

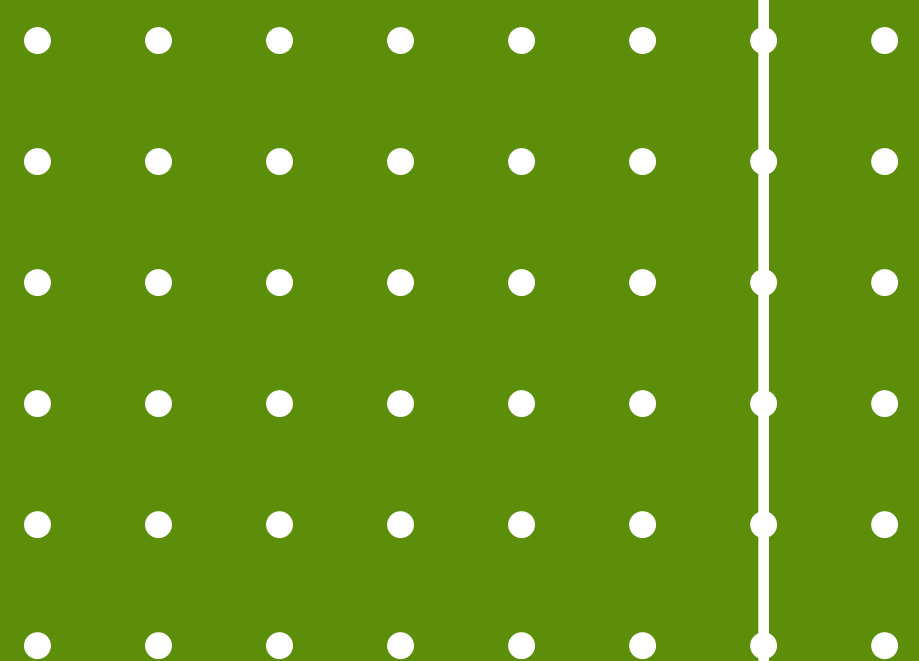


GUÍA DE VENTA A GRANEL



GRANELEANDO

**Guía práctica para
fomentar la
venta a granel:**
pasos necesarios,
buenas prácticas
y consejos.



PASOS PARA LA VENTA A GRANEL

Verificar los envases del cliente

ver que estén en condiciones: limpios y secos, sin olor, con tapa o con posibilidad de cerrarse para el transporte.

1 **Pesar el envase vacío.**

Opción A: Utilizar la función TARA de la balanza:

Al colocar el envase sobre la balanza y presionar dicha función, la balanza vuelve a cero, descontando el peso del envase. Esta opción es la más recomendable para la venta de varios productos.



Opción B: Introducir el precio del producto a vender en la balanza y pesar el envase vacío.

2 Registrar el "precio del envase vacío".

Luego pesar el envase con el producto y descontar del precio total el "precio del envase vacío".



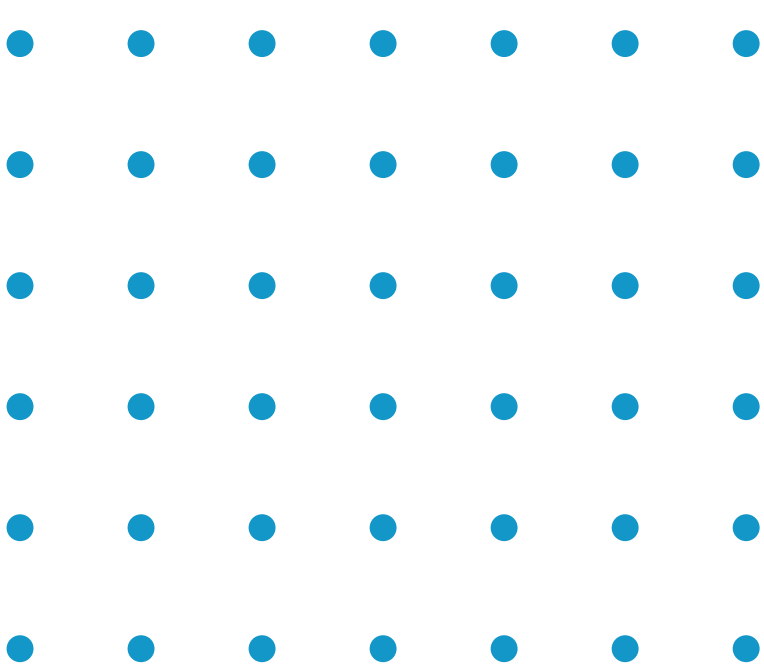
3 Cargar el producto en el envase.

