



**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВОЙ  
ПРОДУКЦИИ: ОСЕНИНЫ  
ОСЕНЬ 2022**

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Предлагаем вашему вниманию новинки осеннего сезона продаж. Ожидаемый средний прирост в выручке 8-10%.

## ЦЕЛИ ВВОДА:

- Поднятие средней наценки
- Рост среднего чека
- Заккрытие запроса аудитории на оригинальную выпечку
- Обновление ассортимента

## ЗАДАЧИ:

- Отработка продукции с технологом
- Обучение продавцов по скриптам продаж
- Запуск рекламной кампании



# ИДЕОЛОГИЯ ВВОДА

Осенины в славянской народной традиции – это праздник встречи осени, сбора урожая, время овощей и фруктов. Золотая пора - отличное время, чтобы побаловать себя вкусной выпечкой. Выпечка с сочетанием овощей и мяса получается одновременно и легкая и сытная, а изделия с добавлением сыра дают чувство насыщения на длительное время. Основной идеей осеннего спецпредложения стали изделия со следующим сочетанием:

- Сочная зелень, ароматный лук и чеснок – аппетитная выпечка с ярким вкусом
- Сезонные овощи, фрукты и ягоды – продолжаем запасаться витаминами.

Дополнительную прибыль принесут десерты с добавлением цуккини.



# НОВИНК

**И** для успешного ввода новинок ознакомьте продавцов с описаниями и фотоэталонами выпечки.

При продаже рекомендуем использовать «вкусные» презентационные описания, которые вы увидите далее.



# ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВИНОК



**Пирог слоеный с курицей –**  
Сытный пирог из слоеного теста с  
нежной курицей и морковью.



**Слоеный пирог с цукини и соусом  
песто –**  
Витаминный пирог с кабачком,  
томатами и соусом песто.

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВИНОК



**Сытный рулет с мясом –**  
Нежнейшая булочка с картофельным  
пюре и мясом.



**Дачный рулет –**  
Булочка с картофельным пюре,  
морковью и свежей зеленью. Идеален  
для легкого перекуса.

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВИНОК



## **Галета с овощами –**

Сочетание хрустящего ржаного теста с капустой, ароматным болгарским перцем и морковью.



## **Рататуй на галете –**

Ржаная бездрожжевая галета с нежным баклажаном, кабачком и болгарским перцем

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВИНОК



**Карамельное яблочко -**  
Десерт из песочного теста с  
карамелизированным яблоком и  
сливочным сметанным кремом.



**Карамельное яблочко с ягодами –**  
Легкий десерт с карамелизированным  
яблоком и цукини, с нежным сметанным  
кремом и ягодами.



# ПРЕЗЕНТАЦИЯ НОВИНОК



**Кекс осенний –**  
Шоколадный десерт с добавлением  
нежнейшего цукини.

# СКРИПТЫ ПРОДАЖ

Добрый день! Попробуйте наши новинки. Какую выпечку Вы больше предпочитаете: сытную или

сладкую?

Сладкую

Сытную

Карамельное яблочко или Кекс осенний, что будете пробовать?

Пирог слоеный с курицей или Сытный рулет с мясом на всю семью, что Вам положить?

Давайте Кекс осенний

Давайте Сытный рулет с мясом

Отличный выбор! Вам два или три?

Хороший выбор! Вам двух хватит?

# ТЕХНОЛОГИ И ИНСТРУКЦИИ



# ЦЕНЫ И СЕБЕСТОИМОСТЬ НОВИНОК

Наименование	Масса, гр.	Себестоимость, руб.	Цена по кассе, руб.	Наценка, %
Галета с овощами	280	24	96	300
Рататуй на галете	275	35,95	147,8	300
Рулет ДАЧНЫЙ	450	26,23	104,92	300
Рулет СЫТНЫЙ	450	36,84	147,36	300
Пирог слоеный с курицей	360	59,65	238,6	300
Пирог слоеный с цукини и соусом песто	400	77,21	308,84	300
Пирог Карамельное яблочко	280	30,83	123,32	300
Пирог Карамельное яблочко с ягодами	280	32,36	129,4	300
Кекс Осенний	160	14,58	58,32	300

# РЕКЛАМН АЯ КАМПАНИ Я



# ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОДВИЖЕНИЮ

Для получения максимального эффекта (рост выручки) от ввода линейки новинок рекомендуем вам реализовать предлагаемую рекламную кампанию.

