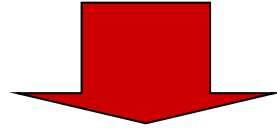


Тренинг по продажам

Для сотрудников отделов продаж

ООО «ПЕРВЫЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Цели мероприятия



- **Знакомство с Холдингом**
- **Изучение продукта и производства**
- **Изучение технологий и подходов к работе**
- **Отработка ключевых рабочих навыков**

ПРАВИЛА СЕМІНАРА

Активність і відкритість



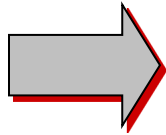
Уваження

Пунктуальність



Делаем записи

СОДЕРЖАНИЕ



- 1. Холдинг**
- 2. Продукция и производство**
- 3. Активные продажи**
- 4. Азбука продаж**
- 5. Мерчендайзинг**

ЗНАКОМЬТЕСЬ! **«ПЕРВЫЙ МЯСОКОМБИНАТ»**



Первый МК входит в группу предприятий Холдинга

Один из крупнейших игроков на
рынке мясопереработки – % по
России

Входит в **10** крупнейших
мясоперерабатывающих
холдингов России

Ассортимент продукции свыше
300 наименований

ГЕОГРАФИЯ ПРОИЗВОДСТВА



Мясоперерабатывающие комбинаты - 5

- ООО «ПЕРВЫЙ Мясокомбинат» (Нижегородская обл.)
- ООО «Таврия» (Челябинская обл.)
- ООО «Доброгост» (Свердловская обл.)
- ООО «Калининградский Мясокомбинат» (Калининградский обл.)
- ООО «Доброгост» (г. Волжский, Волгоградская обл.)

ГЕОГРАФИЯ ПРОДАЖ



**Холдинг работает более чем в 40 регионах.
Взаимодействие с партнёрами осуществляется
через торговые представительства без
посредников.**

МИССИЯ *Холдинга*

**Быть одним из лучших в России
производителей мясной продукции,
обеспечивая потребителей вкусными
и качественными продуктами,
создавая выгоду для акционеров,
сотрудников и деловых партнеров.**

ФИЛОСОФИЯ ХОЛДИНГА

Цель

Вхождение холдинга в тройку крупнейших производителей на рынке мясопродуктов России

Принципы ведения бизнеса

Реализация конкурентного преимущества через высокие этические нормы ведения бизнеса, действуя честно, открыто, цивилизованно выстраивая партнерские отношения со своими клиентами, поставщиками и сотрудниками

Обязательства перед работниками

Гарантии стабильности, рыночной заработной платы при обеспечении возможности профессионального и личностного развития сотрудников

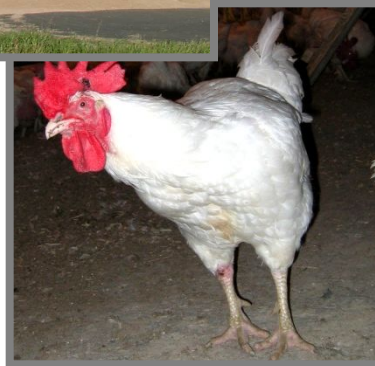
ПРОДУКЦИЯ И ПРОИЗВОДСТВО

- Вопросы, которые задают чаще всего
- Классификация продукции
- Производство продукции
- Свойства и преимущества нашей продукции
- Как правильно говорить о продукции

Где мы производим нашу продукцию?

?

- На собственные заводы.
- На территориях богатых естественным сырьём
- В экологически благоприятных зонах.



Из чего мы производим нашу продукцию?



- Охлаждённое и замороженное сырьё в соответствии с рецептурой
- 100% сырья поставляется на производство хозяйствами и птицефермами российских партнеров



Как мы производим нашу продукцию?

?



- На новейшем оборудовании
- По классическим и современным технологиям



Кто производит нашу продукцию?

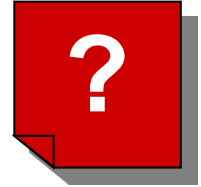
?



- Лучшие технологи
- Опытные сотрудники-мастера своего дела



Что гарантирует качество нашей продукции?



- Возможность контролировать процесс закупки качественного сырья, производства и продажи.
- Использование мировых стандартов в производстве и рецептуре.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

КОЛБАСЫ



ДЕЛИКАТЕСЫ



ПРОДУКЦИЯ ИЗ
МЯСА ПТИЦЫ



МЯСНЫЕ
ПОЛУФАБРИКАТЫ

КОЛБАСЫ



- **Варёные колбасы** Самый массовый вид колбасных изделий, отличающийся разнообразием по формам и вкусам
- **Сосиски и сардельки** Отличаются малым весом и употребляются в разогретом виде
- **Ветчины** Содержат в своём составе крупные куски отборного мяса.
- **Ливерная группа** Ливерные колбасы, зельц и паштеты.



- **Варёно – копчёные и полукопчёные колбасы** Изготавливаются и сложных по композиции фаршей и готовятся в режиме варения – копчения. Отличаются разнообразием вкусов и ароматов.



- **Сырокопчёные колбасы** Деликатесные колбасы естественного созревания с копчением. Предназначены для длительного хранения.

ДЕЛИКАТЕСЫ

- **Варёные и варёно-копчёные**

деликатесы Отличаются нежным вкусом и оригинальными формами упаковки. Изготавливаются из тщательно отобранного сырья.

- **Сырокопчёные**

деликатесы Готовятся по оригинальным рецептурам. Отличаются ярким вкусом и ароматом. Имеют длительные сроки хранения.

ПРОДУКЦИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Рулеты

Копчености

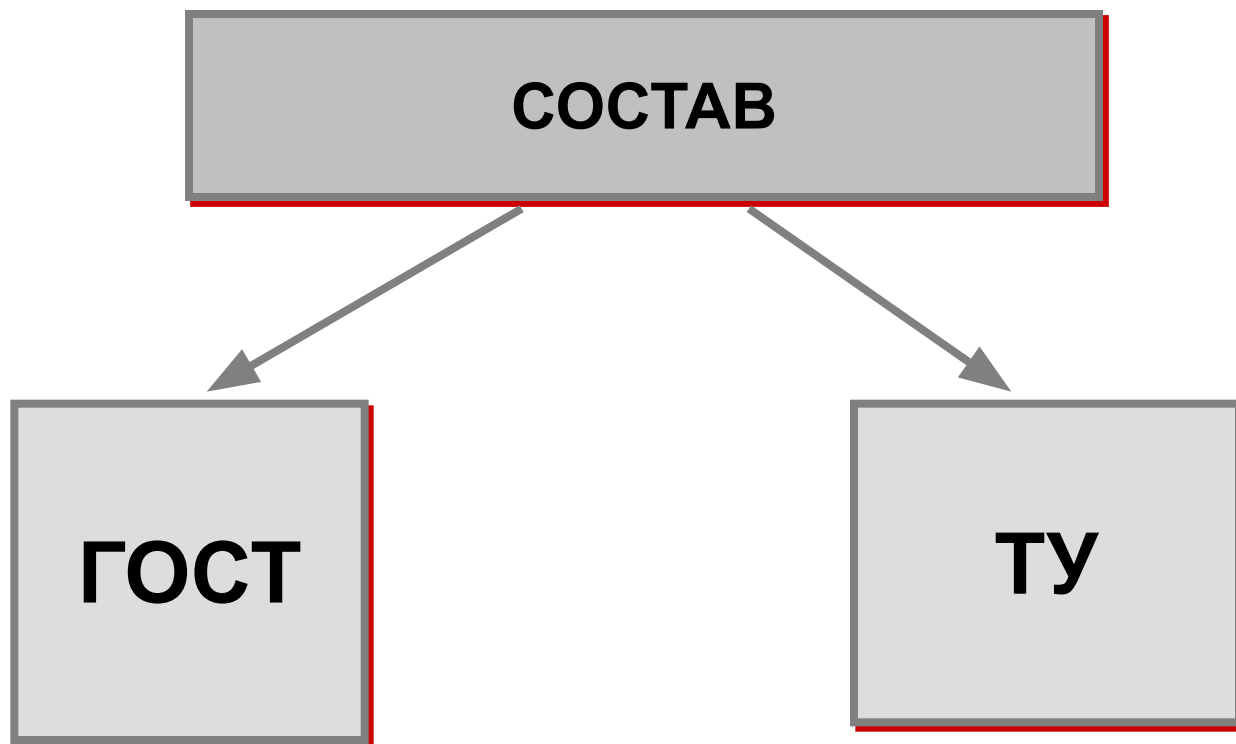
Продукция, полученная в результате термической обработки и копчения, полностью готовая к употреблению.

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ

Порционные изделия из кускового мяса, мясного фарша или фарша из мяса птицы, требующие последующей термической обработки: купаты, баварские колбаски, шашлыки.

Что определяет состав продукции?



ЧТО ВХОДИТ В СОСТАВ?



СЫРЬЁ

- ГОВЯДИНА
- СВИНИНА
- КОНИНА
- МЯСО ПТИЦЫ



ДОБАВКИ

- СОЛЬ
- СПЕЦИИ
- ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ

- Мускатный орех
- Лук
- Горчица
- Тмин
- Кардамон
- Перец
(черный, белый, зеленый, чили, ароматный)
- Перец стручковый
- Перец ямайский
- Паприка
- Можжевельник
- Кориандр
- Анис
- Ваниль
- Мак
- Шафран
- Гвоздика
- Имбирь
- Чеснок
- Лавровый лист
- Укроп
- Кунжут
- Шалфей

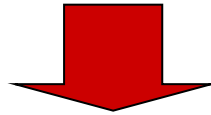


Влияют на вкус, цвет, аромат, консистенцию и сроки годности продукта

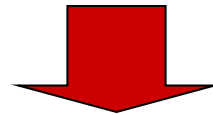
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

красители	E100-E182	Внешний вид продукта
консерванты	E200-E299	Сроки годности продукта
антиокислители	E300-E399	Вкус и сроки годности продукта
стабилизаторы загустители	E400-E499	Вкус и консистенция продукта
эмульгаторы	E500-E599	Консистенция продукта
усилители вкуса и аромата	E600-E699	Вкус и аромат продукта

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ХОЛДИНГОМ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



Наиболее безопасные и в первую очередь - натуральные.



Добавляются в точном соответствии с рецептурой.





Способы термической обработки

Варёные изделия.
Изготавливаются в режиме универсальной термообработки.

Копчёно – запечённые изделия.
В процессе изготовления изделия подвергаются процессу копчения и запекания.

Варёно – копчёные и полукопчёные изделия.
Изготавливаются в режиме варения – копчения. При изготовлении В/К изделий период копчения и сушки дольше.

Сырокопчёные изделия.
Длительное копчение и созревание при специальном температурном режиме.



Производство колбас.

Подготовка
сырья



Измельчение



Посол и
созревание



Приготовление
фарша



Упаковка и
складирование



Термообработк
а



Формовка

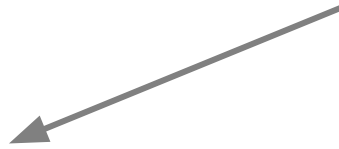


Производство деликатесов.

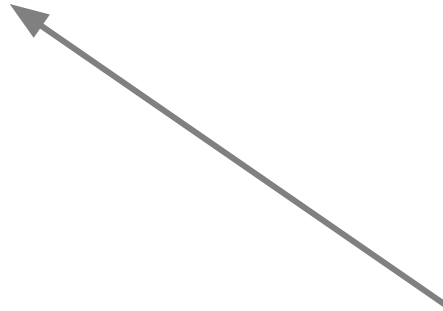


Как читать этикетку продукта?

Что можно сказать о вкусе?



Что определяет состав?



Чего больше всего в составе?



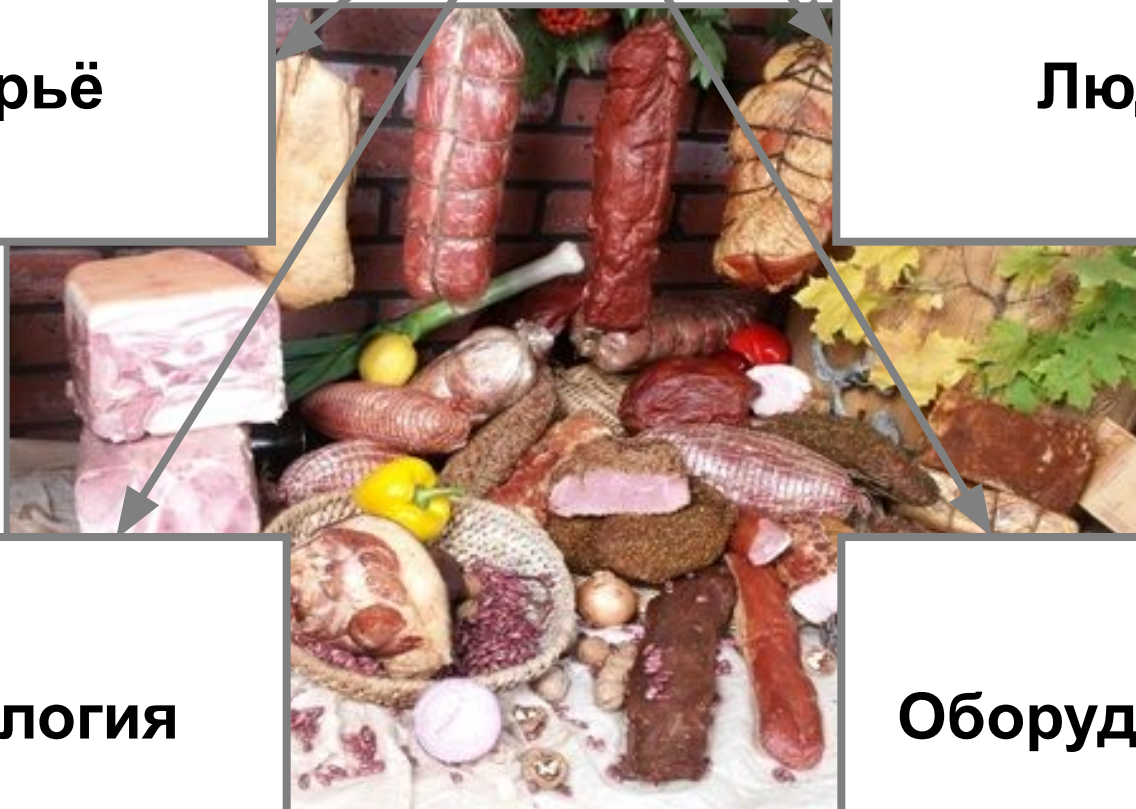
Что влияет на качество продукта?

Сырьё

Люди

Технология

Оборудование



Что подтверждает качество нашей продукции?

- Дипломы, грамоты и медали, завоёванные на выставках федерального и регионального значения.
- Высокие требования и стандарты выпускаемой продукции.



Общие преимущества нашей продукции:

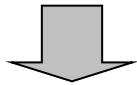
- **Наша продукция производится на собственных заводах оснащённых современным оборудованием.**
- **Продукция производится из высококачественного и отечественного сырья.**
- **Предприятия Холдинга сертифицированы в соответствии с международными нормами и предъявляют самые высокие требования к выпускаемой продукции.**
- **Достоинства нашей продукции были подтверждены высшими наградами на федеральных и региональных выставках.**
- **Широкий ассортимент нашей продукции ориентирован на самый широкий потребительский уровень.**

Как правильно говорить о продукции?

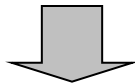


Надо говорить

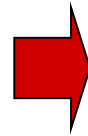
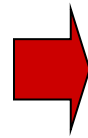
Свойства



Преимущества

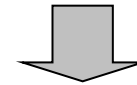


Выгоды

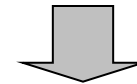


Что слышит клиент

Что я покупаю



Почему я покупаю именно это



Что я получу в результате покупки