraldas.
- Mobiliário seco, sem manchas, nem poças ou respingos de água, considerando: pias, assentos sanitários e mictórios.
 - Verifique se a porta do banheiro que você utilizou fecha e tranca corretamente.
 - Verifique se o gancho para pendurar bolsa está disponível.
 - O banheiro tem um odor agradável.

O cesto de lixo da área comum contém lixo sem ultrapassar os 50% de sua capacidade. Divida mentalmente o cesto em 2 partes iguais e não deve ter lixo acima da primeira parte.









- Os cestos de lixo do privado contém lixo sem ultrapassar os 50% de sua capacidade. Divida mentalmente o cesto em 2 partes iguais e não deve ter lixo acima da primeira parte.
- Os mecanismos das pias, vaso sanitário e mictórios funcionam corretamente; Descarregam água.
- Os materiais utilizados para a limpeza da área estão fora da vista do cliente (esfregão, vassouras, produtos químicos, luvas, panos, etc).



50 - Os insumos no banheiro estão disponíveis?

Os seguintes aspectos se encontram disponíveis:

Toalhas de papel para secar as mãos e/ou secador automático funcionando, corretamente, sabonete, papel higiênico e água.









Ordem e Limpeza Salas



60 - A sala se encontra em boas condições de manutenção e limpeza?



- O cesto de lixo no acesso da sala antes de iniciar o filme não deve ultrapassar os 50% de sua capacidade. Divida mentalmente o cesto em 2 partes iguais e não deve ter lixo acima da primeira parte.
- As portas de acesso à sala avaliada, estão livres de manchas e funcionando bem (abrindo e fechando corretamente).
- Ao momento de ingressar à sala deve perceber um odor agradável.
- O carpete da sala em termos gerais está em boas condições de manutenção e limpeza, não está desfiado, rasgado, não tem manchas e nem desprendimentos visíveis.
- O piso paviflex não tem manchas, derrames de liquídos e não está pegajoso.







- Os corredores dentro da sala estão livres de produtos no piso, resíduos e lixo em geral.
- Os corrimãos dentro da sala estão limpos, não pegajosos, secos, sem manchas e dão confiança ao cliente para utilizá-los. Em boas condições de manutenção, não estão soltos ou tortos.
- A tela de projeção está limpa, sem manchas ou arranhões.

70 - A portaria e os óculos 3D estão em boas condições?

- Não tem manchas, estão secos, moldura ajustada (sem movimento) e dentro da embalagem institucional.
- A portaria (pódiun) está limpa, organizada, sem manchas, sem itens pessoais e alimentos.







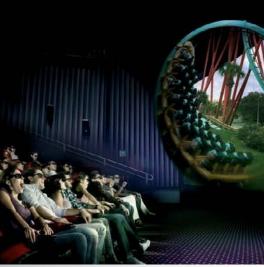


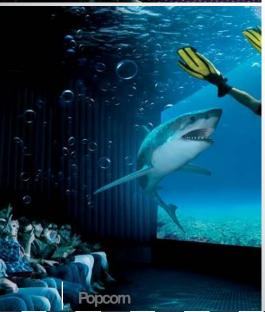
Projeção e Som

8P - Durante a projeção do filme todas as imagens e legendas foram projetadas corretamente, sem interrupções de imagem

ou som?

- No começo da publicidade e trailers as luzes laterais estão com baixa intensidade (reduzem a 50% da intensidade anterior).
- No começo da vinheta Cinèpolis as luzes laterais se apagaram (sempre na ultima posição antes de começar o filme).
- As imagens durante a projeção do filme foram projetadas de forma clara e nítida sem deformações nem defeitos na reprodução como: imagem pixelizada, linhas ou riscos de cores, flashes ou manchas de cores.
- Todos as mensagens escritas, titulos e legendas durante o filme, foram projetadas de forma clara e nítida sem deformações nem defeitos na reprodução como: imagem pixelizada, linhas ou riscos de cores, flashes ou manchas de cores.
- Todas as imagens durante a projeção do filme foram completas, preenchendo a tela inteira sem desbordamentos (sair da tela).







- Todas as imagens durante a projeção do filme apresentaram luminusidade uniforme em toda a tela, sem áreas escuras, opacas permitendo a claridade nas cores projetadas.
- Para as projeções 3D com uso dos óculos 3D, todas as imagens durante toda a projeção foram apresentadas com efeitos de profundidade bem definidos, claros e não embaçada.
- A projeção do filme não teve interrupções na imagem ou som do começo a fim.
- As vozes e som durante toda a projeção foram claras, sem ruidos estanhos nos alto-falantes como murmúrios, eco ou estática.





