

ТЕННИКАРЛУС

ВСЁ ДЛЯ УСПЕШНОГО КИНОБИЗНЕСА

**ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ
И ТОРГОВОЙ ВЫКЛАДКЕ ТОВАРА**

НАЧОС

НАЧОС



1 Тепловая витрина (вормер) должна находиться на переднем или заднем прилавке в зоне непосредственной видимости гостей Вашего кинотеатра. Витрина должна быть развернута световой вывеской к посетителю.

2 Перед началом работы concession-бара убедись в том, что аппарат — витрина-накопитель с подогревом для nachos:

- подключен к системе электропитания;
- вывеска горит;
- стенки витрины чистые.



3 Перед размещением чипсов в тепловой витрине, необходимо извлечь чипсы из пакета и переложить их в специально предназначенный поднос.

Рекомендуемая порция Nachos:

- 90 г для подноса с ячейкой под один соус,
- 150г для подноса с ячейками под два соуса.

НАЧОС. ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ И ТОРГОВОЙ ВЫКЛАДКЕ ТОВАРА



4 В специально отведенные ячейки подноса выложите соусы. Перед употреблением сырные соусы для nachos необходимо подогреть в тепловой витрине (вормере). **Сырные соусы нельзя разогревать в микроволновой печи.**

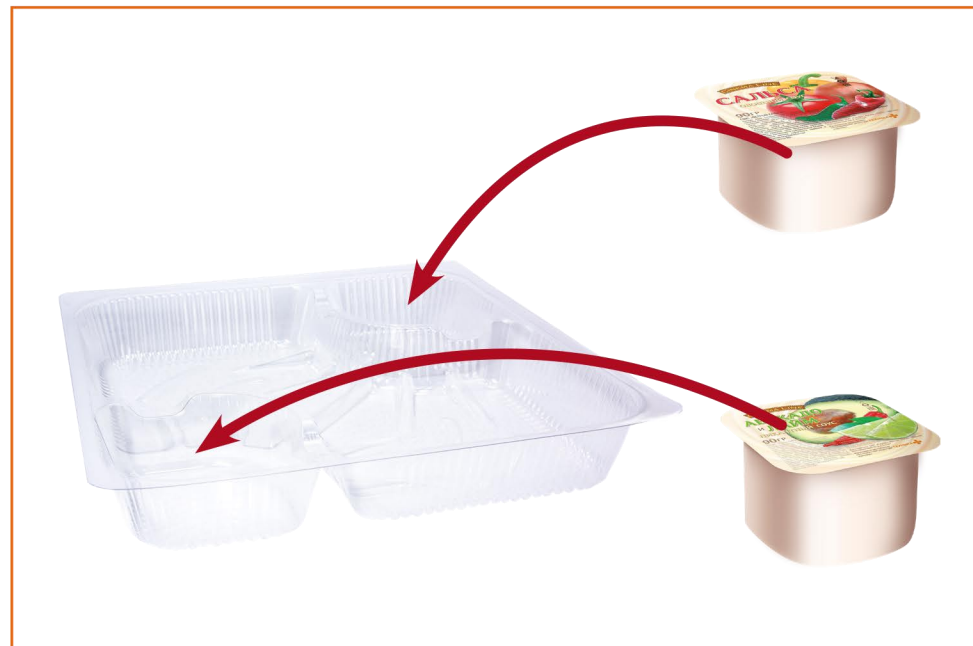
Овощные соусы Salsa не требуют предварительно разогрева.

ВНИМАНИЕ!

В витрине не должны находиться подносы без соусов.

5 Подносы с чипсами Nachos и сырными соусами необходимо аккуратно расставить на полках тепловой витрины (вормера). При расстановке старайтесь максимально избегать пустых пространств на полках.

Не рекомендуется размещать подносы один на другой, за исключением нижней полки.



6 Если гость Вашего кинотеатра заказал чипсы с овощным соусом Salsa, непосредственно перед подачей в подносе с чипсами из тепловой витрины необходимо заменить сырный соус на овощной Salsa.