

# Бриф для Промоутерів ТМ «Добряна» (Консультації та дегустації в торгових точках)

# Інформація про компанію

Компанія ДП "Мілкіленд-Україна" є членом міжнародної групи Мілкіленд Н.В. (голландської групи компаній) і є одним з провідних виробників і експортерів молока в Україні.

Компанія має 10 заводів з переробки молока, розташованих в шести регіонах країни. Всі заводи ДП "Мілкіленд-Україна" сертифіковані за ISO і HACCP згідно міжнародних стандартів управління якістю та безпекою харчових продуктів. Це є гарантією жорсткого контролю якості на всіх етапах виробничого процесу, від збору молока до пакування продукції.

«Мілкіленд-Україна» в своєму продуктовому кошику зібрала наступні бренди:

- \* ТМ Добряна: цільномолочна продукція, м'які та тверді сири, сири з пліснявою, плавлені сири, сир, масло – виготовлені за українськими традиціями з застосуванням нових європейських технологій.
- \* ТМ Latter: сир, масло та молочна продукція, що не містить лактози та глютену
- \* ТМ Коляда: плавлені сирки та цільномолочна продукція за доступною ціною

# Інформація про продукцію компанії

## Сир

Асортимент сирів ТМ Добряна налічує понад 70 видів.

Широкий асортимент сирів під ТМ Добряна включає в себе як традиційні для України види сирів, так і вишукані сорти, що увібрали в себе давні традиції виробництва цих продуктів в Європі.

Гордість компанії - сир «Король Артур» зі смаком топленого молока, який був вперше представлений на ринку в 2004 році. ТМ «Добряна» є єдиним вітчизняним виробником м'яких сирів з благородною пліснявою - Брі, Рокфор, Камамбер. Також в асортименті представлений відомий **на весь світ сир** «Моццарелла».

## Молочна продукція

Асортимент цільномолочної продукції ТМ Добряна налічує понад 90 найменувань. серед яких пастеризоване і пряжене молоко, кефір, ряжанка, сметана, йогурти, закваски, біфілайф, кисломолочний сир, сирні маси, сирки солодкі, сирки глазуровані.

Заводи компанії Мілкіленд знаходяться в екологічно-чистих регіонах України.

Молочна продукція виготовлена лише з молока вищого сорту та екстра класу.

# Продукція компанії

1. **Молоко пастеризоване Добряна** - це багате джерело дієтичних жирів, білків, молочного цукру, мінеральних солей та вітамінів. Молоко 2,7% жирності від ТМ Добряна – виготовлене з молока тільки вищого сорту, дійсно якісне, смачне, справжнє молоко.



Молоко 2.7% 900гр

2. **Кефір Добряна** - це дієтичний кисломолочний напій, що отримується з незбираного коров'ячого молока шляхом кисломолочного бродіння із застосуванням кефірних «грибків». Класична рецептура та жирність іде підходять для щоденного вживання. Наш кефір виготовлений з високоякісного молока з застосуванням унікальних молочнокислих бакт



Кефір 2.5% 900гр

3. **Ряжанка Добряна** – це ідеальне джерело легкозасвоюваного кальцію і фосфору. Харчова цінність (100 г продукту): білки 2,7 г, жири 2,5 г. Енергетична цінність (100 г продукту): 222 кДж (53 ккал). Унікальність Ряжанки ТМ Добряна в тому, що вона виготовляється з пряженого молока і високоякісної спеціальної закваски.



Ряжанка 450 гр

# Продукція компанії

4. **Сметана** - це традиційний слов'янський продукт, який виробляється за допомогою сквашування вершків. М'який смак, корисні якості та універсальність кулінарного застосування зробили сметану незамінним інгредієнтом багатьох українських національних страв. Наша сметана містить вітаміни А, Е, В2, В12, С, РР, мікро-і макроелементи, органічні кислоти, не містить ГМО та рослинних жирів.

