

El posavasos personalizado

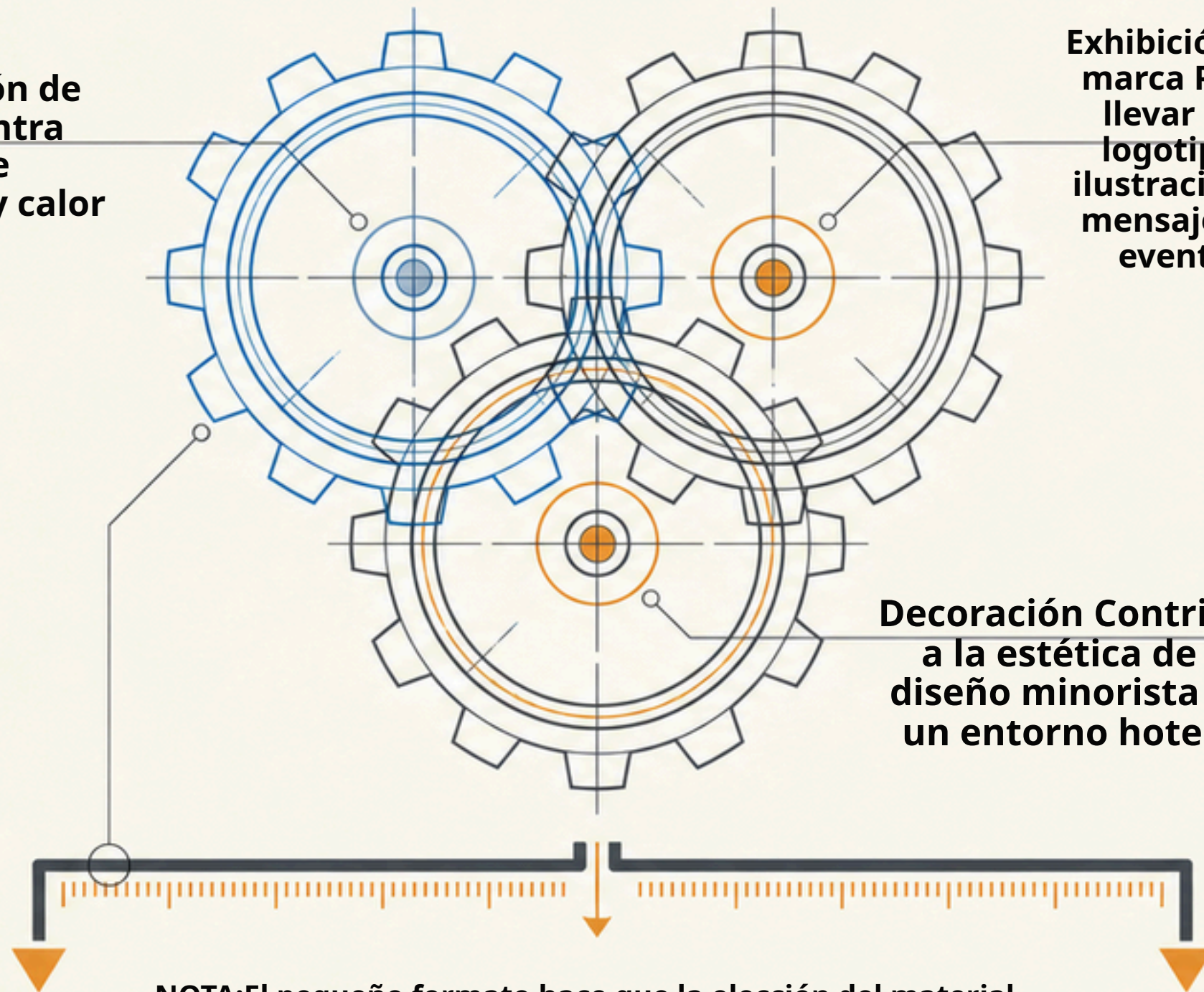
Manual de abastecimiento

Convertir las especificaciones de materiales y las exigencias de rendimiento en RFQ impecables.



Definir las limitaciones de la categoría

Protección de
mesa Contra
anillos de
bebidas y calor



Exhibición de
marca Para
llevar un
logotipo,
ilustración o
mensaje de
evento

Decoración Contribuye
a la estética de un
diseño minorista o de
un entorno hotelero

NOTA:El pequeño formato hace que la elección del material,
el tratamiento de los bordes, la escala del diseño y el
embalaje del conjunto sean especialmente importantes.



