

ADRIA GOLD SLOVAKIA

Manuál zmrzlinára

Praktická príručka pre predaj kopčekovej zmrzliny

Ako predávať viac, čistejšie a krajšie – hygiena, vitrína, kopčekovanie, údržba zariadenia a prístup k zákazníkovi na jednom mieste.

01 Prečo na tom záleží
02 Hygiena predaja
03 Krásna vitrína
04 Správne kopčekovanie
05 Prístup k zákazníkovi
06 Teplota a údržba vitríny
07 Kontrolný zoznam
08 Kontakt a objednávky

01 Prečo na tom záleží

1/3

Až **každý tretí zákazník** odíde bez nákupu, ak:

- dlho čaká na obsluhu,
- má pocit, že s ním obsluha nekomunikuje,
- obsluha pôsobí neodborne a nepozná produkty,
- vitrína nie je čistá alebo zmrzlina nevyzerá dobre.

> 1 z 3 zákazníkov odíde = **o 33 % nižšia tržba**, než by mohla byť. Väčšine strát sa dá jednoducho predísť.

Samotné pravidlá nestačia – rozhoduje zodpovedný, aktívny a profesionálny personál. Vtedy sa zákazníci radi vracajú.

02 Hygiena predaja



Zapisujte otvorenie každej vaničky

Pred vložením do vitríny zapíšte do kontrolného zošita **dátum a čas otvorenia** každej zmrzliny (napr. 15. 8. / 9:00). Zošit predložíte pri kontrole.



Čisté porciovacie kliešte

Na vitríne majte nádobku s vodou a savú utierku. **Vodu meňte približne každých 30 minút**, utierku perte alebo vymeňte. Kliešte pravidelne opláchnite a oklepte do utierky.

Kornútok nikdy holými rukami

Ani s umytými rukami. Použite jednu z týchto možností:



kornútok s návlekom | silikónové puzdro | hygienická rukavica | papierový obrúsok

03 Krásna vitrína

Jeme aj očami. Postavte sa pred vitrínu ako zákazník a zhodnoťte čistotu a celkový dojem.



1 Nemiešajte zdobené a rovné vaničky

Zdobené rady (Plus, Grande, SPECIAL, Limitovaná edícia) nedávajte do jednej vitríny s rovnými nezdobenými vaničkami Eccellente.

2 Striedajte farby a druhy

Vyvážte ovocné a smotanové príchute aj najpredávanejšie druhy. Nedávajte vedľa seba podobné farby – striedajte svetlé a tmavé.

3 Zmrzlina musí vyzerať čerstvo celý deň

Zdobené rady nazdobte pred otvorením a počas dňa dozdobujte podľa potreby.

4 Vanička zostáva vo vitríne až do vypredania

Nevracajte ju do mrazničky a späť – teplotné šoky spôsobujú kryštalizáciu.

5 Sledujte obrátku

Jedna vanička sa bežne predá za **1 – 3 dni**, najneskôr do **7 dní**. Ak druh po 2 – 3 dňoch nejde, použite ho do pohárov, ľadovej kávy, nápojov alebo ho dajte do akcie.

6 Oschnutý povrch? Opravte ho

Cukrárskou stierkou zoberte okoralú vrchnú vrstvu a dozdobte vhodnou ingredienciou alebo toppingom.

7 Čisté steny vaničky

Zvyšky zo stien a dna priebežne stierajte stierkou dopredu k zmrzline skôr, než zaschnú. **Nikdy nepoužívajte utierku ani handru.**

04 Správne kopčekovanie



Kopčekujte **iba zvislo (zhora nadol)** a začínajte od **zadnej strany vaničky**.

1 Jedným ťahom

Viac ťahov zhutní zmrzlinu: kopček je ťažší, ale vyzerá menší a predávate viac gramov, než máte v cene.

2 Od svetlých k tmavým

Najprv vanilka, potom čokoláda. Ak beriete tmavú skôr, kliešte pred svetlou opláchnite.

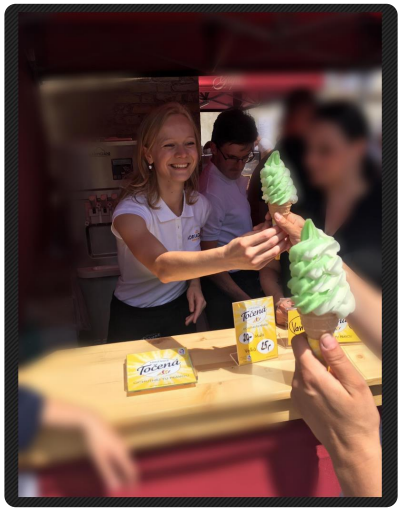
3 Po opláchnutí kliešte oklepte a utrite

Voda v zmrzline vytvorí kryštáliky ľadu – zákazník si môže myslieť, že je v nej sklo.



Nikdy neťahajte kliešťami po povrchu smerom k sebe – zničíte tvar aj zdobenie.

05 Prístup k zákazníkovi



Ochotný a ústretový personál je to najdôležitejšie.

