



**Дегустація найсмачніших
пельменів у вашій мережі**



Механіка проведення дегустації Makey



**Загальна тривалість: 4 години
роботи на точці.**



**Команда: 2 промоутери
та супервайзер**



**Промоутер 1 — варить
пельмені, контролює
якість та температуру
подачі.**



**Промоутер 2 — працює на видачі, спілкується
з покупцями, роздає дегустаційні порції, роздає
флаєри. Біля стійки розташовані листівки Makey
з інформацією про розіграш та інформацією про
продукт.**

**Стартове вітання:
«Доброго дня! Скуштуйте саме ті — найсмачніші
пельмені від MAKEY!»**



СВИНИНА

Соковите м'ясо свинини у поєднанні з тонким тістом.



З КУРЯЧИМ ФІЛЕ

Пельмені з відбірним курячим філе в тонкому тісті — класика з ідеальним балансом смаку.



ІНДИЧКА

Пельмені з філе охолодженої індички в тонкому тісті з пшеничного борошна вищого ґатунку.



ЯЛОВИЧИНА

Ніжна яловичина надає вишуканого смаку, а добірне тісто робить ці пельмені особливо ніжними.



ЗІ СВИНИНОЮ ТА ЯЛОВИЧИНОЮ

Соковита суміш яловичини та свинини, загорнута в тонке тісто, надає страві насиченого смаку.



КУРКА-ГРИБИ

Пельмені з куркою та грибами печерицями в ніжному тісті з пшеничного борошна вищого ґатунку — це оригінальна гармонія смаку, що нагадує французький делікатес «жюльєн».

ЩО ДЕГУСТУЄМО?

Ми ретельно відбираємо якісні інгредієнти та працюємо за традиційними технологіями, щоб зберегти натуральний смак, соковитість начинки й ніжність тіста.

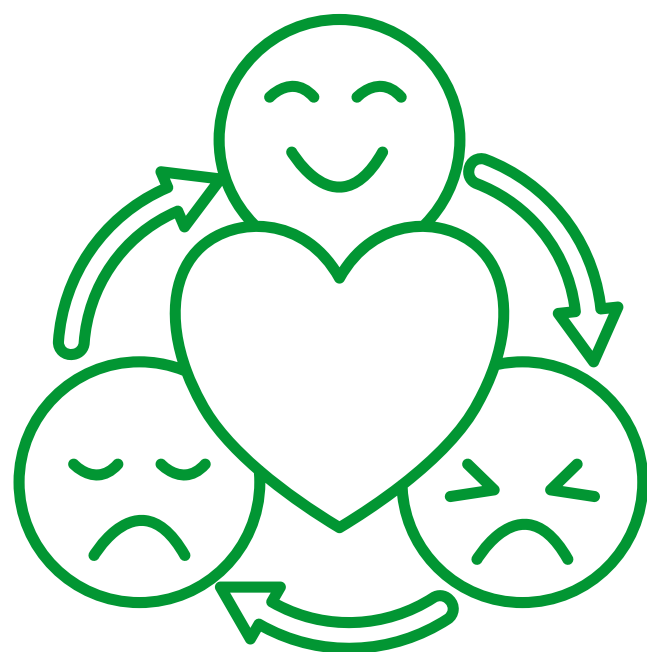
Кожна упаковка забезпечує незмінну якість та автентичний смак домашніх пельменів.



Покупці отримують порцію смачнущих пельменів та рекомендації, де знайти товар у полиці.



Промоутери підтримують чистоту зони дегустації та регулярно оновлюють порції.



Емоційна цінність для покупця:



можливість спробувати продукт перед покупкою;



створення теплого контакту з брендом;



залучення до «моменту смаку» Makey.



В чому вигода для вашої мережі?