Сметана плівка 21%

5. **Сиркова маса Добряна** не піддається термічній обробці, а тому зберігає всі корисні властивості свіжого сиру; містить повноцінний молочний білок, який легко засвоюється, а також мінеральні речовини – кальцій, магній, фосфор та ін. Містить лактобактерії, які корисні для кишківника, покращують роботу кишечника, нормує вміст вітаміну А, велику кількість вітамінів групи В.



# Продукція компанії

## Сиркова маса Добряна

Сирними масами називають дрібно протертий кисломолочний сир, заправлений різними добавками. Сирна маса може бути не тільки «сирою», а й термічно обробленою, наприклад, вареною. Сиркова маса ТМ «Добряна» виготовляється лише зі свіжого сиру, вершків, вершкового масла, цукру, сухофруктів і ваніліну. Продукт має кремовий колір, однорідну ніжну структуру, добре тримає форму. Харчова цінність (100 г продукту): білки 11,7 г, жири 11,0 г. Енергетична цінність (100 г продукту): 1075 кДж (259 ккал). Сиркові маси ТМ «Добряна» натуральні, не містять консервантів та ГМО.

7. Маса сиркова ванілін 4,5% еколін 200г    8. Маса сиркова курага 4,5% еколін 200г    9. Маса сиркова з родзинками 15% еколін 200г



# Продукція компанії

**Термостатна продукція** - це продукція, яка виробляється унікальним бережним способом, при температурі сквашування 20 - 43 ° С. Підготовлену молочну суміш розливають в індивідуальні баночки, де відбувається сквашування, дозрівання та охолодження продукту. Як наслідок, формується густий та соковитий згусток з глянцевою однорідною поверхнею. Термостатний метод дозволяє зберегти всі корисні властивості молока, а смак готових продуктів виходить насичений, як з сільської печі в глиняному горщику. Всі продукти виходять ніжними, ароматними, соковитими та корисними.

У лінійці термостатної продукції під ТМ Добряна, ви можете знайти ряжанку, простоквашу, біойогурт, сметану, а також лікувально - профілактичний продукт Біфілайф.

10. Біфілайф термостатний 2.5% 230г



11. Ряжанка термостатна 2.5% Добряна стакан



# Продукція компанії

Сквашування термостатної сметани відбувається в спеціальних печах, в яких підтримується постійна температура. В результаті сметана стає більш густою та ніжною, нагадує за смаком бабусіну, сільську, як із печі. Харчова цінність (100 г продукту): білки 2,6 г., жири 25,0 г. Енергетична цінність (100 г продукту): 1038 кДж (248 ккал). Сметана термостатна виготовляється зі свіжих молочних вершків з додаванням чистих молочнокислих культур. Сметану виробляють термостатним способом в спеціальних камерах з постійною температурою. Відмінність цього способу виробництва полягає в тому, що вершки і сметанна закваска, сквашуватися безпосередньо в упаковці, що дозволяє зменшити ризик потрапляння сторонньої мікрофлори. Консистенція стає густішою і ніжною, ніж в сметані, приготовленої класичним резервуарним методом. Пастеризація додає продукту горіховий присмак, процес гомогенізації - однорідну гомогенну кремову структуру. Сметана має чистий виражений кисломолочний смак.

12. Сметана термостатна 25% Добряна стакан 350г  
350г



13. Сметана термостатна 21% Добряна стакан



# Деталі акції

Період: листопад 2015

Регіон: Київ

Мережа супермаркетів: Ашан, Новус

Цілі акції:

- Переключити увагу споживачів до продукції конкурентних ТМ.
- Ознайомити споживача з продуктом ТМ Добряна.
- Якісно проконсультувати цільову аудиторію (ЦА) по всьому пропонованому продукту компанії.
- Підвищити лояльність до бренду
- Збільшити продажі продукції ТМ Добряна.

Цільова аудиторія: Всі покупці, які зайшли у відділ молочної продукції.

Передбачувані результати:

Збільшення % продажів продукції торгової марки Добряна в цих ТТ.

