

MEMORANDUM

PARA: GERENTES Y SUBGERENTES DE SUCURSALES
DE: MIGUEL QUIJANO
ASUNTO: Artículos nuevos comida rápida
FECHA: 13 de Marzo 2015

Les informo que la próxima semana se iniciará un nuevo proyecto para el área de comida rápida en el formato Del Rio. A 22 tiendas les llegara una vitrina para conservar producto caliente la cual será colocada en el área de comida rápida.

Los productos son económicos, de excelente calidad, ricos y prácticos pero, el éxito del programa dependerá del empeño y ganas que le pongamos, ofrecer el producto a todos los clientes de la tienda es fundamental para que lo conozcan y lograr venta adicional.

204490 Calzone (\$12.00)
204775 Chimichanga deshebrada a la mexicana (\$10.00)
204774 Hojaldre Jamón c/queso (\$12.00)
204611 Cuernito Jamón c/queso (\$10.00)
204847 Salchicha pretzel (\$8.00)
204740 Empanada fresa c/philadelphia (\$5.00)

Puntos importantes para recordar.

- 1.- La temperatura que se debe poner en la vitrina es de 110 grados
- 2.- Limpiar continuamente las migajas de la vitrina con la brocha
- 3.- Colocar a un lado de la vitrina el dispensador de papel para tomar el producto.
- 4.- Hacer la merma de producto de manera diaria
- 5.- Hacer el pedido al almacén 917
- 6.- El Calzone hay de tres tipos de relleno.
 - Tradicional de jamón, chorizo y queso (liso)
 - Rajas con elote y queso (dos pinchazos de tenedor)
 - Jamón con champiñones (Tres pinchazos de tenedor)
- 7.- Las empanadas dulces irán en el checkout.
- 8.- El domingo no hay surtido por lo que hay que prepararse con producto.
- 9.- Casi al final del turno tener poco producto en vitrina para apagar, dejar enfriar y refrigerar. NO dejar prendida la vitrina en la noche.
- 10.- El producto no dejarlo a la venta más de dos días. (Excepto empanada dulce que dura 4 días)

Miguel A. Quijano
Operaciones y Ventas, ADF



Almacenes Distribuidores de la Frontera S.A. de C.V.