Coca-Cola freestyle

CREW CONNECT
CONSEJO RÁPIDO

## Mejores prácticas

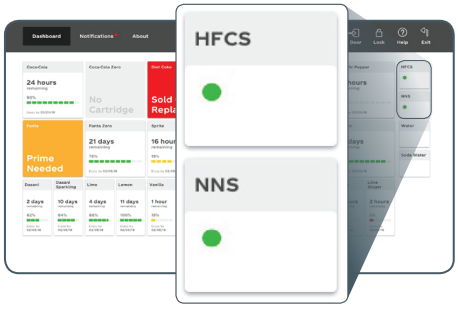
# Manejo de las cajas BIB de HFCS y NNS

Almacenar y manipular correctamente las cajas BIB es crucial para mantener el flujo de las bebidas.

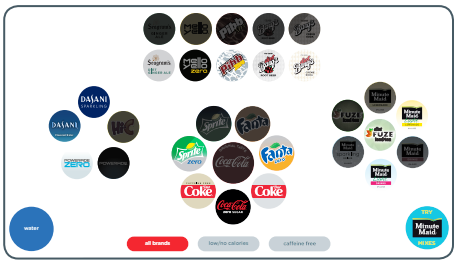
## ADMINISTRACIÓN DE SU INVENTARIO

- **Administre el inventario** usando primero la caja más antigua de edulcorante.
- Un **almacenamiento apropiado** a una temperatura ambiente templada ayuda a garantizar la calidad de las bebidas.
- Al almacenar las cajas BIB, **mantenga la flecha apuntando hacia arriba.**

## REVISIÓN DEL EDULCORANTE




- **Revise la cantidad de edulcorante restante** cada día. El punto verde cambiará a un cuadrado rojo cuando el edulcorante se ha acabado.
- ¿Todas las marcas de calorías completas están en gris? Revise los niveles del HFCS. ¿Todas las marcas de bajas calorías/sin calorías están en gris? ¡Revise los niveles del NNS!




## LIMPIEZA DE LAS CONEXIONES DE LAS CAJAS BIB

- ¡Mantenga todos los conectores de las cajas BIB **libres de residuos y de edulcorante cristalizado** para ayudar a mantener su expendedora y evitar obstrucciones!

**¿Necesita ayuda?**

**Llame al 1-800-241-COKE (2653)**
y hable con un técnico sénior

**Obtenga más información viendo los videos tutoriales en inglés o español en crewconnect.coca-cola.com**

© 2023 The Coca-Cola Company