1. Buďte vždy príjemní, profesionálni a komunikujte.
2. Zákazníka pred vitrínou nenechajte čakať – oslovte ho a aktívne ponúknite.
3. Povedzte, že ponúkate pravú, ručne vyrábanú cukrársku zmrzlinu.
4. Poraďte najobľúbenejšie a najpredávanejšie druhy.
5. Poznajte produkty: ovocné, smotanové, prelievané, z čerstvého ovocia, bez mlieka, bez lepku.
6. Ponúknite novinky a ochutnávku na plastovej lyžičke.
7. Ponúknite ďalšie formy: viac druhov kornútkov, miska s posypom alebo toppingom, pohár na mieste alebo TO GO, ľadová káva, zmrzlinový nápoj.

Jednoducho: zaujmite zákazníka a nepustite ho bez zmrzliny.

06 Teplota a údržba vitríny

-13 °C až -15 °C optimálna teplota vo vitríne

Kontrolujte teplotu denne
Vedenie kontrolného zošita: teplota, čistenie, odmrazovanie, sanitácia.

Nič pod vaničky
Pri dynamických vitrínach neukladajte pod vaničky žiadny tovar – znižuje to výkon a zvyšuje spotrebu.

Chráňte pred slnkom
Na priame slnko použite slnečník alebo inú clonu.

Ovocné zmrzliny
Sú redšie – dajte ich do radu bližšie k obsluhe (pri jednom rade na kraje), kde vitrína viac mrazí.

Príliš studené
Zmrzlina je ostrá, ľadová, bez chuti a ťažko sa naberá – kopček vyzerá malý.

Príliš teplé
Zmrzlina tečie, ťažko sa porciuje a výťažnosť prudko klesá.

Zmena nastavenia
Meňte teplotu **najviac o 1 °C** naraz. Prejaví sa až o niekoľko hodín.

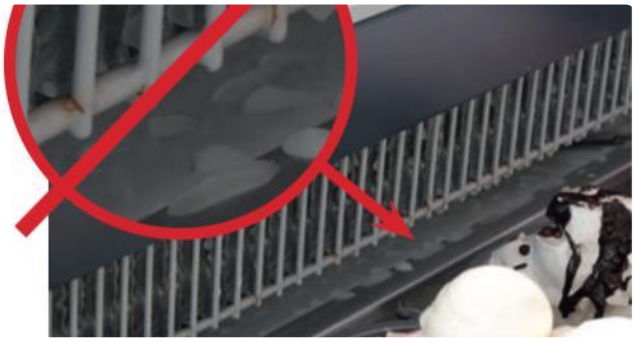
Plán údržby

Kedy	Dynamická vitrína (s ventilátorom)	Statická vitrína
Automaticky	Odmrazovanie každých cca 8 hodín (podľa typu a prostredia)	VENUS nemá automatické odmrazovanie
Každé 3 – 4 dni	Cez noc vypnúť, vaničky preložiť do mraziaceho boxu a nechať odmraziť ľad	—
Raz týždenne	Skontrolovať a vysať prach z kondenzátora*	Skontrolovať a vysať prach z kondenzátora*
Raz mesačne	Zložiť krycí plech s ventilátormi, skontrolovať ľad, nechať ho samovoľne odmraziť	Vypnúť, úplne odmraziť, umyť, vyčistiť a vydezinfikovať

* Kondenzátor (mriežka pri kompresore, v pôvodnom manuáli „srážník“): zanesený prachom prudko zvyšuje spotrebu energie a môže spáliť kompresor. Ak je viditeľná námraza, vitrínu odmrazte vypnutím cez noc.



Zanesený kondenzátor – takto nie



Ľad za krycím plechom – takto nie

07 Kontrolný zoznam

Pred otvorením

- [ ] Teplota vitríny -13 až -15 °C zapísaná
- [ ] Nové vaničky zapísané (dátum, čas)
- [ ] Zdobené rady nazdobené, farby striedané
- [ ] Nádobka s čistou vodou, savá utierka, návleky / rukavice

Počas predaja

- [ ] Voda pri kliešťoch vymenená každých ~30 min
- [ ] Steny vaničiek čisté, povrch dozdobený
- [ ] Zákazník oslovený, ochutnávka ponúknutá
- [ ] Vitrína v tieni

Po zatvorení / pravidelne

- [ ] Pomaly idúce druhy do pohárov alebo akcie
- [ ] Každé 3 – 4 dni odmrazenie cez noc
- [ ] Týždenne kondenzátor
- [ ] Mesačne veľká údržba a dezinfekcia

08 Kontakt a objednávky

Radi vám poradíme so sortimentom, vitrínou aj predajom.

www.adriagelato.eu
Ponuka, cenníky, vitríny a semináre
NASKENUJTE

shop.adriagold.sk
Online objednávky pre partnerov
NASKENUJTE

Adria Gold Slovakia, spol. s r.o.
Šávoľská 324/3, 986 01 Fiľakovo, Slovensko

Tel.: **+421 915 811 376**
Tel.: **+421 948 150 430**
E-mail: **obchod@adriagold.sk**
Web: **www.adriagelato.eu**