



Бриф для промоутеров ТМ «КОМО»

КОМО – ЭТО:



- Настоящий сыр со сливочным вкусом в современной привлекательной упаковке
- Стабильное качество сыра
- Современное производство в Украине , которое обеспечивает стабильное качество и высокий уровень гигиены, так как каждый производственный процесс полностью автоматизирован и закрыт

Сыры ТМ «КОМО»:



- изготавливаются на современном высокотехнологичном заводе ПАО «Дубномолоко», на котором все этапы производства сыра автоматизированы, что исключает возможность влияния на качество продукта каких-либо посторонних факторов.
- изготавливаются исключительно из натурального молока, поэтому сыр «КОМО» - это настоящий сыр, который сохраняет все полезные свойства и имеет настоящий сливочный и нежный вкус. Современное производство гарантирует стабильно высокое качество и высокий уровень гигиены

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Тенеро

Сыр с нежным молочным вкусом

Сыр КОМО «Тенеро» идеально плавится, поэтому незаменим для блюд итальянской кухни – пиццы, лазаньи и пасты. Он нежно дополнит свежие салаты и раскроет свой вкус в сэндвичах или горячих тостах.



Брусок
фасованный,
флю-пак,
150 г



Брусок
фасованный,
флю-пак,
200 г



Весовой
брус,
3,0–3,5 кг



Нарезанный
ломтиками,
твердый лоток,
150 г



Нарезанный
ломтиками,
флю-пак,
220 г

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Голдер

Сыр длительного созревания,
12 месяцев

Сыр КОМО «Голдер» имеет особенную твердую текстуру и превосходно натирается, поэтому незаменим для приготовления горячих супов и сырных соусов. Сыр используется в качестве пикантной посыпки в салаты, хорошо сочетается с красным сухим вином и обязательно станет украшением сырной тарелки.



Брусочек
фасованный,
флоу-пак,
150 г



Весовой
брус,
3,0–3,2 кг

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Пепенеро

Пикантный сыр с перцем

Сыр КОМО «Пепенеро» – удивительное сочетание нежности и остроты. Особенность этого сыра – длительность созревания (3 месяца) в смеси перцев. Ароматная корочка из белого и черного перцев и нежный сливочный сыр удивят вас пикантным вкусом.



Брусочек
фасованный,
флоу-пак,
150 г



Весовой
брус,
3,0–3,5 кг

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Старий Голландець

Сыр длительного созревания
2 месяцев

Сыр КОМО «Старий Голландець» - непременно покори́т
взыскателей сырных гурманов, ведь соединяет в себе
самые лучшие вкусовые особенности голландских сыров.

Попробуйте КОМО «Старий Голландець» с горячими
десертами, теплыми салатами и блюдами из рыбы. А еще
он обязательно понравится с кофе и чаем.



Брусочный,
флю-пак,
150 г



Нарезанный
ломтиками,
твёрдый лоток,
150 г



Весовой
брус,
3,0–3,2 кг

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Горіховий

Сыр с грецким орехом

Сыр КОМО «Горіховий» - удачное сочетание
выраженного сырного вкуса с приятной терпкостью
натуральных грецких орехов.

Сочетайте КОМО «Ореховый» с разными фруктами.
Он станет главным героем сырной тарелки и
идеальным дополнением к кофе и красному вину.



Брусок
фасованный,
флоу-пак,
150 г



Брусок
фасованный,
флоу-пак,
200 г



Весовой
брус,
3,0–3,5 кг

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Гранде

Сыр грандиозного вкуса и аромата,
выдержанный
6 месяцев

Сыр КОМО «Гранде» - обладает богатым сырным вкусом и легким фруктовым привкусом и ароматом.

С Сыром КОМО «Гранде» блюда из овощных салатов, с морепродуктами и оригинальные канапе станут кулинарными шедеврами.



Брусок
фасованный,
флор-пак,
150 г



Брусок
фасованный,
флор-пак,
200 г



Весовой
брус,
3,0–3,5 кг



Нарезанный
ломтиками,
твердый лоток,
150 г

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Кантри

Сыр с ароматом топленого молока

Сыр КОМО «Кантри» - идеален как для утренних сэндвичей, так и для бутербродов с добавлением лука и специй.

КОМО «Кантри» придаст блюдам оригинальный карамельный вкус с остринкой и прекрасно дополнит салаты и закуски.



