



FALA PARZÉIRO, SEJA BEM VINDO AO ZÉ TE INFORMA, NOSSO LOCAL DE DICAS E COMUNICAÇÃO DIRETA COM NOSSOS PARZÉIROS. VAMOS FALAR SOBRE QUANTIDADE DE BEBIDAS, DICAS E CUIDADOS QUE DEVEMOS TER PRA MANTER O PRODUTO NA TEMPERATURA IDEAL PRA SER ENTREGUE AO CONSUMIDOR.



AO LOJISTA, É IMPORTANTE QUE ESTEJAM SEMPRE BEM ABASTECIDOS COM ESTES PRODUTOS E SE TENHA FÁCIL ACESSO A ELES NAS GELADEIRAS E CÂMARAS FRIAS. TOS E FICAR ATENTO COM A QUANTIDADE.



É IMPORTANTE ORIENTAR A PESSOA ENTREGADORA QUANTIDADE IDEAL DE BEBIDAS A SEREM ARMAZENADAS NA SUA CAIXA TÉRMICA.

AO POSICIONAR AS BEBIDAS NA CAIXA TÉRMICA, ORGANIZE-AS DE FORMA COMPACTA E ORDENADA, EVITANDO ESPAÇOS VAZIOS. ISSO AJUDARÁ A MINIMIZAR O MOVIMENTO DAS GARRAFAS DURANTE O TRAJETO.



SE ESTIVER TRANSPORTANDO LATAS DE BEBIDAS, EMPILHE-AS CUIDADOSAMENTE, DE MODO QUE FIQUEM ESTÁVEIS E NÃO CORRAM O RISCO DE TOMBAR.

A QUANTIDADE IDEAL DE BEBIDAS A SEREM TRANSPORTADAS NA CAIXA TÉRMICA VARIA DEPENDENDO DO TAMANHO E CAPACIDADE DA CAIXA, BEM COMO DAS DEMANDAS DAS ENTREGAS.

AO FECHAR A TAMPA DA CAIXA, CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTEJA BEM VEDADA, EVITANDO A ENTRADA DE AR EXTERNO E MANTENDO A TEMPERATURA INTERNA ESTÁVEL.

AGORA VOCÊ ESTÁ PRONTO PARA FAZER SUAS ENTREGAS DE FORMA EFICIENTE, GARANTINDO QUE AS BEBIDAS CHEGUEM AOS CLIENTES GELADINHAS.

NÃO PERCA OS PRÓXIMOS INFORMATIVOS COM MAIS DICAS PARA VOCÊ. E AI? ZEXTOU!?