

# cinépolis

GUÍA OPERATIVA

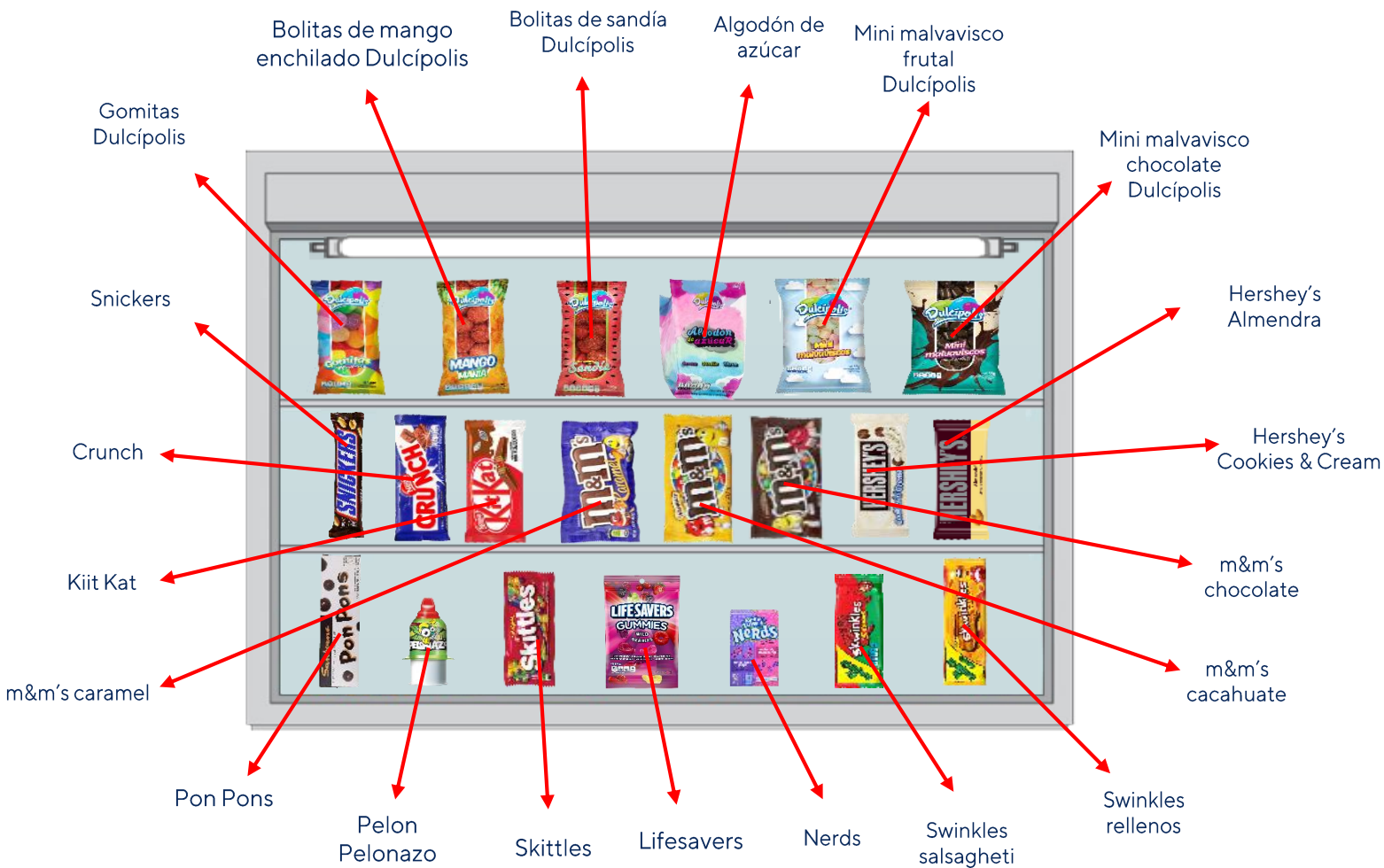
**ACOMODO DE VITRINAS DULCERÍA**

MX-TRA-GO-AVD-00

Las vitrinas de dulces de tres niveles deben cumplir con el siguiente acomodo:

- Nivel superior: dulces de marca propia
- Nivel central: chocolates
- Nivel inferior: dulces y enchilados

En caso de que quede espacio disponible, se pueden colocar más dulces en la vitrina, respetando que debe haber al menos uno de cada uno.



