

BENEFICIOS

1. Con más días de vida útil mejora tu cadena logística y amplía tu distribución



- Tu empresa podrá planear de forma más eficiente la producción y reducir capital de trabajo.
- Con un producto que dura más tiempo podrás ampliar tu área de distribución y generar mayores ventas.

3. Protege tu marca al reducir reclamos y devoluciones



- Mal olor, color o textura pueden afectar la primera impresión que tiene tu cliente al abrir tu producto. Mantén las cualidades organolépticas en niveles satisfactorios por más tiempo.
- Menos microorganismos significa un producto más seguro para tu cliente final.
- Copperprotek® te ayuda en cortes imprevistos en la cadena de frío, manteniendo la calidad de tu producto.

2. Más tiempo en el punto de venta, mejor negocio para ti y tus clientes

- Mantener los alimentos frescos durante más tiempo se traduce en mayores oportunidades de vender.
- Reduce rechazos de tus clientes por no tener la vida útil suficiente.
- Evita ventas de liquidación o remates de stock debido a poca vida útil en el punto de venta.



4. Logra una producción más sustentable al reducir desperdicio

- El consumidor está pidiendo alternativas más sustentables y al tener un producto que dura más tiempo puedes reducir el desperdicio de alimentos de tu organización.
- Reduce hasta en un 50%* la merma de tu empresa.



* En base a resultados entregados por clientes

¡Contáctanos!



contact@copperprotek.com



@copperprotek



www.copperprotek.com