

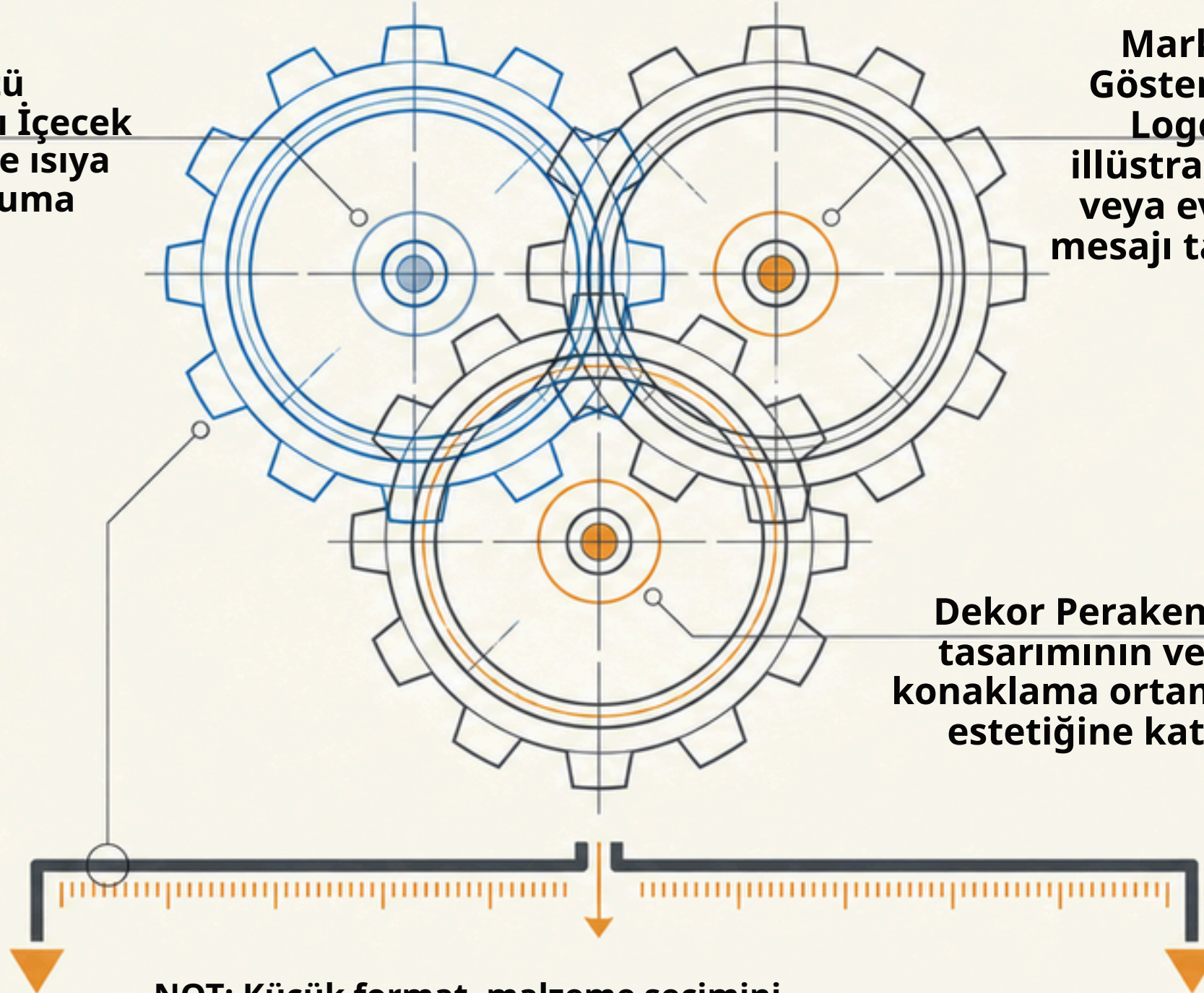
Özel Bardak Altlığı Tedarik Rehberi

Malzeme özelliklerini ve performans gereksinimlerini kusursuz RFQ'lara dönüştürme.



Kategori Kısıtlarını Tanımlama

Masa Üstü
Koruması İçecek
izlerine ve ısıya
karşı koruma



Marka
Gösterimi
Logo,
illüstrasyon
veya event
mesajı taşıma

Dekor Perakende
tasarımının veya
konaklama ortamının
estetiğine katkı

NOT: Küçük format, malzeme seçimini,
kenar işlemlerini, görsel ölçeğini ve set paketlemesini
özellikle önemli kılar.



**Bir bardak altlığı yolu
otomatik olarak mouse
pad, masa altlığı, bar
matı, silikon nihale,
içecek kılıfı veya
promosyon kartıyla aynı
yol değildir.**

Bardak Altlığı Anatomisini Ayırıştırma

Üst Katman Yüzey
hissini ve görsel bitişi
belirtin.

Çekirdek Belirgin alt
tabaka kalınlık sınıfını
tanımlayın.

Alt Katman Belirli destek
kavramını tanımlayın.

Çevre Şekli, köşe
yarıçaplarını ve kenar
işlemesini açıkça
talep edin.