# Деталі акції

## Механіка акції:

У торговій точці поруч із викладкою продукції ТМ Добряна (ТМ Latter, ТМ Коляда) розміщуємо помостол, працюють два промоутера:

### **1-й промоутер:**

знаходиться безпосередньо біля викладки продукції ТМ Добряна (ТМ Latter, ТМ Коляда), привертає увагу покупців до продукції:

- активно зазиває взяти участь у дегустації
- консультує покупців по продукції ТМ Добряна (ТМ Latter, ТМ Коляда)
- переключає увагу покупців від інших ТМ до ТМ Добряна (ТМ Latter, ТМ Коляда)

### **2-й промоутер:**

працює за промостолом: розділяє продукцію на порції, пригощає відвідувачів магазину, рекламує продукцію ТМ Добряна (ТМ Latter, ТМ Коляда).

Дегустація молочної продукції (закваска, йогурт, сметана, кефір, сир, молоко): розкладаємо одноразовими чайними або кавовими ложками в одноразові склянки, 1-2 ложки в одну склянку.

**На Промостолі обов'язково повинні бути упаковки дегустаційного продукта і ціни на них.**

**Завдання промоутерів:** НЕ нагодувати відвідувачів магазину, а продати якомога більше продукції ТМ Добряна (ТМ Latter, ТМ Коляда).

# Промо текст

**Текст для консультанта біля промо-стола:**

*Шановні покупці!*

*Запрошуємо Вас на дегустацію молочної продукції ТМ «Добряна» компанії «Мілкіленд-Україна»!*

*Скуштуйте будь-ласка наше молоко, кефір, сметану, ряжанку.*

*Спробуйте унікальну термостатну продукцію від ТМ «Добряна»*

Якщо людина налаштована розмовляти, слухаємо його питання. Відповідаємо (в рамках брифа), розказуємо про переваги продуктів Добряна.

# Обов'язки промоутера, вимоги до роботи

1. Промоутер повинен приходити за час до початку роботи, щоб встигнути зареєструватися в ТТ, простікерувати товар, облаштувати своє робоче місце.
2. Дегустацію промоутер повинен почати вчасно.
3. Промоутер повинен знати промо-текст, а також додаткову інформацію по продукту.
4. Промоутер повинен строго дотримуватись механіці акції.
5. Бути ввічливим і доброзичливим
6. Докладати всіх зусиль, щоб у споживача залишилися найкращі враження від ТМ
7. Дбайливо ставитись до виданих матеріалів
8. Правильно і уважно заповнювати звітну відомість
9. Промоутер повинен стежити за тим, щоб у нього завжди було необхідна кількість дегустаційного фонду. У разі необхідності доставки подарункового фонду на точку - повинен оповістити супервайзера.
10. Промоутер протягом усього робочого часу перебуває на робочому місці.
11. Промоутеру заборонено їсти на робочому місці, жувати жуйку.

# Вимоги до промоутера

## **Зовнішній вигляд промоутера:**

Одяг: Чорна спідниця або штани, біла кофта, брендований фартух ТМ Добряна (ТМ Latter, ТМ Коляда).

Волосся: гладко прибрані в пучок або косичку.

Макіяж: денний, натуральний.

Манікюр: акуратний, в пастельних тонах.

Взуття: класичне з закритим носком.

Промоутер за промостолом працює в рукавичках.

## **Вимоги до промоутера:**

Активні дівчата 18-22 роки з приємною зовнішністю, відповідальні, акуратні, пунктуальні, готові йти на діалог, пластичні в мисленні, винахідливі, ознайомлені з ринком молочної продукції, які вміють пояснити простою, доступною мовою особливості різних молочних продуктів, вміти порадити покупцеві, яка саме продукція йому найбільше підійде.

