

## Alimentos naturais vem da natureza



Antes destes alimentos passarem por seus check-outs, eles foram colhidos no campo, armazenados em um entreposto, enviados em caminhões, e viajaram muitos quilômetros para armazéns antes de serem colocados nos bins Neogranel para venda.

Manter limpo um departamento de graneis, vai criar uma aparência profissional e um departamento rentável que irá ajudá-lo a superar seus objetivos de comercialização.

Cuidando devidamente, com limpeza e monitoramento constante, o seu departamento de graneis vai garantir o sucesso definitivo em comercialização a granel. Não é apenas recomendado, é essencial!

Aqui estão algumas sugestões para ajudá-lo de forma efetiva:

## Limpeza dos Bins

- Se o bin é novo, remova-o da caixa e limpe-o antes do primeiro uso.
  - Lembre-se que o Copoliester Tritan® é um material extremamente resistente ao impacto, e isso contribuirá bastante a manter sua durabilidade nos frequentes processos de desmontagem e montagem para a limpeza, ENTRETANTO É IMPORTANTE PREVENI-LO DE RISCOS E ARRANHÕES provenientes da abrasão, o que é FUNDAMENTAL PARA MANTER SUA APARÊNCIA CRISTALINA E TRANSPARENTE, prolongando sua vida útil em condições ideais para exibição dos produtos. Portanto:
1. Prepare a superfície onde os bins ou suas partes serão desmontados, limpos, secados e remontados. Deixe-a limpa e totalmente livre de resíduos que poderiam provocar a abrasão no plástico. De preferência tenha sempre disponível uma base previamente limpa de borracha ou eva® nas medidas de sua pia ou superfície de manutenção.
  2. Lave suavemente com uma solução de **detergente ou sabão neutro**, de preferência em água morna, usando um **pano não granuloso** ou uma **esponja macia** para soltar qualquer sujeira ou fuligem.
  3. Seque em seguida com um pano macio (toalhas de microfibra são muito boas), para evitar manchas de água.
  4. **Não utilize álcool** ou limpadores de vidro para limpar os bins, o que poderia gradativamente afetar o material.
  5. Caso seja necessário gorduras ou oleosidades mais impregnadas, utilize uma solução de álcool diluído em água (30% álcool e 70% água).
  6. **Nunca limpe a SECO**. Se deseja limpar a superfície independente do processo de lavagem, passe antes um espanador, e em seguida o pano macio umedecido com água, ou se for o caso, a solução de álcool diluído mencionada.
  7. Nunca esfregue com escovas, palha de aço ou outros materiais abrasivos. **Isto inclui as toalhas de papel!!!**
  8. Nunca limpar sob à luz solar direta ou a uma temperatura elevada, o que poderia levar à coloração.
  9. Não utilize água em temperaturas superiores a 50 °C (\*), o que aceleraria a deterioração natural do material. (\* se você não consegue manter suas mãos submersas, a temperatura da água provavelmente estará próxima a isso).



***ATENÇÃO! Deve-se inspecionar os bins gravitacionais frequentemente para garantir que estejam firme na prateleira. Se necessário reaperte os parafusos de fixação da base.***

## Outras dicas de Limpeza

- Limpe o exterior dos bins e aspire a área de circulação de granel diariamente, e a limpeza completa do interior dos bins com a frequência recomendada de acordo com o fluxo de giro de cada produto. A melhor referência é o aspecto de limpeza de cada bin. De qualquer forma recomendamos no mínimo uma limpeza por mês.
- O ideal é que se elabore um esquema de rodízio – por grupo de bins, por exemplo - que lhe permita fazê-lo uma vez por mês na totalidade dos bins;
- Determinadas especiarias (gingibre cardamomo, pimentas em pó, pimenta vermelha ou caiena, noz-moscada, açafrão da terra ou cúrcuma, e páprica) podem manchar e/ou corroer seu bin. Isso não seria coberto pela garantia. Também recomendamos não armazenar cravo da Índia nos bins.
- Sempre inspecione seus produtos alimentares antes de colocar nos bins.

**Abasteça** seus bins para uma base de giro diária, ou quando necessário com itens de giro mais rápido. Bins totalmente abastecidos, e com aparência de limpos são a melhor forma de comercialização a granel, assim como as frentes de gôndola que são constantemente reabastecidas. Itens de giro lento devem ser comercializados em frascos, pré-embalados ou descontinuados. Giro lento é um termo relativo: devem girar uma vez ao mês no mínimo.

**Monitorar.** Retro estocar uma pequena quantidade de itens a granel quase sempre é inevitável, entretanto, evite manter mais que 10% do giro diário do item. A temperatura de armazenamento no departamento de granel não deve exceder a 22 °C, e não deve haver incidência direta da luz solar, ou perto de motores que expõem calor.