- ✓ **Позитивний досвід клієнтів → лояльність до мережі.**
- ✓ **Залучення покупців до полиці — більше трафіку та більше чеків.**
- ✓ **Стимулювання продажів у категорії заморожених напівфабрикатів**
- ✓ **Підсилення іміджу магазину як місця з якісними, смачними продуктами.**
- ✓ **Створення приємної активності в торговому залі — цікава подія, що привертає увагу та створює жваву атмосферу.**



Додаткова реклама магазину — наші оголошення про дегустації та внутрішні комунікації працюють також на впізнаваність вашої мережі



Залучення блогерів (за можливості та домовленістю) для підсилення охоплень та створення контенту про ваш магазин.



[Rusalochka.xl](https://rusalochka.xl)



kubikrombik



katyapustovitt



Доставка обладнання та матеріалів

- ☒ **Доставка - в день дегустації**
- ☒ **Усе обладнання передається у повністю готовому до роботи стані.**
- ☒ **Доставка дегустаційної стійки, матеріалів та обладнання здійснюється нашим менеджером або промоутерами.**
- ☒ **Після дегустації промоутери самостійно прибирають робоче місце та вивозять обладнання.**



Прохання до магазину (за можливості)

- ✓ Надати місце для дегустації поруч із зоною замороженої продукції.
- ✓ Забезпечити доступ до електромережі 220В.
- ✓ Наявність невеликого місця для приготування (стіл, зона для печі), або **кухня** * *за неможливості цього - ми можемо привозити зварену продукцію*
- ✓ Доступ до гарячої води для миття рук та посуду.
- ✓ Дозвіл на розміщення промо-стійки.



ОБОВ'ЯЗКОВИЙ ТОВАРНИЙ ЗАПАС SKU ПРЕДСТАВЛЕНИХ НА ДЕГУСТАЦІЇ

Приклади нашого обладнання:



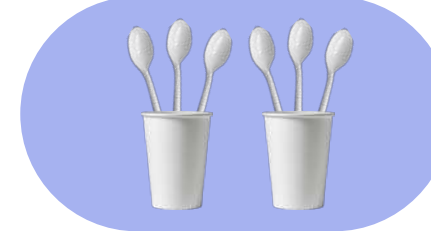
✓ Каструля
для варіння



✓ Піч електрична
2000 Вт



✓ Дегустаційна
стійка / стіл



✓ Одноразові матеріали
(ложки, чашки)

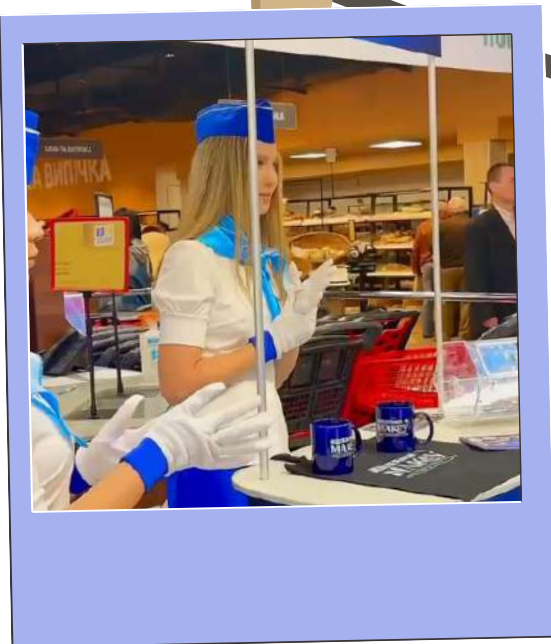


Ми гарантуємо:

- ✓ навчений промоперсонал;**
- ✓ професійну організацію дегустації;**
- ✓ якісні матеріали та обладнання;**
- ✓ відповідальне дотримання всіх вимог магазину.**



ФОТО з дегустацій





*Ми відкриті до узгодження деталей
та форматів проведення.
Будемо раді обговорити дату, локації
та можливість співпраці.*

Дякуємо за увагу!