Весовой
брус,
3,0–3,5 кг



Брусочек
фасованный,
флоу-пак,
150 г



Брусочек
фасованный,
флоу-пак,
200 г



Нарезанный
ломтиками,
твёрдый лоток,
150 г



Нарезанный
ломтиками,
флоу-пак,
220 г

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Фамілія

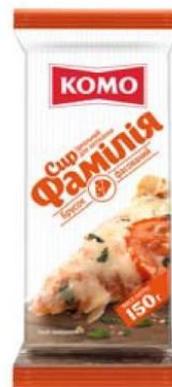
Сыр, идеальный для запекания

Сыр КОМО «Фамілія» - сыр с любимым традиционным вкусом, идеальный вариант для всей семьи. В сыре хорошо сбалансированы белки и жиры, а это гарантия здорового питания ваших родных и близких.

Используйте КОМО «Фамілія» как для традиционных бутербродов, так и для ваших кулинарных экспериментов в выпечке (пицца, маффины, пироги) и горячих блюд (супы, соусы).



Весовой брус,
3,0–3,5 кг



Брусок фасованный, флоу-пак, 150 г



Брусок фасованный, флоу-пак, 200 г



Нарезанный ломтиками, твердый лоток, 150 г



Нарезанный ломтиками, флоу-пак, 220 г

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Російський класичний Любимый сыр

Сыр КОМО «Российский классический» - удивит гармоничным сочетанием с овощными ролами и острыми буритос, а также станет незаменимым компонентом крем-супов, гарнира и соленой выпечки.



Брусочковий,
флю-пак,
150 г



Брусочковий,
флю-пак,
200 г



Нарізаний
ломтиками,
твердий лоток,
150 г



Нарізаний
ломтиками,
флю-пак,
220 г



Весовой
брус,
3,0–3,5 кг

Твердые сыры ТМ «КОМО»:



Голландія

Сыр классического вкуса

Сыр КОМО «Голландия» - плотной консистенции, но очень эластичный, легко режется на ломтики и кубики. Он подойдет для приготовления бутербродов и сэндвичей, добавит остроты закускам, ролам и канапе и раскроет вкус овощных салатов.



Весовой
брус,
3,0–3,5 кг



Брусочек
фасованный,
флор-пак,
150 г



Брусочек
фасованный,
флор-пак,
200 г



Нарезанный
ломтиками,
твёрдый лоток,
150 г



Нарезанный
ломтиками,
флор-пак,
220 г

Плавленые сырки ТМ «КОМО»



КОМО
«Сливочный»



КОМО
«Паприкаш»



КОМО
«С ветчиной»



КОМО
«Барбекю»



КОМО
«Тартар»



КОМО
«С томатами
и базиликом»



КОМО
«С грибами»



КОМО
«С зеленью
и чесноком»



КОМО
«Дружба»



КОМО
«Российский»



КОМО
«Голландский»

Инструкция по проведению дегустации сыров ТМ «КОМО»:

- **Консультантам необходимо постоянно помнить, что качественная презентация и консультация – первичная задача в работе с Покупателем, покупка – вторична. Нам необходимо вызвать у Потребителя уважение к бренду, желание покупать продукты ТМ «Комо» постоянно, а не на разовой основе!**
- **Две приоритетные задачи для промоутера:**
 1. сделать ТМ «КОМО» ближе для потребителя.
 2. увеличить продажи ТМ «КОМО».
- **Требования к промоутеру:**
 1. активность;
 2. четкая и внятная речь;
 3. знание информации о продукте и производителе;
 4. опрятный внешний вид;
 5. нейтральный макияж, ухоженные руки/ногти;
 6. отсутствие больших/ ярких украшений.
- **7. Важно: волосы собраны, промоутер за промо-столом в перчатках!**
- **Промоутеру запрещается:**
 1. опаздывать на ТТ;
 2. уходить раньше с ТТ;
 3. отлучаться с рабочего места (кроме вынужденных перерывов не более, чем на 10 мин.);
 4. разговаривать по мобильному телефону;
 5. разговаривать с другими промоутерами/ работниками магазина.

Инструкция по проведению дегустации сыров ТМ «КОМО»:

- Никогда не говорите о недостатках сыров других производителей , только о преимуществах сыров ТМ
- « КОМО ».
- Промоутеры между собой могут разговаривать только о работе.
- На протяжении всего рабочего дня промоутер должен сохранять такт и доброжелательность по отношению к покупателям.
- Промоутер обязан проявлять активность на рабочем месте в течение всего рабочего дня .
- Промоутер несет материальную ответственность за выданную ему промоформу и не оставляет ее в магазине.
- На протяжении всего срока работы промоутер должен вести записи продаж дегустационного сыра.

Кол-во промоутеров на ТТ: 2 промоутера:

1 промоутер за промо-столом . Стол устанавливается возле весовой витрины
2-й промоутер - возле витрины с продукцией)

Дегустационный продукт :

1. Твердый сыр ТМ Комо
2. Сыр нарезается кусочками 0,5*0,5 см
3. Сыр берется только той рукой, которая одета в перчатку.
4. Нарезанный сыр раскладывается по тарелкам в достаточном количестве
5. Сыр нарезается по мере необходимости, так чтобы тарелки не пустовали
но и не было заветренные сыра.



