

EL PODER DEL 'HECHO CON'

El 'Hecho con' tiene la fuerza para mejorar tu negocio. Sin embargo, como las marcas Nestlé son marcas registradas, es necesario seguir unas normas de comunicación en los menús y puntos de venta. Además, se deberá seguir un criterio a nivel organoléptico y de calidad nutricional.

Esta guía te explicará como hacer uso apropiado de nuestras marcas, pero en ningún caso es una aprobación de concepto o comunicación.

SIEMPRE

- Usar siempre el "Hecho con" y no cambiar en ningún caso la fuente de la letra.
- Usar siempre el "Hecho con" en todas las descripciones de producto. Por ejemplo, croissant hecho con KITKAT®.
- Todas las marcas deben estar escritas en mayúsculas y acompañadas del símbolo de registro ® siempre que aparezcan en algún texto. Ejemplo, KITKAT®.
- Añadir la frase legal: KITKAT® es una marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A. Vevey, Suiza.
- Opción de añadir " 'Have a Break. Have a Kit Kat'" tag line.
- Opción de usar la imagen de KITKAT 2 Fingers.

NUNCA

- Jamás usar directamente la marca. Por ejemplo, Croissant KITKAT®.
- Jamás combinar nuestras marcas con otras de competidores.
- Nunca usar las marcas NESTLÉ sin previa aprobación de registro correspondiente.
- Nunca modificar el nombre de la marca o cambiar su imagen o colores. Ejemplo:



CÓMO USARLO

La marca NESTLÉ siempre debe aparecer en menor tamaño que la del creador del concepto. 60/40 es la proporción que recomendamos.



Proporción 60/40 recomendada



EJEMPLO DE LA DERECHA: EL LOGO DEL CLIENTE SIEMPRE DEBE APARECER EN LA COMUNICACIÓN SIGUIENDO LA PROPORCIÓN 60/40.



MARCAS

Estas son las marcas que podemos utilizar siguiendo estas normas.





Nestlé® Good food, Good life

REGLAS DE ORO

Made with...



BUENAS PRÁCTICAS

- ✓ Garantizar una gestión adecuada del control de plagas.
- ✓ Separar el producto líquido abultado y con fugas.
- ✓ Inspeccionar la fecha de consumo preferente.
- ✓ Colocar el producto sobre palets limpios/secos o estanterías del suelo y de forma ordenada.
- ✓ Apilar la mercancía utilizando la altura de apilamiento recomendada en las cajas.
- ✓ Almacenar los productos en un lugar fresco y seco y en zonas de temperatura controlada si es necesario (chocolate).
- ✓ Tener cuidado con el uso de cortadores y cuchillas al abrir las cajas.
- ✓ Poseer Registro Sanitario, licencia de la actividad y alguna certificación GFSI (BRC/IFS/FSSC 22000, etc).
- ✓ Evitar la contaminación cruzada del producto durante su preparación y respetar las preparación recomendadas.

MALAS PRÁCTICAS

- ✗ Vender productos caducados.
- ✗ Utilizar palets con clavos salientes.
- ✗ Almacenar la mercancía bajo la luz solar directa o cerca de equipos que son fuentes de calor constantes (hornos, neveras, etc).
- ✗ Pararse/sentarse sobre las cajas de cartón.
- ✗ Almacenar la mercancía en zonas infestadas o contaminadas (insectos, productos químicos, etc).
- ✗ Colocar los productos directamente en el suelo, ni cerca de productos químicos u otros productos no alimenticios.