**La vía de un posavasos
NO es automáticamente
la misma ruta que un
mouse pad, individual,
alfombrilla de bar,
posafuentes de silicona,
funda para bebidas,o
tarjeta promocional.**

Deconstruir la anatomía del posavasos

Capa superior
Especifica la sensación de la superficie y el acabado visual.

Núcleo Define la clase de espesor del sustrato distintivo.

Capa inferior Identifica el concepto específico del reverso.

Perímetro Solicita explícitamente la forma, los radios de las esquinas, y el tratamiento de los bordes.



Todas las variables de la anatomía física—forma, esquinas, bordes, clase de espesor, y sensación de la superficie—deben solicitarse explícitamente en el RFQ.

Relacionar los entornos con las exigencias de rendimiento



Bebidas frías y hostelería

Amenaza: Acumulación de condensación y limpieza frecuente

Prueba requerida: Absorbencia, facilidad de limpieza y comportamiento ante las manchas



Tazas calientes y servicio de restaurante

Amenaza: Transferencia térmica

Prueba requerida: Exposición al calor expectativas y comportamiento en contacto con la mesa



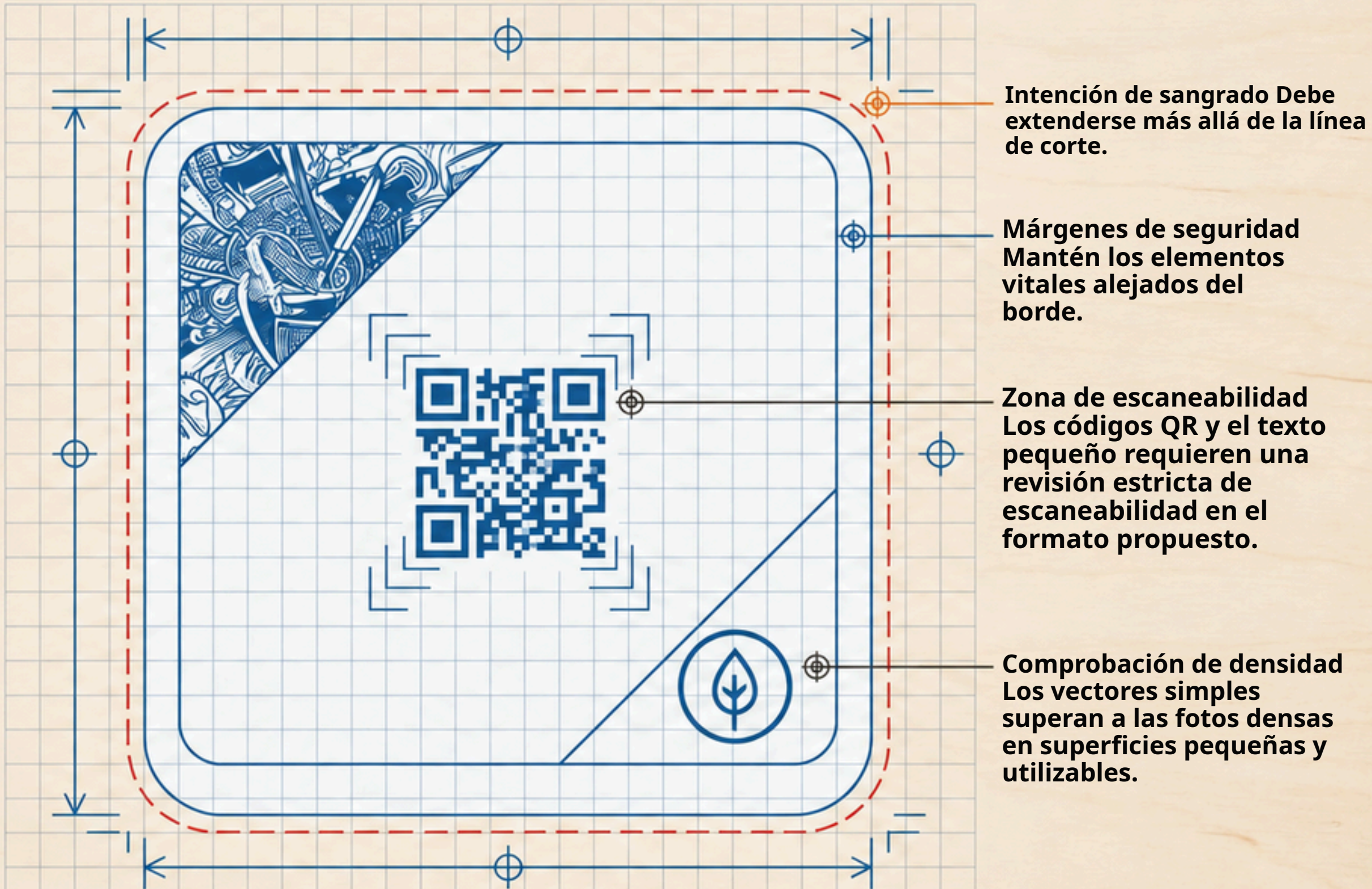
Regalos de eventos y uso al aire libre

Amenaza: Factores ambientales degradación y lavados repetidos

Prueba requerida: Durabilidad y integridad de la superficie

ADVERTENCIA: No prometas absorbencia, resistencia al calor, resistencia a las manchas, aptitud para lavavajillas, rendimiento antideslizante ni aptitud para contacto con alimentos sin pruebas o evidencias.
No inventes grados de material, espesores, certificaciones ni garantías.

Límites de topografía y escaneabilidad del diseño



Lista de comprobación de entrega

Logotipos vectoriales listos para imprimir

Referencias de color

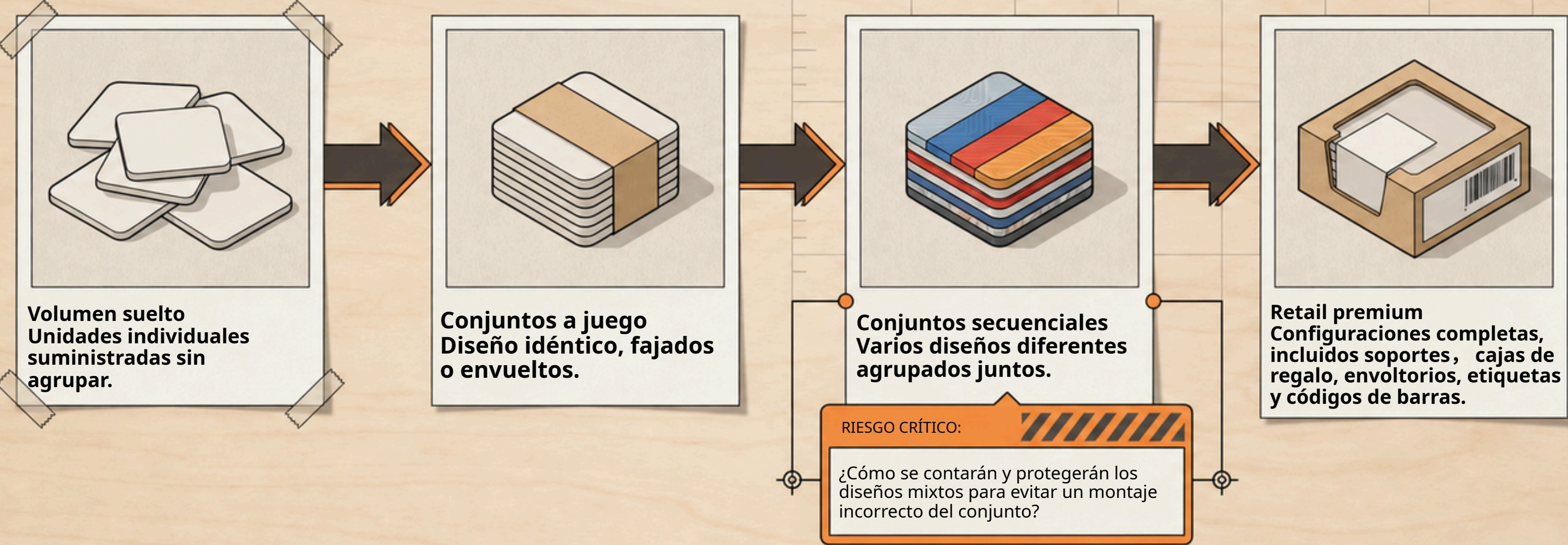
Archivos de imagen

Archivos de imagen

Diseño para cada lado (de 1 lado frente a 2 lados)

