



Negocio de Spyral



Habilitación del Negocio de Spyral

Consideraciones

1. Responsable: Vendedor de Spyral.
2. Iniciar la habilitación 2 horas antes de iniciar la venta si se va a lavar la máquina.
3. Iniciar la habilitación 1 hora antes de la apertura del primer turno si sólo se va a habilitar.
4. Tener letrero de “caja cerrada”.

Limpieza y Sanitización



Limpieza y Sanitización

Si lo que vas a limpiar es un área...

	De preparación	General
1. Rocía la superficie con la solución limpiadora	✓	✓
2. Pasa el trapo indicado limpio y húmedo	✓	✓
3. Rocía con la solución sanitizante para superficies	✓	
4. Pasa el trapo indicado para sanitizar	✓	
5. Dejar secar al aire	✓	✓

Iniciar Habilitación



Ir a la Gerencia y recoger las llaves del negocio de parte del Gerente en Turno o del Supervisor.



Recibir fondo y contarlos delante del Gerente en Turno o del Supervisor.

Iniciar Habilitación



Guarda el dinero en la bolsa y dirígete hacia el Módulo de Spyral.



Abre las rejas o compartimentos del módulo (según sea el caso).

Iniciar Habilitación



Recuerda mantener el letrero de “caja cerrada” sobre el mostrador durante la habilitación del negocio.



Saca de la bolsa el dinero y acomódalo en la caja.

Iniciar Habilitación

Vacía la fresa y el jarabe de chocolate en los contenedores, posteriormente toma y acomoda los contenedores de Fresa y jarabe de Chocolate y colócalos en los compartimentos.



Contenedores



Llena con agua los compartimentos siguientes hasta el nivel indicado



Calienta el chocolate en el microondas hasta derretirlo.



Verifica que se encuentre derretido.

Contenedores

Vacía el chocolate y el jarabe de caramelo en los contenedores posteriormente toma y acomoda los contenedores de chocolate derretido y el jarabe de caramelo y colócalos en los compartimentos correspondientes.



Contenedores



En caso de que aplique, conecta los contenedores de mermelada de fresa y chocolate.



Igualmente en caso de que aplique, enciende los contenedores y regula la temperatura a 38 grados centígrados.

Iniciar Habilitación

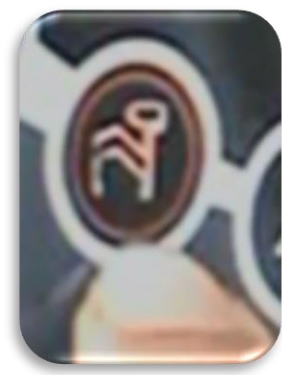


Toma y acomoda las latas que contienen Chocolate y Fresa en el sub-almacén.



Toma y acomoda las cajas de leche debajo del mostrador. En zonas donde hace mucho calor, mantener 2 bolsas de cada sabor en el refrigerador.

Máquina de Helados



Activa el botón para los jarabes de topping de la máquina de helados.

Contar existencias



Cuenta las existencias de conos, vasos y toppings. Escribe la cantidad total en un papel en blanco y acomódalos en el lugar asignado.



En caso de no contar con insumos suficientes, el supervisor deberá solicitar al almacenista el abastecimiento del módulo.

Insumos



El vendedor cuenta y acomoda todos los toppings que tenga en el módulo y los anota en la Bitácora de conteo de insumos.



Acomoda los conos y vasos en el Exhibidor tal como aparece en la imagen y lo coloca al lado del punto de venta.



Insumos



Cuenta todos los conos y acomoda en el Portaconos de acuerdo a la siguiente imagen:

- 9 espacios con 3 conos gigantes = 27
- 4 espacios con 8 conos vainilla = 32
- 3 espacios con 8 conos Carlos V = 24

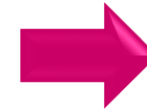
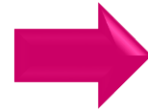


Coloca el portaconos aun lado de la máquina de helados, lo limpia con trapo blanco y sanitizante 16L

Máquina de Helados



Lava y enjuaga la bandeja y rejilla. Sécalas con papel toalla.



Coloca la bandeja en su lugar y agrégale papel toalla.

Finalmente agrega la rejilla.

