



Consejos Rápidos Para Los Solicitantes

Consejos Para Ahorrar Energía

1. Si instala una unidad condensadora remota, colóquela fuera del edificio, idealmente en un área sombreada a nivel del suelo, con buen flujo de aire en un techo. Cualquier calor generado dentro del edificio tendría que ser eliminado (a través de una ventilación adecuada, a un costo adicional) para evitar que las unidades funcionen de manera ineficiente.
2. Seleccione cajas refrigeradas con puertas para ahorrar energía, pero si es necesaria una unidad abierta (por ejemplo, por falta de opciones de puertas correderas y falta de espacio para puertas batientes), solicite fondos adicionales para soluciones de ahorro de energía, como cortinas nocturnas.
3. Si está reemplazando su sistema / unidad de refrigeración actual con un nuevo sistema / unidad, asegúrese de que el sistema / unidad esté debidamente desmantelado (es decir, que no se corten tuberías antes de ser bombeadas por un técnico) y que el gas refrigerante se recupere adecuadamente y se envíe para su recuperación, reciclaje o destrucción para garantizar que no se liberen las emisiones de gases refrigerantes, que son extremadamente perjudiciales para el medio ambiente.
4. Considere si los productos almacenados en las cajas refrigeradas aún se pueden conservar de manera segura si las unidades están configuradas para apagarse cuando no están en uso, para reducir el uso de energía. De lo contrario, los productos deberán colocarse en otro espacio refrigerado, o la unidad se dejará en funcionamiento siempre que tenga productos almacenados en ella.

Consejos para seleccionar un sistema/unidad de refrigeración

1. Los concesionarios anteriores recomiendan elegir una unidad de refrigeración con iluminación brillante para atraer a los clientes a ella (todas las vitrinas refrigeradas nuevas deben tener luces LED).
2. Piense en los productos que desea almacenar en las nuevas cajas refrigeradas y tenga en cuenta sus medidas al seleccionar una unidad para

asegurarse de que los estantes sean lo suficientemente largos / profundos como para caber los productos.

3. Considere ubicar cualquier unidad externa lejos de áreas de alto tráfico (como muelles de carga) para evitar el riesgo de que la unidad sea golpeada por un vehículo. Se podrían instalar barreras protectoras, o bolardos, para minimizar el riesgo de daños si es necesario.
4. Al seleccionar el equipo, considere el acceso de mantenimiento futuro, como el acceso externo al techo si se cita en un techo, y la seguridad de trabajar en unidades en altura. Siempre que sea posible, monte siempre las unidades a nivel del suelo. Se pueden instalar jaulas de seguridad / antivandálicas si es necesario.
5. Al considerar dónde colocar el equipo dentro de un edificio, mida no solo las dimensiones de la unidad, sino también cómo se abrirán las puertas (con bisagras o correderas) y asegúrese de que haya suficiente espacio para que las puertas se abran completamente y será conveniente ver y sacar artículos de la vitrina refrigerada, así como el acceso alrededor de la unidad si las puertas están abiertas.
6. Las cajas refrigeradas con puertas son más fáciles de abrir para los clientes en comparación con las puertas correderas, pero requieren una cantidad adecuada de espacio para que las personas pasen con la(s) puerta(s) abierta(s).
7. Si se coloca una vitrina refrigerada cerca de una ruta de escape de incendios, las puertas con bisagras deben cerrarse en la dirección de la ruta de escape.
8. Utilice la lista abreviada de equipos de refrigeración elegibles de CDFA como punto de partida al seleccionar una caja/unidad/sistema de refrigeración para que el proceso sea menos abrumador.
9. Comprenda las necesidades eléctricas del equipo y su sitio lo antes posible y obtenga una cotización de un electricista con licencia para que esos costos puedan incluirse como parte del presupuesto de la subvención.
 - a. Incluso para unidades independientes que deberían funcionar cuando se conectan a una toma de corriente regular, algunas tiendas en el programa piloto necesitaron algunos trabajos eléctricos ligeros, como instalar una nueva toma de corriente / receptáculo en el lugar correcto, para acomodar el nuevo equipo.
10. Considere el uso de un sistema de monitoreo de temperatura para ser parte

del equipo seleccionado, o una solución separada agregada a la pieza / piezas del equipo. Los sistemas de monitoreo de temperatura de refrigeradores / congeladores monitorean las temperaturas en todo momento y ofrecen una medición ininterrumpida, registrando automáticamente los datos de registro que se pueden usar para informes y cumplimiento de seguridad alimentaria, así como generar alertas instantáneas si las temperaturas superan un umbral de seguridad determinado. Estos sistemas pueden ser a través de la conexión en red de controladores en casos individuales, o sensores inalámbricos en red agregados a una o varias piezas de equipo.

