



Para: Todas las sucursales Superette A
De: Apolinar Martínez Pérez
Asunto: Actividades Área Frutas y Verduras Superette
Fecha: 14 de Febrero del 2025
Ccp: Sr. Jairo Soto, Ing. Miguel Quijano, Alejandro Ramírez,
Oscar Avalos, Francisco Caro, Emmanuel Alarcón.

Por medio del presente se les informa cuales son las principales actividades que se deben atender en el **departamento de frutas y verduras**, para que podamos tener mejores resultados, productos de calidad, área bien presentada y limpia, con la finalidad tener clientes satisfechos con la calidad que les ofrecemos y por consecuencia mayores ventas.

ACTIVIDADES AREA FRUTAS Y VERDURAS:

PEDIDO: Se debe hacer por medio de las alarmas, a más tardar a las 8:00 a.m., solicitando los productos de mayor venta, sin olvidar los que estén en oferta (Martes / Viernes). Para esto es indispensable checar su existencia y tener la seguridad que no falte ningún producto de solicitar, que sea de acuerdo a las ventas de cada sucursal y no tener excedentes, con cantidades o productos que no desplazamos, que al final ocasionaría probables mermas.

RESURTIDO DE MESAS: Esta actividad es muy importante, checar los productos exhibidos, retirar los que ya no estén aptos para la venta (reventados, podridos, deshidratados) y llenar con producto nuevo abajo y colocando el anterior encima. Es indispensable darles la rotación a los productos y no colocar el nuevo encima, no sin antes limpiar los cajones o área donde estén exhibidos los productos. Aquellos productos retirados que estén de buena calidad, separarlos para trabajar en el rebanado y los que no colocarlos por separado para la merma.

RESURTIDO OPEN CASE: Importante mantenerlo sin huecos vacíos para que tenga buena presentación, jugando con la combinación de los colores y de igual manera checar que no tengamos exhibidos productos deshidratados, podridos, reventados, retirarlos de la venta y poner producto nuevo para mantener productos con mayor frescura. Igual limpiar cajones.

RECIBO DE PEDIDO: Es indispensable checar o correr la mercancía que estamos recibiendo, y con un criterio justo, dejar el que consideremos que cumple con la calidad que requerimos. Esta actividad es a todo proveedor sin excepción, para evitar recibir producto de mala calidad.

CUARTO FRIO: Se debe de mantener ordenado, separados los productos de acuerdo a su variedad, (f o v) señalando las fechas de recibido del producto, para una mejor rotación, esto ayudará al momento de resurtir y también cuando se realicen los pedidos. **Mantener limpio.**

MESAS DE TRABAJO: Se deben de mantener limpias y sin productos encima, solo mantener los productos que se están trabajando para el rebanado y en su momento. Al final del turno laboral, dejarlas limpias y de igual manera pisos del área.

MERMA FYV: Debe estar debidamente separada y empacada por producto en una bolsa para evitar escurrimientos, **no se considera como merma las cascarras del rebanado**. Se elabora su relación y se captura los Lunes de cada semana para cuando pase a validarla el área de compras (coordinador-a) y colocarla en los tambos **entre ambas partes para mayor rapidez**. Tener señalado en el cuarto frio un espacio definido para la merma.

Siguiente hoja:



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



PRODUCTOS REBANADOS: Para esta actividad pido de su especial apoyo, para que tengamos el producto disponible en el open case a más tardar a las 8:00 a.m. horario donde los clientes ya lo solicitan. **Por ningún motivo exhibir producto pasado, indispensable que sea de buena calidad, en cuanto a su sabor y frescura.** En la elaboración del rebanado, que en sus cortes se aprecie una buena presentación. Su duración en la exhibición **tendrá como máximo 2 días**, después de eso, es obligatorio retirarlo de la venta, por ningún motivo se debe de **Reetiquetar** o **Reemplazar** los productos retirados. Colocar en su etiqueta fecha de elaboración y caducidad. Importante tener de la variedad que manejamos y no solo pocos productos para darle más opciones al cliente, 2 o 3 frentes de acuerdo al espacio de cada tienda.

Favor de exhibirlo en el domo de plástico tipo Bisagra **(Frutas)**, el cual ayuda a mantener el producto fresco y sin la necesidad de emplayarlo, siendo mucho más práctico para su manejo.

Fruta y verdura rebanada

63117	Coctel de Frutas
22209	Piña Miel Rebanada
63234	Sandía Rebanada
63235	Tuna Roja sin cascara (producto de temporada)
63236	Tuna Blanca sin cascara (producto de temporada)
63237	Piña Esmeralda Rebanada
63238	Melón Chino Rebanado
63239	Melón Gota Rebanado
63240	Jícama Rebanada
63241	Naranja Rebanada
63244	Mango Ataulfo Rebanado (producto de temporada)
63245	Mango Haden Rebanado (producto de temporada)
63247	Pepino Rebanado
63248	Toronja Rebanada

Productos exhibidos en charola térmica o recipiente de Plástico:

63124	Ensalada con Jamón
63126	Pico de Gallo
63233	Salsa Preparada
63231	Guacamole
22047	Chile California Asado
22046	Chile Poblano Asado
22060	Chile Jalapeño Asado
22043	Verduras para Caldo
22192	Verduras para Sopa Juliana

Sin más por el momento, me pongo a sus órdenes para cualquier duda o aclaración.

Atentamente

Apolinar Martínez Pérez
Administrador de Categoría
Tel. (656) 686-22-54



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



Almacenes Distribuidores
de la Frontera



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

Oficinas Centrales y CEDIS

Av. Henry Dunant 5155 • Cd. Juárez, Chih. • C.P. 32310
Tel. (656) 686-2260 • Fax (656) 686-2202

Oficinas Administrativas

Av. Plutarco E. Calles 744, Nte. • Cd. Juárez, Chih. • C.P. 32310
Tel. (656) 686-2200 • Fax (656) 686-2201

USA

3912 Frutas Ave. • El Paso, Texas • 79905
Tel. (915) 544-6367 • Fax (915) 544-0109