Complementos

Acomodar en el lugar asignado los siguientes complementos:

- Tapas tipo domo para vaso Twister
- Cucharas
- Sanitizante
- Servilletero



Batidora



Limpia y sanitiza la batidora



Coloca el batidor



Coloca la mica



Enciende la batidora

Inhabilitación de Spyral

Consideraciones

- Responsable: Vendedor de Spyral del último turno.
- Inicio: Después de que el Supervisor del Negocio haya realizado el proceso de cierre de día (Retiro de Efectivo, Registro de Mermas, Cierre de Turno, Cierre de Módulo).
- Tener letrero de “caja cerrada”.

Iniciar Inhabilitación



El vendedor cuenta las existencias de conos, vasos y toppings enfrente del Supervisor.



Cuenta el dinero de la caja, separando la cantidad de Fondo fijo.

Recuperación de fondos y efectivo

1. Realiza el proceso de recuperación de Fondos y Retiro de Efectivo.



Registro de mermas

1. El Supervisor o Gerente en Turno debe firmar la bitácora de Mermas entregada por el Vendedor.



2. Seleccionar “Registrar Merma” con la función “F8”.

Operaciones de Caja	
F5	Venta
F6	Retiro de efectivo
F7	Reabastecimiento
F8	Registrar merma
F9	Cambio de turno
F2	Corte sorpresa de producto
F3	Corte sorpresa de efectivo
F4	Cambiar contraseña
	Reimprimir último ticket
F10	Bloquear
F12	Restablecer Conexión con Servidor
Esc	Cerrar Turno

Cerrar Turno

4. El Vendedor que cierra turno debe recoger todos los comprobantes con los que cuente para la conciliación.
5. Acude a la Gerencia para que te realicen la conciliación de ingresos.

IMPORTANTE. Si al momento de la conciliación se detecta algún faltante de dinero, el Vendedor debe pagarlo o firmar un Vale de Caja por la cantidad correspondiente.

Complementos

Acomodar en el lugar asignado los siguientes complementos:

- Tapas tipo domo para vaso Twister
- Cucharas
- Sanitizante
- Servilletero



Toppings

Vacía los toppings sobrantes en recipientes limpios y sanitizados. Posteriormente almacénalos en el área destinada para ese fin.



Complementos

Guarda los conos y los vasos en las gavetas correspondientes.



Complementos

Apaga y desconecta los contenedores o desactiva el botón para los jarabes de topping de la máquina de helados según aplique.



Complementos

Vacía la Mermelada de Fresa, la Salsa de Chocolate y Jarabe de Caramelo y Chocolate de los contenedores individuales.

Recuerda que la mermelada de fresa y jarabe de chocolate, una vez abierta la cubeta, se deben guardar en el refrigerador.

Lava, enjuaga y sanitiza todo el equipo de cada contenedor.



Complementos

Saca el agua de los compartimentos correspondientes con un trapo verde.

Posteriormente lava y enjuaga todos los compartimentos.



Insumos



Guarda todos los toppings que tenga en el módulo y los anota en la Bitácora de conteo de insumos.



Guarda en el lugar correspondiente el Exhibidor de conos y vasos.



Toma el Portaconos y guárdalo en el lugar correspondiente y los anota en la Bitácora de conteo de insumos.

Batidora

Apaga la batidora. Retira la mica y el batidor; lava, enjuaga y sanitiza los mismos.



Rocía Limpiador Multisuperficies y limpia con un trapo verde.



Batidora

Coloca el batidor y la mica nuevamente en su lugar.



Saca el letrero de “Caja Cerrada” que de las gaveta y colócalo en el mostrador.



Limpieza y Sanitización



Limpieza y Sanitización

Si lo que vas a limpiar es un área...

	De preparación	General
1. Rocía la superficie con la solución limpiadora	✓	✓
2. Pasa el trapo indicado limpio y húmedo	✓	✓
3. Rocía con la solución sanitizante para superficies	✓	
4. Pasa el trapo indicado para sanitizar	✓	
5. Dejar secar al aire	✓	✓

Limpieza y Sanitización

Recuerda...

1. Barre y trapea el piso utilizando Limpiador Multisuperficies y Vidrios.
2. Remueve el agua de los contenedores de mermelada y chocolate. Posteriormente limpia y sanitiza de acuerdo al procedimiento.

Cierre

Cierra puertas y cortinas del módulo según aplique.



Al finalizar entrega las llaves al Gerente en turno.



Universidad
Cinépolis.

Gracias por tu atención