Consejos para el proceso de instalación de refrigeración

1. Anticípese a los retrasos entre la selección de su sistema/unidad de refrigeración y su entrega.
2. Determine y planifique con anticipación si será necesario quitar las puertas del edificio para mover el equipo nuevo, y es posible que se necesiten rampas y / o equipos especializados para navegar por terrenos irregulares, bordillos, puertas o cambios de nivel o escalones y escaleras.
3. Averigüe si la descarga e instalación de nuevos equipos en su lugar es parte de la compra, y trate de utilizar una solución todo en uno que incluya todo lo que forma parte del proceso, incluido el reciclaje del refrigerador viejo y la eliminación adecuada del refrigerante viejo.
 - a. Durante el programa piloto, hubo casos en que las unidades se descargaron fuera de una tienda y hubo costos inesperados para colocar el equipo.
 - b. Averigüe qué se necesitará y planifique cualquier necesidad adicional de personal para descargar y colocar unidades donde sea necesario e incluir los costos en el presupuesto de la subvención.
 - c. Consulte el Directorio de contratistas de NASRC para obtener una lista de contratistas que pueden proporcionar soluciones todo en uno.

Sugerencias de dónde colocar el sistema/unidad de refrigeración

1. Coloque la vitrina refrigerada junto a las cajas registradoras para que los

clientes puedan hacer compras de última hora mientras realizan el pago.

2. Crear una sección de productos colocando productos refrigerados junto a productos no refrigerados ha ayudado a algunas tiendas a sentirse más como un mercado que como una tienda de conveniencia.
3. Coloque la caja refrigerada donde los clientes no puedan faltar, como hacia el frente de su tienda para que sea lo primero que vean los clientes cuando entran.
4. Decida dónde instalar su caja refrigerada en función del tráfico peatonal habitual de los clientes, así como de aumentar su acceso al refrigerador.
5. Considere la ubicación de los enchufes eléctricos en su tienda y qué espacio físico está disponible.

Consejos para vender más frutas y verduras

1. Haga que el producto se muestre bien en la caja refrigerada, por ejemplo, coloque los productos en canastas y / u organícelos por tipo de fruta / verdura.
2. Cree letreros que permitan a los clientes saber que vende productos cultivados localmente en su tienda.
3. Almacene un tipo de fruta / verdura por estante refrigerado para que sea más fácil para los clientes encontrar lo que están buscando.
4. Almacenar alimentos para llevar como plátanos, manzanas, ensaladas prefabricadas y verduras precortadas alienta a los clientes a comprar productos en lugar de comprar bocadillos como dulces y papas fritas.
5. Los clientes disfrutan viendo sus productos almacenados adecuadamente a la temperatura correcta.
6. Los clientes tienden a comprar más productos cuando mantiene una amplia variedad en stock.
7. Las características más importantes que los beneficiarios anteriores dijeron que sus clientes buscan al comprar frutas y verduras son frescura, calidad y asequibilidad.
8. Saber de dónde provienen sus frutas y verduras puede hacer que los clientes tengan más confianza en la calidad de sus productos.
9. Muchos beneficiarios anteriores dijeron que los clientes apreciaban el

hecho de que podían ayudar a apoyar a los agricultores locales comprando productos cultivados en California en su tienda.

Recomendaciones de beneficiarios anteriores para almacenar las cajas refrigeradas

1. Aprende qué artículos son los más populares escuchando las solicitudes de los clientes o observando las tendencias de ventas de tus tiendas.
2. Experimente con nuevos artículos para ver qué es lo más popular: use un proceso de prueba y error para ver qué se vende más y luego almacene más de ese artículo.
3. Coloque las frutas y verduras en la vitrina refrigerada en función de lo que se echaría a perder más rápido para evitar el desperdicio y el deterioro.
4. Almacene artículos que estén en temporada porque pueden ser más baratos de comprar y tener un sabor más fresco.
5. Almacene productos que sean culturalmente relevantes para los platos que cocinan sus clientes.
6. Si su base de clientes se detiene principalmente para comprar artículos que van con sus almuerzos para el trabajo o la escuela, considere almacenar más artículos para llevar, como ensaladas, verduras precortadas y jugos prensados.
7. Al comenzar, solo almacene una pequeña cantidad de productos porque puede comprar más productos según sea necesario en lugar de almacenar demasiados que no se venden.
8. Adquiera productos directamente de los agricultores y luego compre cualquier producto necesario que no se cultive en California de mayoristas u otras tiendas de comestibles más grandes.
9. Identifique si el producto que está comprando es cultivado en California mirando una calcomanía o etiqueta directamente en el artículo o en la caja en la que se envía o hablando directamente con su proveedor.
10. Asegúrese de no almacenar demasiado la caja refrigerada y nunca bloquear el flujo de aire en la caja.
11. Mantenga la carcasa limpia y libre de polvo y suciedad.

Otras recomendaciones de beneficiarios anteriores

1. Aproveche al máximo la oportunidad de la subvención haciendo preguntas sobre qué asistencia técnica está disponible.
2. Comprenda qué productos están disponibles para almacenar en las cajas refrigeradas para maximizar su uso.
3. Cree etiquetas simples en los estantes, carteles y otros materiales de marketing para promocionar nuevos artículos y almacenar cambios a sus clientes.
4. Entregue volantes a las personas del vecindario promocionando las nuevas cajas refrigeradas de la tienda y otros cambios.
5. Enseñe a sus clientes cómo cocinar con diferentes frutas y verduras que se venden en su tienda y comparta recetas para los artículos que los clientes están comprando.
6. Aumente su presencia en las redes sociales para ayudar a comercializar su tienda y compartir qué productos están actualmente en stock.
7. Trabaje con otras iniciativas minoristas saludables en su área para obtener asistencia para actualizar su tienda para mostrar mejor los productos y mejorar la atmósfera general para los clientes.