




SIGA LA FLECHA

La segunda generación -muy próxima a la anterior- comenzó por valorizar un poco más frutas y verduras y también separó lácteos y congelados en secciones distintas, buscando la diferenciación.

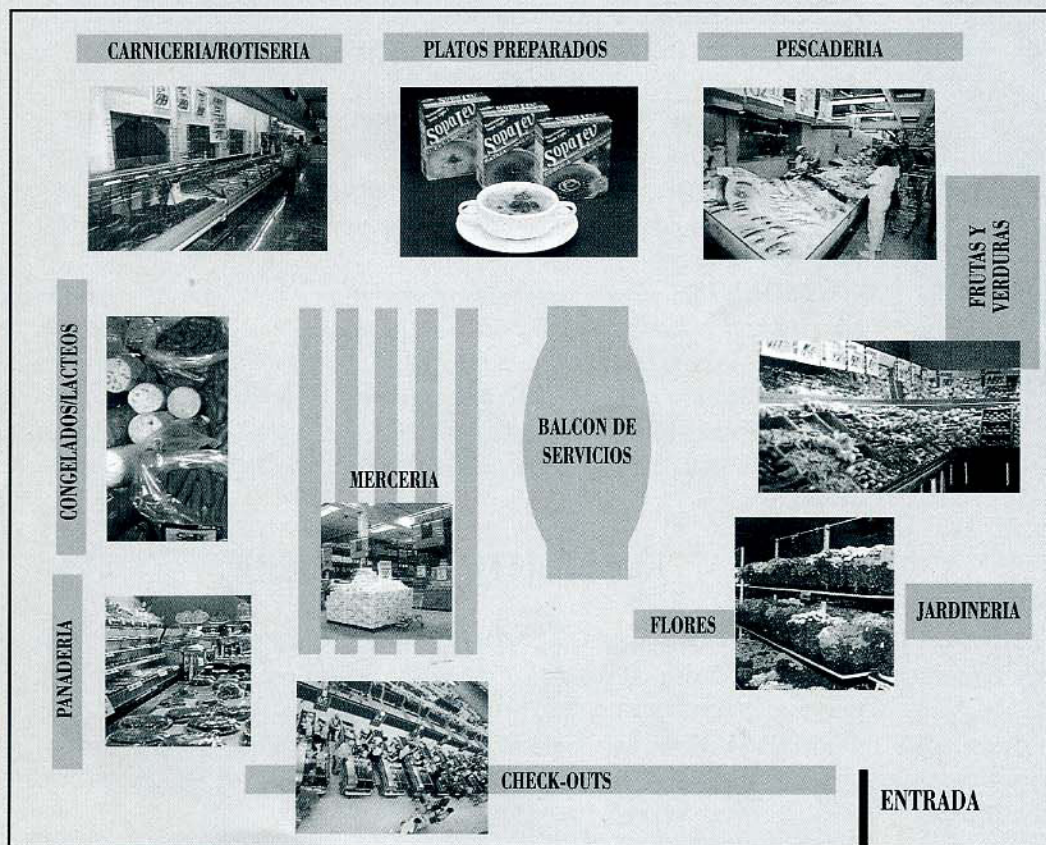
La tercera generación se comienza a ver hoy, donde los productos hortofrutícolas se hacen más importantes, habiendo una tendencia a ubicarlos a la entrada de la sala. Las salas destinadas a congelados y lácteos son cada vez mayores. Según Ascar, con esa configuración los perecibles pasaron a ocupar casi un 50% del área de ventas.

LA CUARTA GENERACION

Siempre remitiéndonos al supermercado convencional, la cuarta generación mantiene hortofrutícolas a la entrada de la sala, sólo que con mayor espacio. Introduce productos de jardinería, también en la entrada de la sala de ventas y principalmente se da gran importancia a platos preparados o semipreparados, con creciente presencia de productos congelados, siendo secciones ya habituales pescadería y sobre todo panadería. Esta última normalmente queda cerca de los check-outs, no en la salida, y en el lado opuesto de los hortofrutícolas. Esto significa que entonces se invertirá la

ecuación, dando cerca de 60% del área de ventas para perecibles y 40% para no alimentos. Para Ascar, el lay-out del futuro presupone algunos conceptos fundamentales. Primero, queda muy claro que es preciso dar mucha importancia al tiempo del cliente, a la vez que se valoriza más el concepto de la practicidad en la preparación de alimentos. Esto lleva al concepto de que el supermercado tiene que trabajar con el máximo de productos que agreguen valor al cliente y permitan un margen mayor, operando menos con commodities; esto es, vender más recetas y menos ingredientes. 

CUARTA GENERACION - LA SALA DEL FUTURO



- #### CARACTERISTICAS BASICAS
- * Mayor anchura (más check-outs)
 - * Menor profundidad
 - * 60% de perecibles
 - * 40% de mercería y no alimenticios
 - * Hortofrutícolas y jardín después de la entrada
 - * Importancia al tiempo del cliente
 - * Practicidad: platos rápidos y semirrápidos
 - * Más recetas, menos ingredientes