Инструкция по проведению дегустации сыров ТМ «КОМО»:

- **Промоформа:**

1. Обязательно наличие всех частей промоформы (фартук и рубашка).
2. Форма обязательно чистая и аккуратно выглаженная.
3. Волосы промоутера обязательно собраны.

- **Промостол:**

- 1 . Обязательно брендированный под ТМ « КОМО ».
 - 2 . Стол всегда чистый .
- Не имеет никакого значения интенсивность протекания дегустации, промостол всегда должен быть чистым и опрятным
- 3 . Инвентарь чистый, без посторонних запахов.
 - 4 . Сыр для дегустации также аккуратно разложен по тарелкам.
 - 5 . Наличие салфеток.
 - 6 . При сохранении стола в надлежащем состоянии соответствует промоутер.
 - 7 . В случае повреждения стола промоутер их не устраняет . О повреждении сообщите супервайзеру или другому ответственному лицу .
 8. На промо столе обязательно должны быть буклеты, ценники с названиями сыра.



Промо-текст для промоутера на дегустации:

- ***Приветствие***

- « Добрый день! Подходите на дегустацию сыров от ТМ КОМО.

- ***Информационный блок***

- « На дегустации представлены несколько видов сыров, так же присутствуют новинки ТМ КОМО:Голдер, Старый Голандец, Гранде, Тенеро, новинка Пепенеро. Сыры ТМ Комо сделаны с натурального молока и на 1 кг сыра уходит до 11 литров молока. Завод – «Дубномолоко». Попробуйте новинки от ТМ КОМО-уверена,вам понравится!

- ***Обратная связь***

- «Какой сыр вам понравился больше?
- Все сыры вы можете приобрести на полках магазина, консультант ТМ КОМО поможет вам сделать правильный выбор

- ***Завершение разговора***

- «Приобретайте сыр ТМ КОМО, так как это настоящий сыр с натурального молока!»

Промо-текст для промоутера на консультации:

- ***Приветствие***

- « Добрый день! Я вижу, вы выбираете сыры.
- Обратите внимание на сыры ТМ Комо, они сделаны с натурального молока и обладают изысканным вкусом .

- ***Информационный блок***

- « У ТМ Комо появилась новинки сыров: Тенеро,Фамилия,Гранде и Старый Голландец 12 месяцев!!!
- Сейчас проходит дегустация новинок и других твердых сыров ТМ Комо. Вы участвовали в дегустации ?
- Сыры ТМ Комо сделаны с натурального молока и на 1 кг сыра уходит до 11 литров молока.
- Ассортимент ТМ Комо разнообразный и вы сможете выбрать сыр на ваш вкус. В ассортименте ТМ Комо есть твердые и плавленые сыры.

- ***Обратная связь***

- «Какой сыр вы любите/выбираете?

- ***Завершение разговора***

- «Приобретайте сыр ТМ КОМО, так как это настоящий сыр с натурального молока!»



Задаваемые вопросы	Ориентировочные ответ
Сколько времени занимает процесс приготовления сыра?	Процесс производства и созревания сыра длится примерно 30-32 дней .
Почему сыр «КОМО» такой дорогой?	Для изготовления 1кг сыра ТМ « КОМО » затрачивается 11 л натурального молока, и обуславливает высокую цену , но в то же время и является гарантией высокого качества и натуральности нашего сыра.
Чем отличаются способы упаковки сыра?	Сыры ТМ « КОМО » упаковываются четырьмя способами : весовые сыры упаковываются в Брус (3 кг) и фасованные сыры упаковываются в флоупак и твердый формат лоток (нарезанный на ломтики или брусок) . Новая упаковка твердого формата лоток позволяет защитить сыр от заветривания , высыхания и посторонних запахов , а также закрывать упаковку после ее вскрытия .
Где изготавливается сыр «КОМО»?	Сыры ТМ « КОМО » изготавливаются на современном высокотехнологичном заводе ПАО « Дубномолоко » , на котором все этапы производства сыра автоматизированы, что исключает возможность влияния на качество продукта каких-либо посторонних факторов.
Чем отличается сыр «КОМО» от других сыров?	Сыры ТМ « КОМО » изготавливаются исключительно из натурального молока , поэтому сыр « КОМО » - это настоящий сыр , который сохраняет все полезные свойства и имеет настоящий сливочный и нежный вкус . Современное производство гарантирует стабильно высокое качество и высокий уровень гигиены.