Al revisar las vitrinas de Dulcería, éstas deben estar<sup>1</sup>:

- Limpias.
- En buen estado de mantenimiento.

**Glosario**

**LIMPIOS:** Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.

**BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO:** Completos, sin roturas, golpes ni estrellados.

<sup>1</sup>Se recomienda revisar en el orden mostrado. Este documento se debe encontrar ubicado en un área visible para los empleados y supervisores, en cada área y que no esté a la vista del cliente.

Las vitrinas de dulces de dos niveles deben cumplir con el siguiente acomodo para ambos niveles:

- Izquierda: dulces de marca propia.
- Centro: chocolates.
- Derecha: dulces y enchilados.

En caso de que quede espacio disponible, se pueden colocar más dulces en la vitrina, respetando que debe haber al menos uno de cada uno.



Al revisar las vitrinas de Dulcería, éstas deben estar<sup>1</sup>:

- Limpias.
- En buen estado de mantenimiento.

### Glosario

**LIMPIOS:** Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.

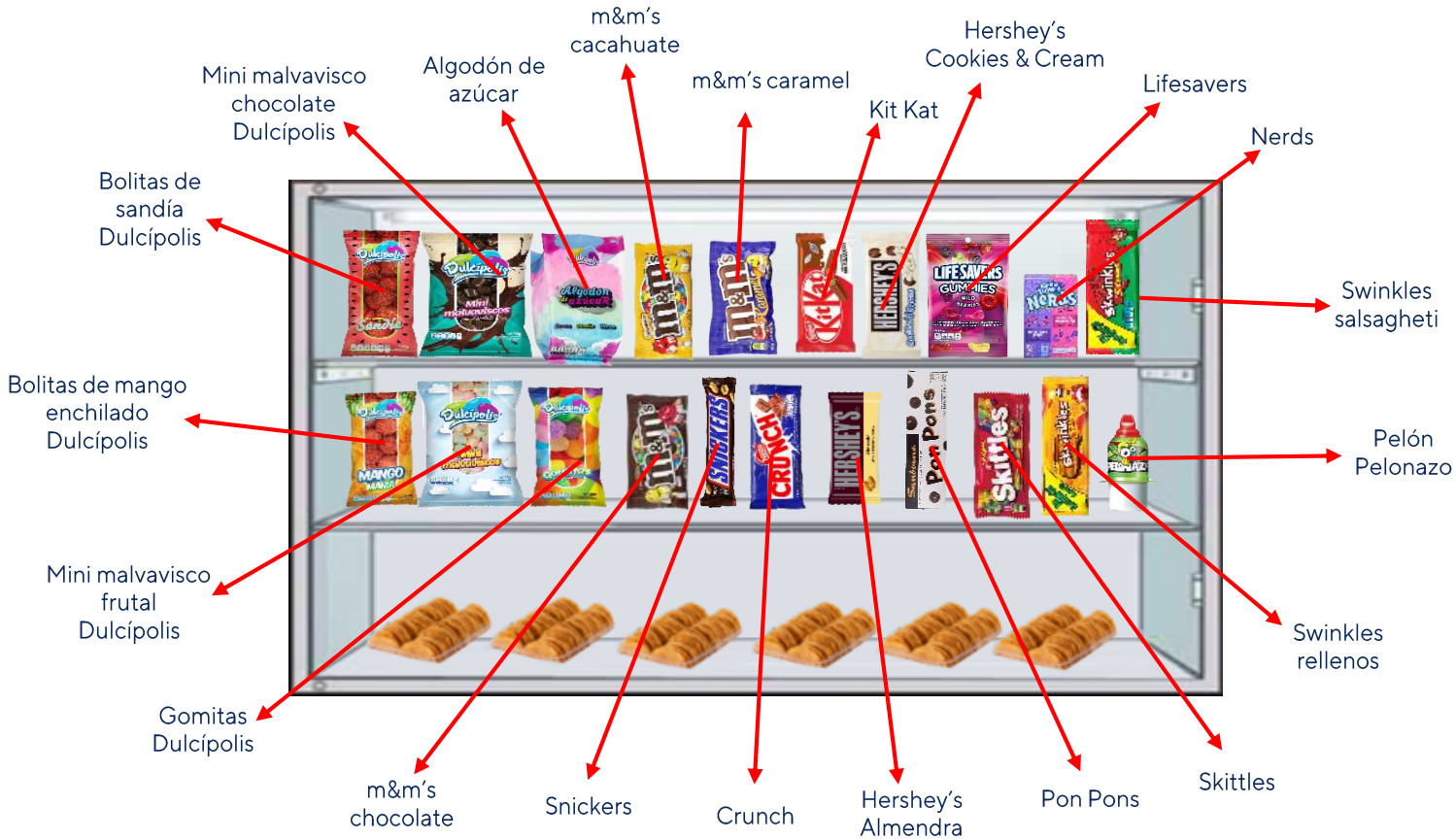
**BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO:** Completos, sin roturas, golpes ni estrellados.