Tüm fiziksel anatomi değişkenleri—şekil, köşeler, kenarlar, kalınlık sınıfı ve yüzey hissi—RFQ'da açıkça talep edilmelidir.

Ortamları Performans Gereksinimleriyle Eşleştirme



**Soğuk İçecekler
ve Konaklama
Hizmeti**

**Tehdit: Yoğuşma birikmesi ve
sık silme Gerekli Test:
Emicilik, temizlenebilirlik ve
lekelenme davranışı**



**Sıcak Bardaklar ve
Restoran Servisi**

**Tehdit: Isı transferi
Gerekli Test: Isıya maruz kalma
beklentileri ve masa
temasındaki davranış**

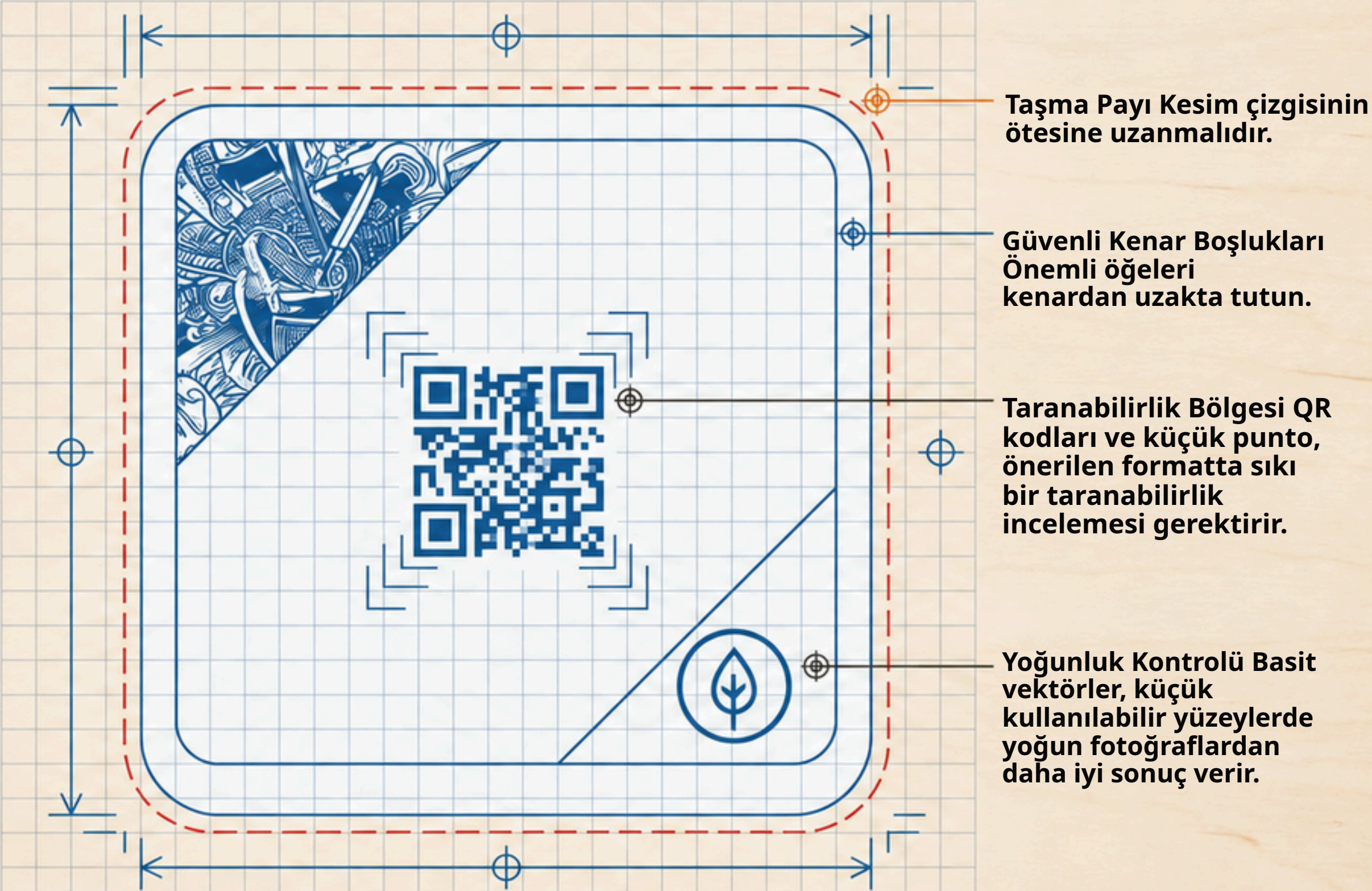


**Etkinlik Hediye ve
Dış Mekân Kullanımı**

**Tehdit: Çevresel
bozulma ve tekrarlı yıkama
Gerekli Test: Dayanıklılık ve
yüzey bütünlüğü**

**UYARI: Kanıt/test olmadan emicilik, ısı direnci, leke direnci, bulaşık makinesi
uygunluğu, kaymazlık performansı veya gıda temas statüsü vaat etmeyin. Malzeme
sınıflarını, kalınlıkları, sertifikaları veya garantileri uydurmayın.**