Conforto



9CO - O conforto da sala cumpre com as características estabelecidas?

- Disponibilidade de assento para crianças nos filmes classificados como Livre ou 10 Anos.
- Todos os degraus tem luz de led permitindo aos clientes a visibilidade para mover-se dentro da sala.
- Toda a sinalização de Poltrona Numerada está visível e é claramente identificável para a facil localização da poltrona.
- Chegando à poltrona foi encontrada: limpa (sem resíduos de alimentos, derrames de liquido e manchas) e a numeração visível.
- Chegando à poltrona foi encontrada:em boas condições, não quebrada e sem rangidos.
- A bandeja para transportar os alimentos foi encontrada: em boas condições e encaixa corretamente no apoio de braço da poltrona.
- A temperatura da sala está dentro da escala de conforto (22° a 25° C).





CONFORTO MP



VIP - O conforto na sala cumpre com as características estabelecidas?



- Todas as poltronas tinham os apoios para os pés mantidos sob o assento e as mesas de serviço estão limpas.
 - 1. Em boas condições, não quebradas.
 - 2. Sem rangidos e a mesa de serviço fixa.
 - 3. A mesa luminária está limpa e tem um cardápio.
 - 4. A lâmpada da mesa luminária está fixa e acesa.
- A temperatura da sala está dentro da escala de conforto (22° a 25° C).







10R - Tempo em fila na bilheteria e atenção no balcão.

4 minutos em fila e 2 minutos no balcão. O Cinepolito lhe atendeu saudando com um script como:

"Bem-vindo a Cinépolis".

Despediu-se de você dizendo algo como: "Obrigado, Divirta-se".

Fez contato visual e sorriu no momento de saudar e despedir-se.

- 11R Tempo em fila na bomboniere e atenção no balcão.
- 4 minutos em fila e 2 minutos no balcão. O Cinepolito lhe atendeu saudando? "Bem-vindo a Cinépolis".
 - Despediu-se de você dizendo algo como: "Obrigado Divirta-se".

Fez contato visual e sorriu no momento de saudar e despedir-se.









RAPIDEZVIP

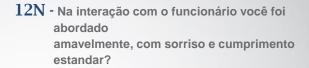
- O tempo para receber atenção desde que acendeu a luz/apertou o botão chamador, não excedeu o máximo de 3 minutos.
- O tempo que transcorre entre que o comandeiro o saudou, anotou o pedido e cobrou não excedeu o máximo de 3 minutos.
- O tempo para entregar o pedido não excedeu o máximo de 12 minutos.

O comandeiro que lhe atendeu:

- Saudo-lhe com um script como: "Bem Vindo à Cinépolis"
- Despediu-se com um script como: "Obrigado, seu pedido logo será entregue"
- Estabeleceu contato visual e sorriu quando saudou e despediu-se.
- Entregaram o pedido em silêncio sem obstruir a sua poltrona.



Nível de Serviço Surpreendente



Ao finalizar a interação com o funcionário, teve sorriso, cumprimento estandar e/ou promoveu algo que faça com que você volte a frequentar o cinema?

- 13N No caso de ter tido algum problema na sua visita ao cinema:
 - O mesmo foi solucionado com presteza e amabilidade por algum funcionário, supervisor ou gerente?

Você foi surpreendido positivamente por algum funcionário quanto à sua atitude de serviço, disposição, amabilidade ou alguma outra ação no momento do atendimento?







Nível de Serviço Surpreendente

Cumprimento: Olho o cliente nos olhos, Atendo com rapidez, Sorrio, Sou atencioso, Rápido e Atendo com empatia.

Envolvo: Foco no cliente, Trabalho em equipe e Sempre atento ao cliente (lembre da ordem e limpeza).

Surpreendo: Aproveito as oportunidades e agrego detalhes ao atendimento Nos detalhes estão as surpresas.

Conquisto: Trato bem o cliente, me despeço e sou amável.













Transforme-se em um SUPER CINEPOLITO com pequenos gestos ao atender o cliente. Isso é o SERVIÇO SURPREENDENTE.

Você se transforma em um SUPER-HERÓI para o cliente.

Todos nós, cinepolitos, podemos ser a ESTRELA no filme da experiência do cliente.





