

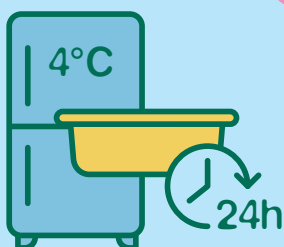
How to serve something really cool?! ↓↓↓



1

Stockage de la commande

Conservez les cartons au congélateur à -20°C.
Les produits ont une DLC d'au moins 190 jours au congélateur.



2

Décongélation

1. Sortez le nombre souhaité de bowls du carton.
2. Indiquez sur le couvercle des bowls surgelés la DLC (= jour de début de décongélation + 5 jours).
3. Laissez décongeler pendant 24h au réfrigérateur à max. 4°C.

ASTUCE: disposez les bowls séparément, ouverts, sur une grille ou dans des bacs perforés. Les laisser empilés ralentit le processus de décongélation.



3

Réassort du magasin

Après 24h, placez les bowls décongelés en rayon.

PETIT PLUS: personnalisez l'emballage en ajoutant votre sticker logo.



4

Maintenir le stock au bon niveau

Veillez à toujours avoir en rayon la quantité moyenne que vous vendez en **2 jours**. C'est votre stock tampon.

EXEMPLE: Vérifiez chaque jour qu'il y a 10 bowls décongelés en rayon. Ce que vous vendez aujourd'hui, vous le remplacez le jour même depuis le congélateur. Ainsi, le lendemain, vous avez à nouveau 10 bowls prêts à la vente.

ASTUCE: évaluez votre stock tampon chaque mois afin d'éviter le gaspillage ou les ventes manquées.