<sup>1</sup>Se recomienda revisar en el orden mostrado. Este documento se debe encontrar ubicado en un área visible para los empleados y supervisores, en cada área y que no esté a la vista del cliente.

Los carritos de venta en sala deben cumplir con el siguiente acomodo en los primeros dos niveles:

- Izquierda: dulces de marca propia.
- Centro: chocolates.
- Derecha: dulces y enchilados.

En caso de que quede espacio disponible, se pueden colocar más dulces en la vitrina, respetando que debe haber al menos uno de cada uno.



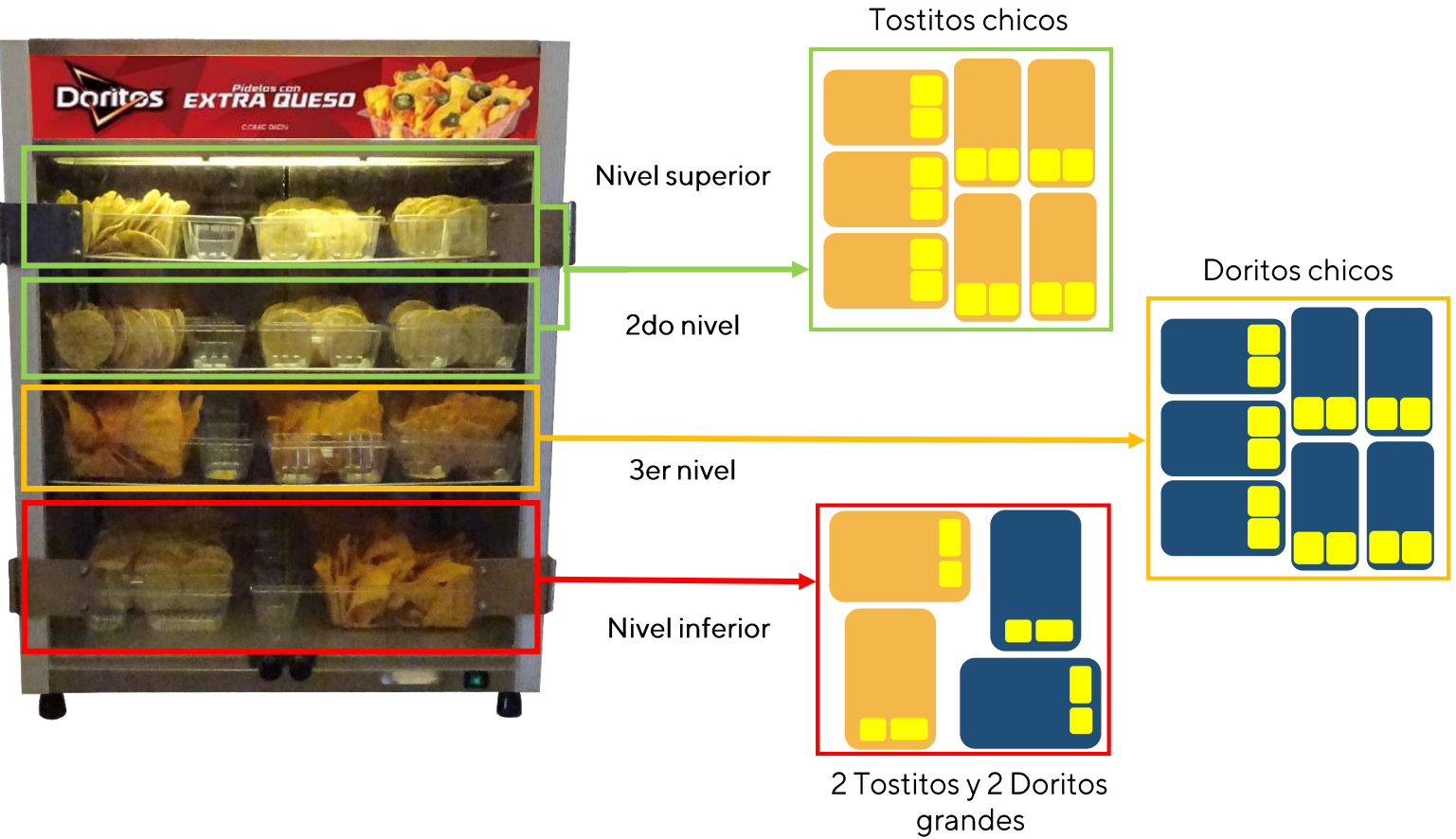
Al revisar las vitrinas de Dulcería, éstas deben estar!<sup>1</sup>

- Limpias.
- En buen estado de mantenimiento.

Glosario
<b>LIMPIOS:</b> Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.
<b>BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO:</b> Completos, sin roturas, golpes ni estrellados.

<sup>1</sup>Se recomienda revisar en el orden mostrado. Este documento se debe encontrar ubicado en un área visible para los empleados y supervisores, en cada área y que no esté a la vista del cliente.

Exhibidor de nachos Tostitos y Doritos cumpliendo con el siguiente acomodo:



Al revisar los exhibidores de Dulcería, éstos deben estar<sup>1</sup>:

- Limpios.
- En buen estado de mantenimiento.

Glosario
<b>LIMPIOS:</b> Sin residuos, manchas, polvo ni derrames.
<b>BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO:</b> Completos, sin roturas, golpes ni estrellados.

<sup>1</sup>Se recomienda revisar en el orden mostrado. Este documento se debe encontrar ubicado en un área visible para los empleados y supervisores, en cada área y que no esté a la vista del cliente.

## AUTORIZACIONES

	NOMBRE	PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	Blanca Yesenia López Chávez	Ejecutivo de Helados y Dulces	
Revisó	María Elena Tablero Sotomayor	Ejecutivo Snacks	
V.º B.º	Yessica Beatriz Estrada Ibarra	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Carlos Covarrubias Cisneros	Gerente de Operaciones	

## TABLA DE CAMBIOS

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se actualizó la imagen corporativa.</li> <li>Cambió de Apoyo Visual a Guía Operativa.</li> <li>Se modificó el acomodo de los dulces para las vitrinas de tres niveles.</li> <li>Se modificó el acomodo de los dulces para las vitrinas de dos niveles.</li> <li>Se modificó el acomodo de los carritos de venta en sala.</li> <li>Se cambió a un solo exhibidor de nachos Doritos y Tostitos.</li> </ol>	05/03/2020

## DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA