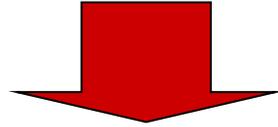


# Тренинг по продажам

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



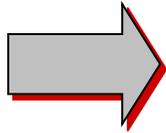
Уваження

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

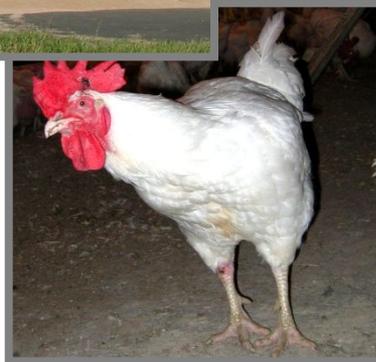
# ПРОДУКЦИЯ И ПРОИЗВОДСТВО

- 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?

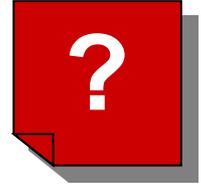
?



- 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**

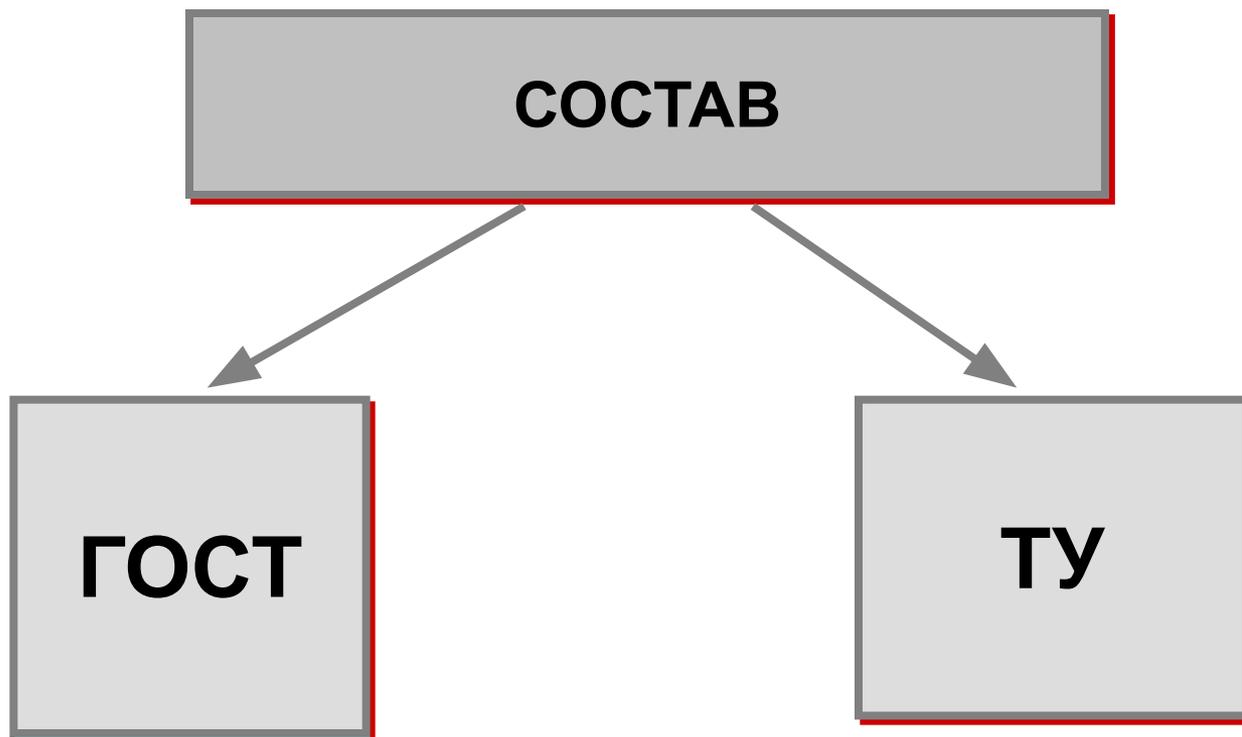
**Продукция, полученная в результате термической обработки и копчения, полностью готовая к употреблению.**

# **МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ**

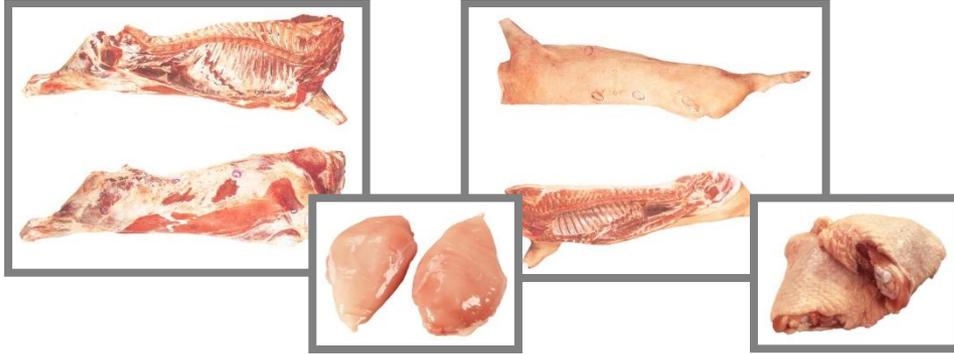
## **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ**