Instrucciones de diseño compartidas o variadas para conjuntos

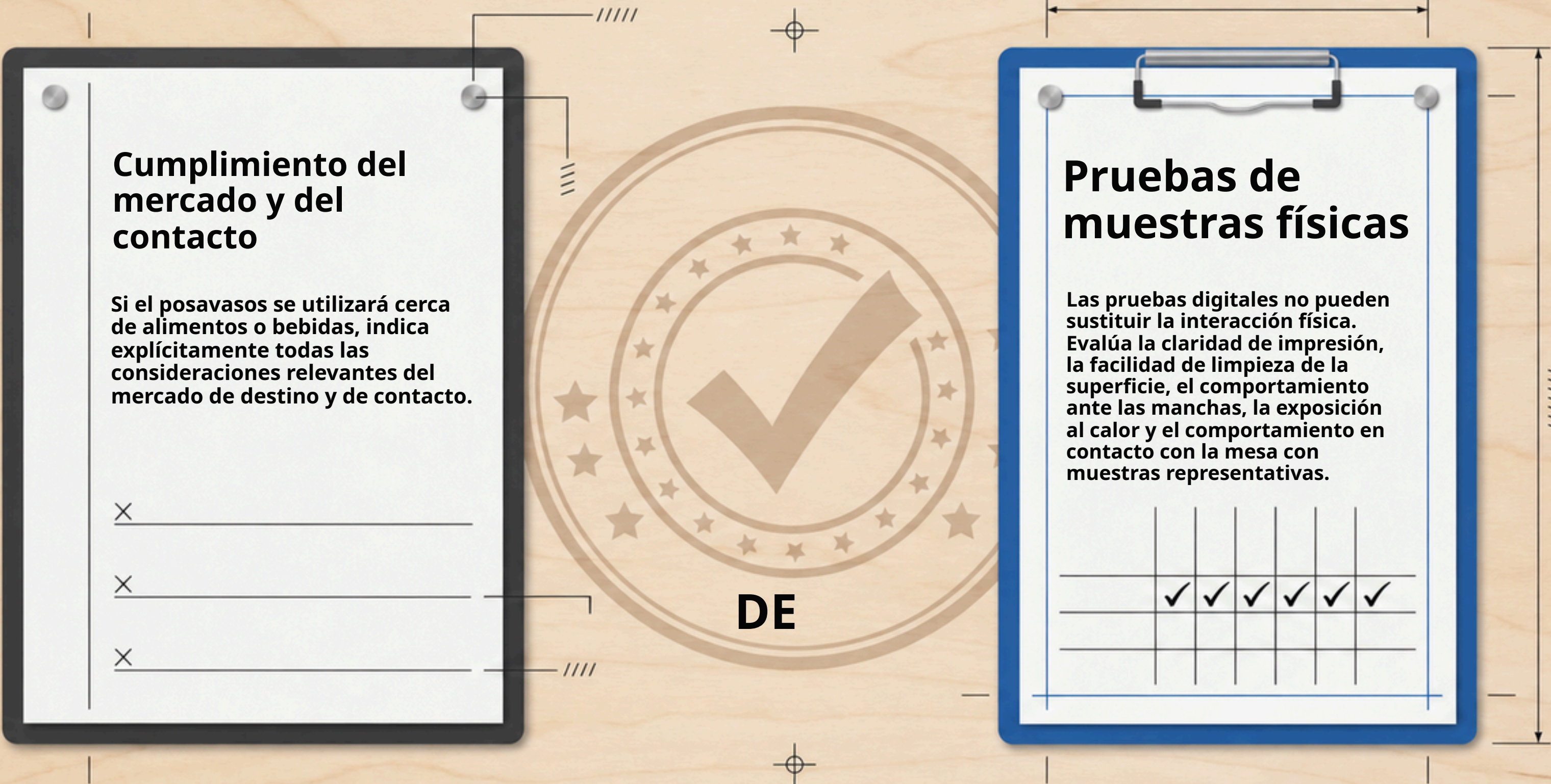
Gestionar las secuencias y la logística de embalaje



REGLA FUNDAMENTAL

Regla de cotización: Cotiza siempre las cantidades por
diseño Y por configuración del conjunto.

Validación física y cumplimiento del mercado



El diseño final debe revisarse sobre el sustrato físico elegido y su área imprimible.

La síntesis del RFQ maestro

1.Contexto y entorno

¿Entorno y uso previsto de las bebidas?
¿Abastecimiento de unidades individuales, conjuntos a juego, o un componente de caja de regalo? ¿Necesidades de pruebas de limpieza, condensación, calor o protección de la mesa?

2. Construcción física -¿Requisitos de superficie, reverso, forma, bordes y acabado?

3.Creatividad y cumplimiento -¿Diseño en un lado o en ambos lados? ¿Intervienen códigos QR, texto pequeño, fotos o diseños mixtos? -¿Requisitos del mercado de destino o de contacto con alimentos/bebidas?

4. Comercio y embalaje -
Embalaje de unidad y conjunto requerido (soportes, envoltorio comercial, kits)?

Los compromisos técnicos y comerciales finales requieren revisar la cotización, el diseño y el material. No inventes tamaños de material, precios, cantidades mínimas ni plazos de entrega.