

«Чечил НАНО»

Новинка от крупного производителя рассольного сыра «СибБарс»

Это особенно тонкие нити нежного рассольного сыра,
которые дают
особенное, более яркое ощущение от вкуса сыра.



PANTONE 7702C



PANTONE 170C



PANTONE 7459C



PANTONE 7479C

Потребители сыра регулярно **пробуют разные сыры в поиске вкусового разнообразия**

Особенно тонкие нити «Чечил НАНО» **ДАЮТ**

- **Альтернативный вариант полезного перекуса.**
- **вкусовое разнообразие** Всем потребителям сыра
- **Разнообразие в закусках** к алкогольным напиткам

- Особенно вкусовые ощущения (вкус более насыщенный и яркий)
- Свежую приятную сочность сыра.
- Сыр приятно и легко жуется.

Потому что **ОСОБЕННО ТОНКИЕ НИТИ «ЧЕЧИЛ НАНО»** обеспечивают*

* Экспресс-тестирование продукта и восприятия его параметров на потенциальных потребителях рассольного сыра (среди потребляющих рассольный сыр не реже 1 раза в месяц). Новосибирск, август 2022 г.

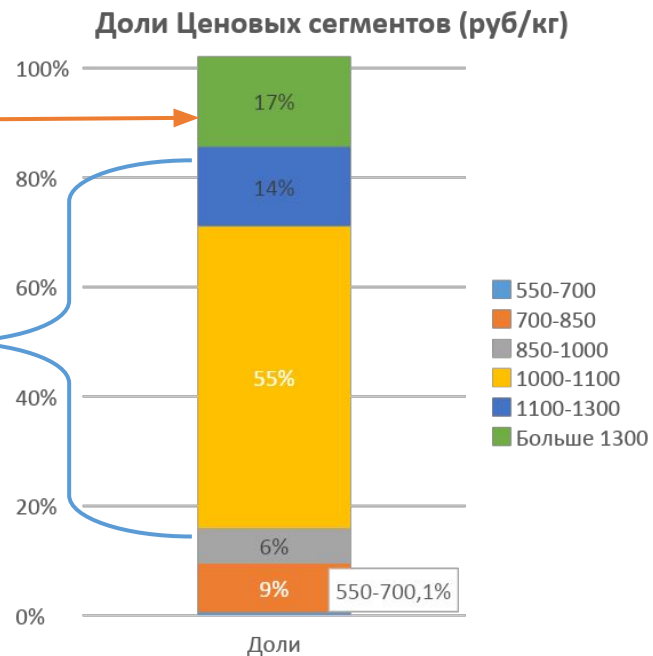
Выгода от заведения новинки для партнёров:

Рост маржинальной прибыли* и выручки от реализации рассольных сыров.

Выбор ценового сегмента

Цель новинок – занять более высокий сегмент, который оценивается в 17%

Сыры «СибБарС» занимают сегмент 1000 – 1300 руб/кг



Средняя цена май-июнь 2022 г

100-130		130-140	
	L27		
	L28		
	L22		
	L23		
	L07		
	L05		
			L37

Основное скопление брендов – в сегменте 100-130 руб./шт. С весом продукта преимущественно 100г.

130-140 руб./шт. – практически НЕ занятый сегмент.

«Анатомия» продукта

Современный яркий,
аппетитный дизайн,
заметный на полке

Основание
для доверия



Окно для продукта

Аппетитный
фуд-стайл

Навигация по
характеристикам
продукта

Слайд 4

Оборотная сторона дизайна:

Слайд 4

Доказательство натуральности продукта (12 литров)
Короткий состав
Хорошо заметная дата изготовления и срок годности
QR код на лэндос

Лоток:

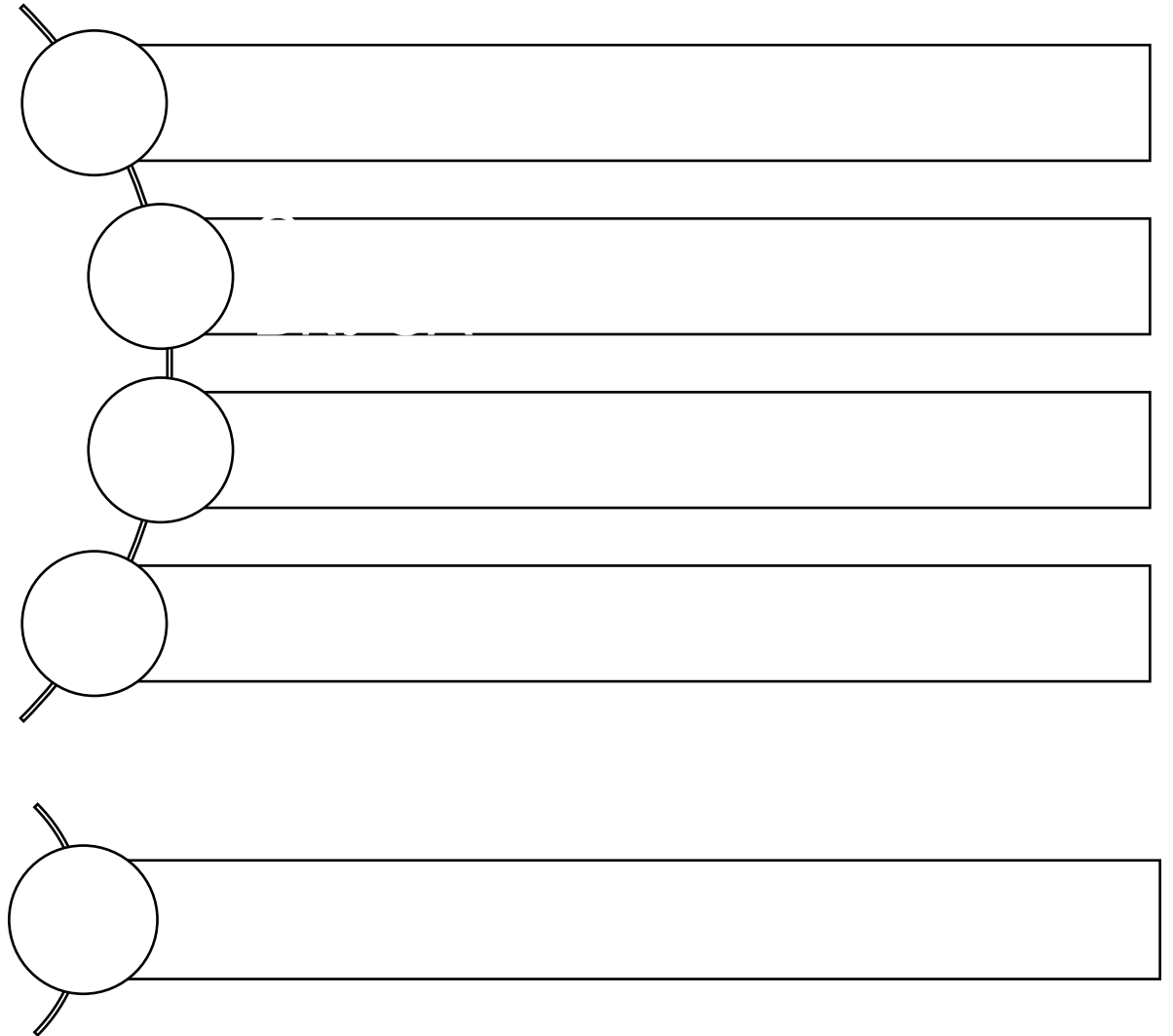
- Создает удобство при использовании продукта и при хранении после вскрытия упаковки.
- Продукт сохраняет привлекательную форму, не подвергаясь вакуумной деформации.
- Удобство потребления сыра вне дома в качестве перекуса.
- Плёнка, которую легко открыть
- Модифицированная газовая среда – обеспечивает 90 суток хранения.
- Прозрачное окно
- Премиальный стандарт упаковки
- заметное «пятно» на полке
- Удобство хранения: если сыр не доели, пенал поможет сохранить сыр от высыхания при вскрытой плёнке

Новый подход к дизайну упаковки сыра «Чечил НАНО»

Слайд 5

Упаковка облегчает выбор
благодаря удобной
навигации
по важным свойствам сыра

Основание для доверия
среди лояльных
потребителей



Мы ввели понятие
«Уровни солёности
сыра»



Возможность заранее видеть, чего ждать от продукта.

Уровень солёности является одним из ключевых дескрипторов при описании вкуса сыра потребителями.

На разных сырах покупатель ждет разный уровень солёности:

1. У классических рассольных сыров солёность должна быть на уровне 3 из 6.
2. У сыров со вкусами – 4 из 6.

Мы ввели понятие
«Сочность сыра»



- Сочность – это признак свежести и натуральность.
- Сыр, обладающий хорошей сочностью, приятно и легко жевать.
- Сочность усиливает вкусовые ощущения.

Линейка вкусов сыра «Чечил НАНО»

Мы учли предпочтения разных групп покупателей


Оригинальные вкусы для новаторов, ищущих вкусовое разнообразие.

- Сливочно-горчичный вкус
- Вкус семги

Классические вкусы - для традиционалистов, ищущих особые вкусовые ощущения от привычных вкусов

- Сливочный вкус
- Молочный вкус

!!! При заведении новинки рекомендуем вводить в ассортимент 1 классический вкус и один оригинальный.

 Уходимость сыра с оригинальными вкусами протестирована в канале продаж «пивная розница» в весовом формате продукт и демонстрирует высокие показатели.

Тех параметры: размер упаковки, вложимость, вес групповой упаковки

Инструменты поддержки для канала продаж сыра «Чечил НАНО»

1. Акция «Жёлтый ценник» для конечного потребителя на этапе ввода новинки.
2. Участие в каталоге торговой сети.
3. Контекстная реклама в поисковиках и социальных сетях Internet с перенаправлением на landing page продукта.
4. Дегустация продукта в топовых торговых точках.