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

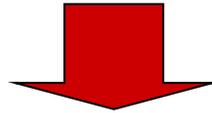


**Влияют на вкус, цвет, аромат, консистенцию и сроки годности продукта**

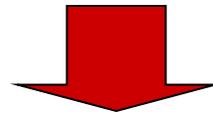
# ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

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

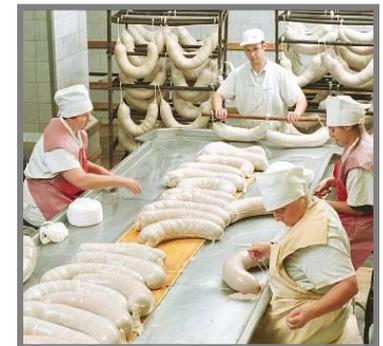
**Копчёно – запечённые изделия.**  
В процессе изготовления изделия подвергаются процессу копчения и запекания.

**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.



# Производство деликатесов.

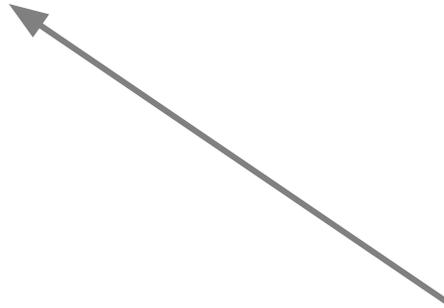


# Как читать этикетку продукта?

Что можно сказать о вкусе?



Что определяет состав?



Чего больше всего в составе?



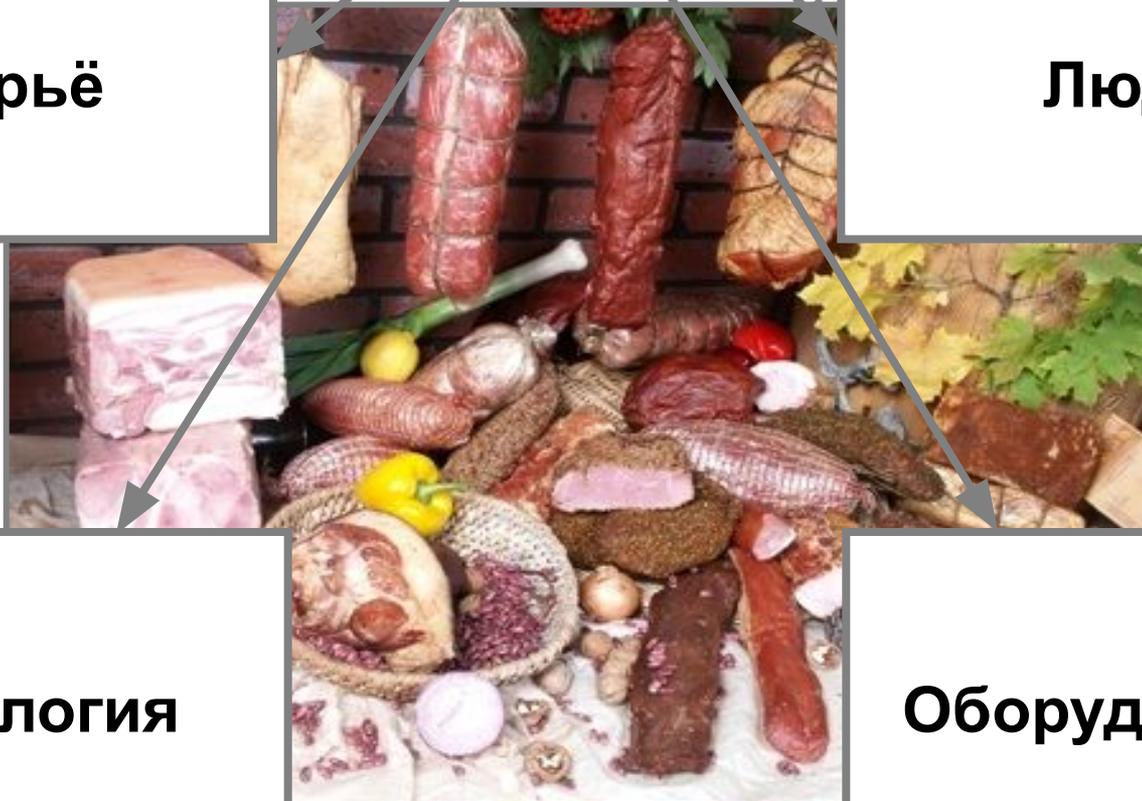
**Что влияет на качество продукта?**

**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:**

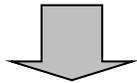
- **Наша продукция производится на собственных заводах оснащённых современным оборудованием.**
- **Продукция производится из высококачественного и отечественного сырья.**
- **Предприятия Холдинга сертифицированы в соответствии с международными нормами и предъявляют самые высокие требования к выпускаемой 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?

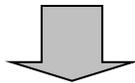


Надо говорить

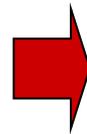
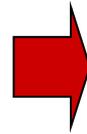
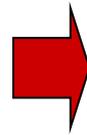
Свойства



Преимущества

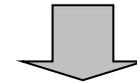


Выгоды

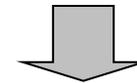


Что слышит клиент

Что я покупаю



Почему я покупаю именно это



Что я получу в результате покупки