## **КРАТКО ОПИШЕМ МАКСИМАЛЬНО ЭФФЕКТИВНУЮ СХЕМУ ЗАПУСКА:**

Размещение тейблтенгов с новинками (сменные сюжеты)

Проведение дегустации с привлечением промоутера или дополнительного продавца-кассира (не менее 3х дней)

Выставление штендера с приглашением на дегустацию

Выставление промоутера для привлечения гостей на дегустацию

# АЛГОРИТМ ЗАПУСКА РЕКЛАМНОЙ КАМПАНИИ

1. За неделю до ввода заказываем штендер и тейблтенты.
2. За неделю подбираем промоутера и проводим обучение.
3. 1 числа месяца: выставляем тейблтент на «золотую» витрину, выносим штендер и выставляем напротив входа в пекарню.
4. Инструкцию по организации дегустации смотрите ниже.
5. Выводим промоутера и привлекаем потенциальных гостей в пекарню для участия в дегустации, промоутер работает ТОЛЬКО в пиковые часы работы вашей пекарни.
6. Промоутер работает 5 рабочих дней, после чего продолжает работать штендер и дегустация без участия промоутера.
7. Спустя 2 недели прекращаем дегустации, оставляем на «золотой» витрине тейблтент с новинками (сюжеты меняем каждый день)

# МЕДИАПЛА Н

Активност ь/ сроки	День запуск а	5дн после запуска	1 нед после запуска	2 нед после запуска	2 мес после запуска
Установка тейблтен та с новинками					
Установка тейблтен та дегустаци я					
Проведени е дегустации					
Вывод промоутер а					



# ДИЗАЙН- МАКЕТЫ ДЛ РЕКЛАМНОЙ КАМПАНИИ

1. Плакат формата А0
2. Баннер вертикальный
3. Штендер
4. Баннер горизонтальный
5. Тейблтен

Все макеты расположены в Битриксе в папке 3.Управление – 3.7 Сезонные новинки.

Для SMM-продвижения новинок Вы можете пользоваться фото из фотобанка.

# ОБРАЗЦЫ МАКЕТОВ

ПЛАКАТЫ  
А0



# ОБРАЗЦЫ МАКЕТОВ

БАННЕРЫ

БНБ



# ОБРАЗЦЫ МАКЕТОВ

ШТЕНДЕР  
Ы



# ОБРАЗЦЫ МАКЕТОВ

БАННЕРЫ  
ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ



# ОБРАЗЦЫ МАКЕТОВ

ТЕЙБЛТЕН  
Т



# АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕН ИЯ ДЕГУСТАЦ ИИ

1. Внутри торговой точки слева от кассы размещаем стол, на него выставляем подносы для выпечки, зубочистки в стаканчике, выкладываем влажные салфетки
2. На поднос выкладываем порезанную на 4-5 частей выпечку.
3. На витрину выставляем тейблтент с информацией о новинке.
4. Первые 5 дней трафик на дегустацию создает промоутер.
5. Продавец-кассир информирует всех покупателей пекарни о возможности принять участие в дегустации, а также рассказывает о преимуществах продукта. После дегустации предлагается совершить покупку.
6. В производственную программу добавляйте по 15 штук каждого вида – 5 на дегустацию и 10 на продажу. Если быстро продали все – допекайте еще 15 штук.

Сроки проведения: 14 дней.

# АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕН ИЯ ДЕГУСТАЦ ИИ

В течение 14 дней проведения дегустации ежедневно предлагаем посетителям разные товары из новинок:

1 день — сытное + сладкое

2 день — разное сытное

3 день — хлеб +

сладкое 4 день —

разное сладкое 5 день

— хлеб + сладкое 4

По прошествии пяти дней повторить схему.