Görsel Topografyası ve Taranabilirlik Sınırları



Teslimat Kontrol Listesi

Baskıya hazır vektör logolar

Renk referansları

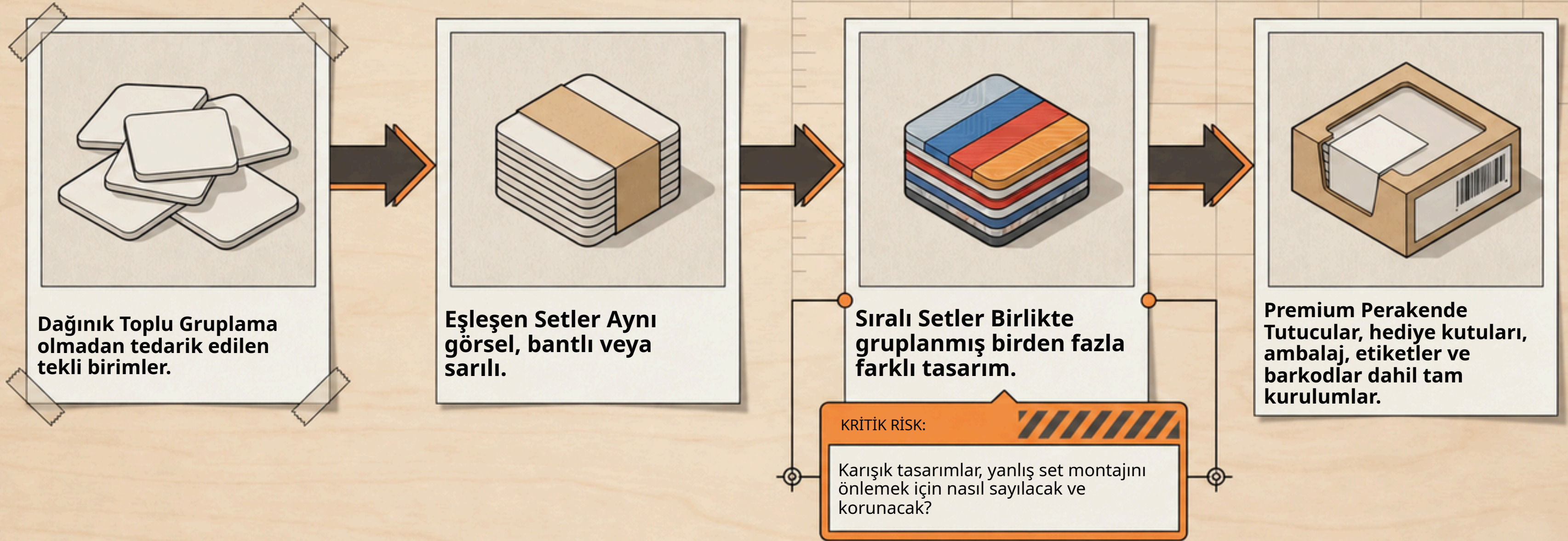
Görsel dosyaları

Görsel dosyaları

Her yüz için yerleşim (tek taraflı ve çift taraflı)

Setler için ortak ve farklı görsel talimatları

Sıraları ve Paketleme Lojistiğini Yönetme



TEMEL KURAL

Teklif Kuralı: Miktarları her zaman tasarıma VE set yapılandırmasına göre belirtin.

Fiziksel Doğrulama ve Pazar Uyumluğu

Pazar ve Temas Uyumluğu

Bardak altlığı yiyecek veya içeceklerin yakınında kullanılacaksa, ilgili hedef pazar ve temas hususlarının tümünü açıkça belirtin.

X _____

X _____

X _____

VEYA

Fiziksel Numune Testi

Dijital provalar fiziksel etkileşimin yerini tutamaz. Baskı netliğini, yüzeyin temizlenebilirliğini, lekelenme davranışını, ısıya maruz kalmayı ve masa temasındaki davranışı temsili numunelerle değerlendirin.

	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Nihai görsel, seçilen fiziksel alt tabaka ve baskı alanıyla karşılaştırılarak incelenmelidir.

Ana RFQ Sentezi

1. Baęlam ve Ortam

Ortam ve beklenen içecek kullanımı? Tekli birimler, eşleşen setler veya hediye kutusu bileşeni mi tedarik edilecek? Temizlik, yoğuşma, ısı veya masa koruması test ihtiyaçları?

2. Fiziksel Yapı — Yüzey, destek, şekil, kenar ve bitiş gereksinimleri?

3. Yaratıcı Çalışma ve Uyumluluk — Görsel tek yüzde mi, iki yüzde mi? QR kodları, küçük punto, fotoğraflar veya karışık tasarımlar var mı? — Hedef pazar ya da gıda/içecek teması gereksinimleri?

4. Ticaret ve Paketleme — Gerekli birim ve set paketlemesi (tutucular, perakende ambalajı, kitler)?

Nihai teknik ve ticari taahhütler teklif, görsel ve malzeme incelemesi gerektirir. Malzeme ölçülerini, fiyatları, minimum miktarları veya teslim sürelerini uydurmayın.