Dependiendo del producto se debe usar cucharas, embudos o guantes. Los cuidados bromatológicos necesarios en este paso son idénticos al cuidado cuando se fracciona en bolsas o recipientes de plástico.



4 Pesar en envase lleno y descontar el peso del envase vacío.

5 Registrar el costo de cada producto, habiendo descontado el peso del envase vacío.



PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA EMPEZAR



Empezar de a poco y por aquellos productos que son más fáciles de vender a granel es una buena manera de tener éxito y no frustrarse.

Características: Aquellos productos que vienen en bolsas grandes (2, 5 o 10 kilos) pueden almacenarse en la misma bolsa u otro recipiente grande, como ser frascos de vidrio con tapa a rosca o tupperes. De esta manera, se preservan correctamente y brindan una presentación visualmente más agradable en el local que si estuvieran fraccionados en bolsas plásticas de un solo uso.

Algunos ejemplos:

- Yerba, arroz
- Frutos secos (almendras, nueces, castañas, maní, etc)
- Legumbres (lentejas, garbanzos, arvejas, porotos, etc)
- Especias (pimentón, curry, sal, orégano, perejil, etc).

CONSEJOS Y SUGERENCIAS



Siempre almacenar los productos en **contenedores secos y limpios**, asegurándose que no estén al alcance del sol.

Tener a disposición paños sanitarios y alcohol destinados a quitar la humedad de frascos y envases. Si los envases están limpios pero tienen restos de humedad, repasar el envase con el paño con alcohol, esperar unos instantes a que se seque y se vaya el olor a alcohol ¡y listo!

No es necesario que los envases que trae el cliente estén completamente vacíos. Utilizando la tara, la balanza descontará el peso del envase con el producto remanente. De esta manera se puede agregar y vender la cantidad deseada en el mismo envase.

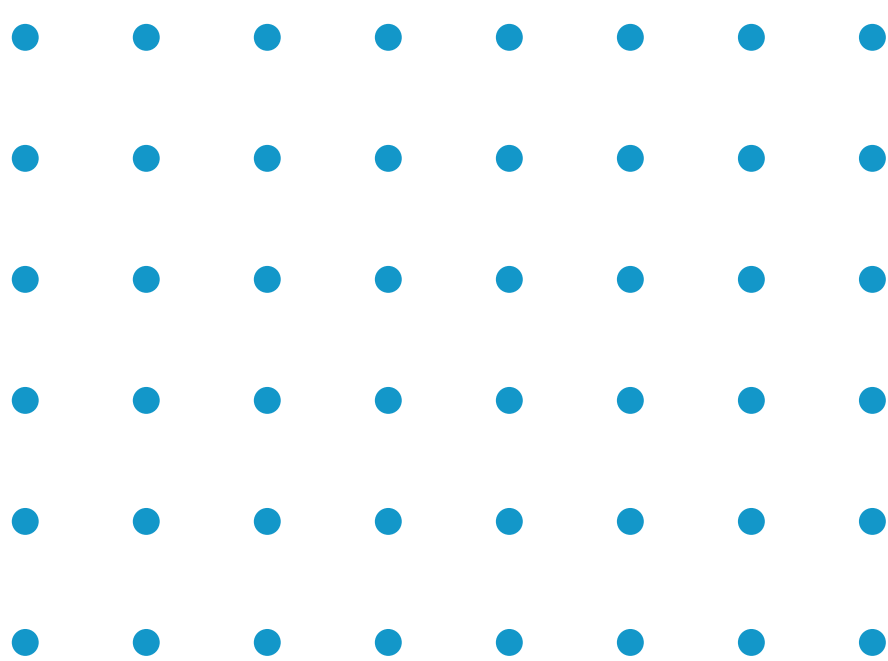
En aquellos locales donde se cuenta con un espacio limitado puede parecer más práctico el tener los productos fraccionados.

