

VITRINE DE AÇOUGUE

CRIS RABAIOLI

|

1º





COMO TER UMA VITRINE ATRATIVA ?

PRIMEIRO CONTATO



- É A IDENTIDADE DO SEU AÇOUGUE.
- ATRAVÉS DELA QUE VOCÊ COMUNICA O SEU PROPÓSITO

Por que preciso me preocupar tanto com o balcão

Por que é através dela que o cliente vai fazer a escolha do que ele vai levar pra casa. ISSO É MUITO IMPORTANTE

Uma pesquisa feita pela Veronis Suhler Stevenson, instituto ligado à inteligência de mercado, apontou que a vitrine é responsável por 83% das vendas.

DICAS BÁSICAS PARA MONTAR UM BELA VITRINE



DEFINA O OBJETIVO

- aumentar o giro de produtos com baixa venda
- promover produtos novos ou populares
- ◆ destacar promoções.

Muitas vitrines se tornam ineficientes por falta de cuidado, quando se organiza sua estrutura apenas porque existe um espaço disponível.

"Monte a vitrine e não simplesmente coloque produtos sem planejamento >

Sobre Iluminação

- A iluminação pode mudar a cor da carne, por isso fique atento a isso.
- Use lampadas que possam ajudar a manter a aparência atrativa do produto bem como mantem a vida útil



DICAS

Lâmpadas em LED

As lâmpadas em LED são as mais indicadas para açougues e frigoríficos, afinal oferecem um bom índice luminoso, especialmente para as áreas de trabalho e corte, contribuindo para a prevenção de acidente.

Além de contribuir para a redução de acidentes, as lâmpadas em LED também são aliadas da economia, uma vez que são extremamente econômicas, em relação às lâmpadas fluorescentes. Assim, você consegue aliar segurança a redução da conta de energia elétrica.

Lembre-se:

Como o cliente não consegue tocar ou cheirar o produto como acontece no hortifruti, a cor, aparência do seu balcão tem grande influencia na decisao de compra do cliente.

IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS COM PREÇO E NOME CORTE

As vitrines que vendem são aquelas que o cliente chega e mesmo antes de falar com o atendente já conseguiu ver as informações básicas no corte.



ORIGEM/NOME
CORTE/PREÇO/
PREPARO



ORGANIZAÇÃO E HIGIENE

Gosto de dizer que AÇOUGUE não pode ter cheiro. Se tiver é por que tem algo errado.

Ao longo dia realizar a manutenção da limpeza da vitrine, enquanto que no fim de cada expediente, procure fazer uma limpeza geral seguindo as normas de procedimento padrão operacional específico.



PRIMORDIAL

Temperatura em que as carnes devem ser conservadas de acordo com a legislação, que são de 0°C a 2°C para com os balcões abertos e de 2°C a 4°C para balcões fechados.

Deixe os termostatos digitais visíveis para o cliente.

O QUE NÃO FAZER NUMA VITRINE

Evite usar vegetais a fim de chamar a atenção do consumidor e de enfeitar a vitrine. O alface, folha muito utilizada para com este intuito, por exemplo pode levar contaminação para os produtos além de murcharem e ficar com aparência muito ruim



NÃO DESLIGUE O BALCÃO A NOITE

Economize energia de outra maneira. Essa pratica pode levar a perda de qualidade da carne bem como sanções dos órgãos fiscalizadores

EXEMPLOS DE VITRINES MODERNAS

Grama artificial é permitida



Uso de enfeites naturais com pimenta, alecrim ajuda a dar um visual mais atrativo.

Só tome cuidado para não ficar desidratado demais. Procure sempre trocar por produtos frescos.









Se optar por ter as carnes penduradas procure por em ganchos menores que fiquem mais altas, refile a peça para dar melhor visual



NUNCA SE ESQUEÇA
QUE O CLIENTE
COMPRA COM OS
OLHOS

