

# CONDITIONS POUR DEVENIR POINT DE VENTE DES PRODUITS À LA FÛT

## 1. PRODUITS AU FROID, EN TOUT TEMPS

Parce que nos produits sont toujours vivants et que notre souci de la qualité du produit lors de la dégustation reste le même, nous vous demandons de conserver tous nos produits **réfrigérés**, **en tout temps**, **même lors de l'entreposage**. Sachez que cette demande n'est pas un caprice des ventes ou de marketing; comme la majorité de nos produits ne sont pas filtrés, ils contiennent toujours de la levure. Cette levure peut être réactivée par une température excédant 4 degrés Celsius et pourrait transformer le produit, qui ne sera plus jamais celui qui devait être lors de la sortie de la brasserie.

#### 2. COMMANDE MINIMALE

Minimum de 4 caisses par commande pour les régions de la Mauricie et de Québec. Aucun minimum pour le reste du Québec.

### 3. MARGE DE PROFIT

Un maximum de 27% ne doit pas être dépassé sur la marge de vos ventes, par souci et par respect pour les clients.

Nous mettons beaucoup d'amour et d'efforts dans la fabrication de nos produits et nous vous demandons d'en faire de même. Nous sommes toujours disponibles pour vous parler, peu importe la raison :

- ★ Questions sur les produits
- ★ Promotion spéciale dans votre région
- ★ Dégustations de nos produits
- ★ Lancement spécial
- ★ Satisfaction du client

## **CONTACT**

Contactez les ventes à : ventes.alafut@gmail.com Simon, réprésentant aux ventes : 819-247-1234