# Найбільш часті питання / конфліктні питання

- **З чого складається ваше молоко? Чи є у вашому молоці молоко / розбавляєте молоко?** – Відповідь: Молоко Добряна – лише натуральне коров'яче молоко без домішок та консервантів. Молоко, яке ми використовуємо для виробництва нашої продукції лише вищого сорту та екстра-класу. Вся сировина постачається лише з перевірених фермерських господарств, котрі пройшли всі рівні міжнародних перевірок.
- **Де у вас заводи?** Наші заводи розміщені в: Чернігові, Сумах, Львові, Мені, Охтирці, Ромнах та в інших містах України. Компанія Мілкіленд має також виробництво у Польщі, що дозволяє застосовувати найновіші європейські технології на наших підприємствах в Україні.
- **Чи відповідає молочна продукція ГОСТу?** ГОСТ - це система стандартів колишнього СРСР, а в даний час - Росії. На території України діє ДСТУ (Державний стандарт України), який є аналогом ГОСТ (Державний стандарт) на Україні. Компанія Мілкіленд (ТМ «Добряна») є одним з найбільших молочних виробників на території України. Вся продукція компанії проходить суворий контроль якості регулярними перевітками Укрметтестстандарту, а також санітарно-гігієнічними висновками МОЗ України та повністю відповідає вимогам ДСТУ. ТУ - технічні умови, що встановлюють вимоги до продукції. ТУ включають в себе вимоги рівня ДСТУ і вище. Їх створення пояснюється появою протягом 20 останніх років безлічі нових продуктів, які раніше не існували або їх параметри були інші. Ще 20 років тому технології харчової промисловості не дозволяли виробляти молоко терміном придатності більше 6 діб. Тепер це вже можливо без втрат якості і користі молока і завдяки створенню Технічних умов на продукцію.
- **Які є підтвердження якості та безпеки пластикового стакану? Ми ретельно стежимо за безпекою упаковки при виборі постачальника.** Наші постачальники упаковки для молочної продукції підтверджують і доводять високу якість упаковки та її безпеку в контакт з харчовими продуктами. Якість всієї без винятку упаковки підтверджена Санітарно-епідеміологічним висновком МОЗ України.
- **Чи використовують сухе молоко в приготуванні молочної продукції ТМ «Добряна»?** Компанія Мілкіленд - Україна - один з лідерів ринку України з переробки молока, тому навіть у зимовий період повністю забезпечує виробництво свіжим молоком лише вищого сорту та екстра-класу.
- **Чи є рослинні добавки в молочній продукції ТМ «Добряна»?** Ні, компанія Мілкіленд-Україна не виробляє молочні продукти і сири з рослинними добавками. Компанія дорожить своєю репутацією і продажами на зовнішні ринки.

# Найбільш часті питання / конфліктні питання

- **Чому продукція здувається раніше терміну закінчення придатності?** Для нас це неприпустимий випадок. Ви в праві не купувати подібну продукцію. Будь ласка, у випадку виникнення подібної ситуації в майбутньому, зверніться в наш call center за телефоном: (0 800) 503 573, щоб ми могли розібратися і оперативно вжити заходів по кожному випадку. Від вас нам необхідна інформація:
  1. Назва продукту
  2. Жирність
  3. Вага
  4. Тип упаковки
  5. Дата кінцевого терміну придатності
  6. Номер заводу, номер партії
  7. При якій температурі був продукт на полиці магазину.

Також хочемо нагадати, що наш продукт на 100% натуральний, без консервантів, з живою мікрофлорою, тому при його доставці та зберіганні необхідно ретельно дотримуватися температурного режиму, який вказаний на упаковці (+ 2- + 6°C для молочної продукції і не вище -5°C для масла).

- **Чому в молочній продукції ТМ «Добряна» маленький термін придатності?** Маленький термін придатності (наприклад для молока 6-10 діб, для сиру 7-10 діб) - це ознака натуральності та свіжості продукту. Значить продукт не піддавався ультра пастеризації, не містить консервантів. Продукція ТМ «Добряна» виготовляється з молока тільки вищого сорту та екстра класу із застосуванням західних сучасних технологій, що дозволяють максимально зберегти для покупця корисні властивості молока. Крім того, для отримання кисломолочної продукції ми використовуємо термостатний спосіб - традиційний спосіб молочного виробництва, при якому найважливіший процес сквашування ведеться індивідуально в кожному стаканчику, що дозволяє зберегти цінний молочний згусток і донести його до покупця в незмінному вигляді. Термостатний спосіб - дуже складний і дорожчий у виробництві. Ми розуміємо, що короткий термін реалізації молочної продукції (від 3 до 7 днів) вимагає від нас великих зусиль в галузі логістики, а від вас, покупців, - уважності при домашньому зберіганні. А спільно всі ми отримуємо абсолютну користь і натуральний смак.

