Trabalhando com Bebid

um desafio para o profissional de superm

ANTONIO LUIZ FRÓES SANTANA

Prefácio

Apresento a você nesse ebook, práticas
úteis para você que trabalha em supermercado como repositor de mercador
especificamente no setor das bebidas, cuja responsabilidade é maior que a
parte da mercearia, devido ao prazo de validade da maioria dos produtos ser
demais.
Passarei pra você o conhecimento que adquiri no decorrer de 4 anos, traba
com certeza enfrentando as dificuldades que você também enfrenta.
Te mostrarei em dicas práticas como executar um excelente trabalho e expor
bebidas de maneira apresentável para impactar a visão dos clientes, que são
visual e não apenas pelo produto que quer comprar, pois esse deve ficar em

Atenciosamente
O autor

Índice

1 Os tipos de bebidas

2 Módulos, Gôndolas. O que são e para que servem?

3 Como expor corretamente os produtos

4 Exposição de bebidas quentes

4.1 Exposição de água mineral

4.2 Exposição de Refrigerantes

4.3 Exposição de sucos

4.4 Exposição de Águas de côco

4.5 Exposição de Leite

4.6Exposição de cervejas

4.7Exposição de bebidas alcóolicas mistas e saborizadas

4.8 Exposição de bebidas lacteas

5 Sistema eficaz 4 em 1 de limpeza detalhada

6 Realizando o controle de validade. Qual o significado da s

7 A importância das geladeiras na exposição de bebidas

8 Ilhas de cerveja. Como montar

9 Tudo o que você precisa saber sobre amarração em cama

10 Aplicando o PVPS EM Ilhas de cerveja

11 A importância da precificação em um setor muito visado

12 Uma palavra de ânimo pra você

Dedico esse livro a todos os profissionais de Supermercado que batalham dia a dia para transformar seu setor em um excelente

1 Os tipos de bebidas

As bebidas se dividem em pelo menos 9 categorias, e cada uma d
exposta de acordo com um seguimento específico, que é destinado a
consumo para diversas ocasiões como : culinária, festas, comemora
acompanhamentos, estações do ano e diversas outras.

Eis as 9 categorias de bebidas mais consumidas:

- Leite
- Sucos: concentrados, integrais, néctar
- Água mineral
- Água de côco
- Chás
- Refrigerantes
- Cerveja
- Bebidas quentes, ou seja, com alto teor alcoólico que são: wh
  Vermout, gin, rum, aperitivos, licores, aguardente, tequilas, vi
  batidas, cachaças, raízes amargas entre outros
- Achocolatados

Cada tipo de bebidas possuem um modo de serem expostas,e é im
um padrão de Exposição separando-as por ordem de preço, tipos e
como aumentar o espaço das bebidas que estão com preço baixo,
promocional. Dessa forma você realiza uma venda com excelência, g
do seu chefe e faz do seu setor um ambiente mais frequentado e co
vendas maior.

2 Módulos, Gôndolas. O que são e para qu

Os módulos são cada uma das estruturas de metal montadas e dis
corredores. Servem para expor os produtos e separá-los por tipos d

São essenciais e não podem faltar no Supermercado, e, com rela
devem ser dispostos de acordo com a variedade e também com o e
que deve ser administrado da melhor forma possível para que se pos
os produtos do estoque sem nenhuma exceção.

Quando se tem um espaço maior, é possível separar um módul
de bebidas.

Quando se tem um espaço menor, deve-se otimizar o espaço, de
produtos sejam disponibilizados naquele espaço reduzido

Gôndolas são cada uma das prateleiras fixadas no módulo. Elas se
comportar os produtos e expo-los. São compartimentos móveis e aj
módulos, e devem estar bem niveladas para que não haja o risco d
caírem e gerar prejuízo para sua empresa.

As gôndolas ajustáveis são muito eficientes, podendo ser regulad
o tamanho das bebidas, sendo elas de garrafa ou lata.

3 Com expor corretamente os produ

Para expor os produtos corretamente, temos que levar em conside
pontos fundamentais como o tamanho, o tipo, o formato e a categori
abordar por enquanto o tamanho e a categoria.
Dependendo da quantidade de prateleiras, os produtos podem ser d
vertical, ou seja, o mesmo produto que você agrupar na primeira pr
deve estar agrupado na segunda prateleira e nas demais da mesma f

O tamanho

Quanto ao tamanho, os produtos devem ser expostos em um mód
menor, finalizando na última gôndola (prateleira),com o maior.

A categoria

Para cada categoria de produto, deve-se disponibilizar um ou mais
dependendo da quantidade de produtos de uma mesma categoria, c
no capítulo anterior, se você tem um espaço pequeno no Supermer
trabalha, a solução é a seguinte: você deve administrar esse espaç
mesmo que em poucas quantidades, todos os produtos que você têm
sejam expostos. Isso se chama otimização.