



La tendencia es que frutas y verduras sea una sección de entrada de la sala, así como la panadería comienza a ser una sección de salida.

algo sale mal, usted no será el único responsable. A la vez, podrá ser siempre el más felicitado por los puntos a favor (al final, usted es el jefe).

PERO, ¿CUAL ES EL MEJOR LAY-OUT?

¿No tiene en su mente nada de la futura sala?

Pues bien, vamos entonces a orientarlo continuando con nuestra "guía" para una nueva sala.

Para ayudarlo un poco más, voy a darle algunos consejos que usted debe pensar antes de concluir su proyecto:

- La nueva sala tiene que tener las características principales de su red, o no ser que usted esté pensando en comenzar un nuevo formato.
- Se estructura debe estar preparada y entrenada para posibles cambios.
- No compre el equipamiento... sin antes definir la línea de productos que va a trabajar
- No defina la línea de productos y secciones... sin antes conocer el perfil de su público objetivo.
- No defina el perfil de su público objetivo... sin antes conocer mejor su universo.
- Comprar mucho equipamiento de frío, por ejemplo, puede ser muy desfavorable para su bolsillo y también para el lay-out, si usted no va a tener productos suficientes para llenarlos.

- Por tanto, compatibilice sus equipamientos con su línea de productos.
- Los check-outs hoy son informatizados, con o sin monitor, pero con al menos una

estera.

- En salas estrechas, es conveniente pensar en check-out dobles.
- Frutas y verduras tienen que ser las secciones de entrada de la sala.
- La panadería comienza a ser una sección de salida de la sala.
- Por lo menos, el 50% del área de ventas debe ser ocupada por perecibles.
- Una sala bien iluminada es mucho más agradable e invita a comprar.
- La contaminación visual ya llegó a las grandes ciudades. Por tanto, no contamine su sala con un exceso de carteles o logos.
- Tenga un buen proyecto de decoración y comunicación visual, de preferencia que no contraste con las demás salas (el mismo logo).
- Use el nombre del supermercado también en las áreas internas de la sala, no sólo en la fachada.
- Las góndolas comienzan a tener más altura para poder soportar el aumento de líneas. Entonces,