# Штрафи для промоутера

| Порушення                                                                      | Штраф                   | Штраф                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| • Запізнення на роботу, більш ніж на 10 хвилин, без завчасного попередження СВ |                         | 50 гривень                 |
| • Відсутність на робочому місці в робочий час, порушення графіка роботи        |                         | 100 гривень                |
| • Грубість, сторонні розмови на робочому місці                                 | Перший раз попередження | 50 гривень                 |
| • Робота в неохайному вигляді                                                  | Перший раз попередження | 50 гривень                 |
| • Незнання асортименту та переваг продукції                                    |                         | звільнення без виплати з/п |
| • Неактивність                                                                 |                         | 50 гривень                 |
| • Використання дегустаційної продукції не за призначенням                      |                         | звільнення без виплати з/п |

**Пошкодження промо форми: оплата 100% вартості**

# Продукти на дегустацію

| Адрес |                                           | 47 тиждень                                       | 48 тиждень                                     | 49 тиждень         | 50 тиждень         |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Ашан  | Ашан г. Киев, ул Берковецкая,6            | Масса сырковая ванилин 4,5% Добряна эколин 200г  | Бифилайф термостатный 2.5% Добряна стакан 230г | Молоко 2.7% 900гр  | Молоко 2.7% 900гр  |
|       | Ашан г.Киев, ул. Большая Окружная,4       | Масса сырковая курага 4,5% Добряна эколин 200г   | Ряжанка термостатна 2.5% Добряна стакан 230г   | Кефир 2.5% 900гр   | Кефир 2.5% 900гр   |
|       | Ашан г.Киев, пр. Ватутина,2               | Сметана термостатная 25% Добряна стакан 380г     | Сметана термостатная 25% Добряна стакан 350г   | Ряженка 450 гр     | Ряженка 450 гр     |
|       | Ашан г.Киев, пр. Московский 15А           | Молоко 2.7% 900гр                                | Молоко 2,7% 900г                               | Сметана пленка 21% | Сметана пленка 21% |
|       | Ашан г.Киев, ул. Горького,176             |                                                  |                                                |                    |                    |
|       | Ашан, г. Киев ул. Красногвардейская 16    |                                                  |                                                |                    |                    |
| Новус | Новус г. Киев Бульвар Дружбы народов, 16А | Масса сырковая с изюмом 4,5% Добряна эколин 200г | Бифилайф термостатный 2.5% Добряна стакан 230г | Молоко 2.7% 900гр  | Молоко 2.7% 900гр  |
|       | Новус г. Киев пр. Палладина,7А            | Масса сырковая курага 4,5% Добряна эколин 200г   | Ряжанка термостатна 2.5% Добряна стакан 230г   | Сырок Сырочек      | Сырок Сырочек      |
|       | Новус, г.Киев, пр.Бажана,8                | Сметана термостатная 25% Добряна стакан 380г     | Сметана термостатная 25% Добряна стакан 350г   | Творог 5% эколин   | Творог 5% эколин   |
|       | Новус, г. Киев, пр. Краснозвездный        | Молоко 2.7% 900гр                                | Молоко 2,7% 900г                               | Сметана пленка 21% | Сметана пленка 21% |
|       | Новус, г. Киев, пр. Оболонский, 16        |                                                  |                                                |                    |                    |
|       | Новус, г. Киев, Здолбуновская, 7г         |                                                  |                                                |                    |                    |
|       | Новус г. Киев, пр. Григоренка             |                                                  |                                                |                    |                    |
|       | Новус г. Киев, ул Красногвардейская       |                                                  |                                                |                    |                    |
|       | Новус г. Киев, Окружная                   |                                                  |                                                |                    |                    |
|       | Новус, г. Киев, пр. Броварской 17         |                                                  |                                                |                    |                    |