Sin embargo, lo recomendable es **guardar o acopiar los productos en contenedores** (tuppers, bolsas o frascos con tapa) **en el mismo lugar dónde estarían exhibidos** al fraccionarse.

El tiempo que requieren los pasos de venta a granel se reducen mucho con la práctica.

Tener a disposición los envases, cucharas, la balanza y el mostrador libre para apoyar los envases y productos facilita y agiliza mucho el proceso.

Los clientes valoran mucho (y cada vez más) comprar productos de manera sustentable y no comprar envases descartables.



ORDENANZAS Y BROMATOLOGÍA

Desde 2020 la **Ordenanza 10.196** y el **decreto 59.919** fomentan el expendio y venta de alimentos elaborados a granel en recipientes reutilizables aportados por consumidores.

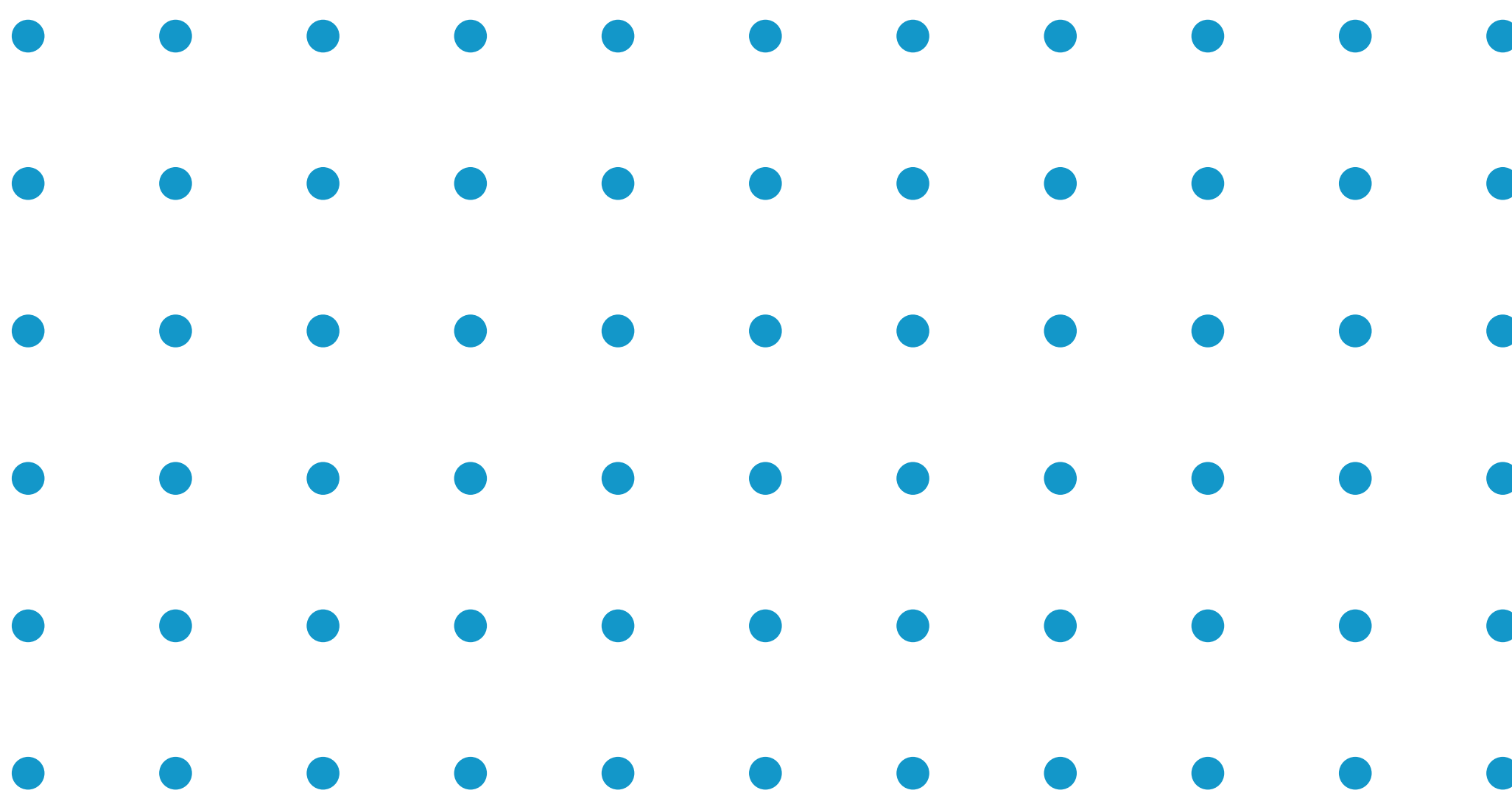
Algunos detalles de la Ordenanza:

Tiene por objeto fomentar el expendio y venta de alimentos elaborados y a granel, en recipientes reutilizables (tuppers, ollas, fuentes, frascos u otros) aportados por los propios clientes o consumidores.

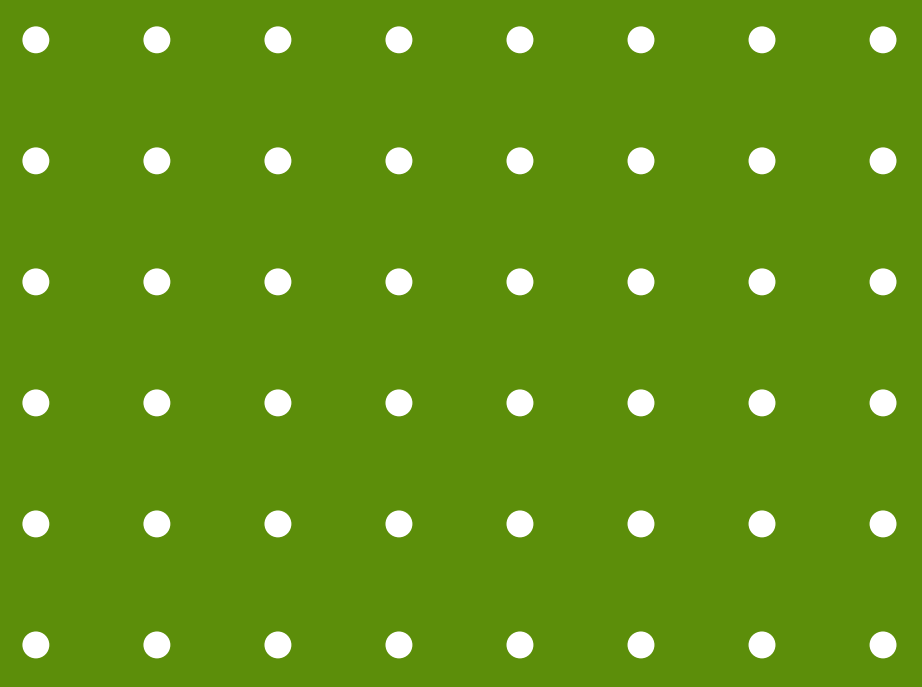
Según el Instituto de Alimentos de Rosario NO existen impedimentos legales que prohíban a los clientes llevar sus propios recipientes a la hora de comprar en las diferentes casas de comida, siempre y cuando éstos sean aptos para el traslado y almacenamiento de alimentos.

Si te interesa leer esta ordenanza o información extra sobre prohibición de bolsas y descartables en Rosario puedes entrar a la siguiente carpeta

Ver carpeta



https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1ln8nF_AUMGkZAtHotxclg8zb8QT6yl6i



ROSARIO, JULIO 2022

GRANELEANDO

WWW.GRANELEANDO.COM
GRANELEANDO@GMAIL.COM