



## МЕХАНИКА АКЦИИ

Дегустация среди посетителей проводится открыто. В дегустации участвуют два промоутера в промо-форме за промостойкой. Промоутеры до начала дегустации обязаны изучить информацию о линейке «Сиббиттер», включая все вкусы, входящие в линейку, а также основные ингредиенты в составе настоек, выделяя конкурентные преимущества. Необходимо, чтобы промоутеры смогли ответить на вопрос, чем настойки «Сиббиттер», выгодно отличаются от конкурентов

**1й промоутер** - располагается в месте массового скопления людей в алкогольном отделе либо в аллее (торце) алкогольного отдела. Встречает посетителей с улыбкой, вежливо приглашая принять участие в дегустации Горьких сибирских настоек, и указывая, где располагается дегустационная площадка. Рассказывает о продукте.

**Текст для промоутера ВСТРЕЧАЮЩЕГО (у входа / у полки):** «Добрый вечер/день! Предлагаем Вам принять участие в дегустации настоящих сибирских горьких настоек: Сиббиттер Сибирский специалитет! Дегустационная площадка находится XXXXX (указать где)».

**2й промоутер** - стоит непосредственно за сервированной промостойкой, рассказывает о продукте, предлагает принять участие в дегустации, проводит дегустацию, делает отметки в отчёте СРАЗУ (не в конце дня) после каждого продегустировавшего.

**Текст для промоутера ЗА СТОЙКОЙ:** «Добрый вечер/день! Мы предлагаем Вам попробовать настоящие сибирские настойки на кедре (или разнотравье)!

Сибирский производитель «Омсквинпром» выпустил новую линейку настоек – сибирских специалитетов «Сиббиттер». Каждый специалитет создан по авторским рецептурам и исключительно из природных компонентов сибирского происхождения.

### **Общие фразы для 1 и 2 промоутера после основного текста (обязательно говорить):**

Если для вас важно, чтобы напиток был натуральным, высококачественным и отличался неповторимым вкусом и ароматом, то я бы порекомендовал Вам именно «Сиббиттер».

**«Кедровая выдержанная»:** в процессе длительной выдержки настойка вобрала в себя уникальные свойства кедровых орехов, приобрела характерный вкус. Этот специалитет можно употреблять перед богатым закусочным столом.

**«Сибирское разнотравье»:** тщательно подобранная композиция из дикорастущих трав придает этому напитку гармоничный вкус и легкий пряный аромат. Рюмочка такого аперитива перед ужином снимет усталость и превратит трапезу в истинное наслаждение.



## МЕХАНИКА АКЦИИ: ПРОМОУТЕРЫ И ПРОМОФОРМА

- \* Дегустацию проводят 2 молодых человека
- \* Размер одежды строго 48-49
- \* Славянской приятной внешности
- \* Одинакового роста (170-180 см.)
- \* Приветствуется наличие у промоутеров аккуратно подстриженной бороды и усов

### Обязательно:

- Должны быть чистые ухоженные руки (подстриженные ногти)
- Отглаженная опрятная одежда

### Одеты в промо-форму:

1. Футболка (Сиббиттер) - **заправлять в брюки**
2. Только темные штаны (брюки), возможны чёрные дж
3. Темная обувь (ТОЛЬКО туфли или ботинки)

**ЗАПРЕЩЕНО:** спортивный стиль в одежде и обуви.



Низ:





# ОФОРМЛЕНИЕ МЕСТА ДЕГУСТАЦИИ

СТОЙКА (должна быть размещена в отделе продажи алкогольной продукции) **1** (печать на местах рекламным агентством)

Стол сервирует промоутер

**самостоятельно**

## ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА:

1. 3 бутылки Сиббиттер Разнотравье (выкладка через 1 бутылку)
2. 3 бутылки Сиббиттер Кедровая
3. 2 шелфтокера
4. 1 тарелка с сыром +зубочистки в каждом кусочке
5. 1 тарелка с крекерами
6. 1 тарелка с бородинским хлебом + зубочистки в каждом кусочке
7. Прозрачные пластиковые стаканчики
8. Салфетки, перчатки
9. Информационный буклет (если **7** успеем выпустить к этому моменту)
10. 1 мусорное ведро и пакеты для мусора

(размещается неподалеку от стойки, урна не должна бросаться в глаза и размещаться между промоутером или потребителем)

**Важно:**

*На промостойке не должны лежать личные вещи промоутеров, скомканные салфетки, пустые использованные стаканчики, пустые тарелки из-под закуски, пустые бутылки из-под настоек. Это все должно сразу выкидываться в корзину, чтобы стойка всегда выглядела опрятно. Также важно своевременно пополнять тарелки с закуской, чтобы продукция не была заветренной*





## СЕРВИРОВКА И ПОДАЧА

**Рекомендуемая закуска и сервировка:** выкладываем на одну пластиковую тарелку нарезанный кубиками сыр, наколотый на зубочистки, на вторую – крекеры, на третью – черный хлеб, наколотый на зубочистки.

**Важно! Ни в коем случае нельзя наливать несовершеннолетним!!! Если покупатель выглядит молодо, потребуйте паспорт. В противном случае, возможно уголовное преследование нас, как организаторов и административное взыскание с ТТ.**

### ПОДАЧА:

- Настойка подается в **прозрачных** пластиковых стаканчиках, чтобы был виден цвет напитка.
- Наливается только из фирменных бутылок на глазах потребителя, чтобы исключить недоверие.
- **Объем дегустационной порции 20 мл. (не более!)**
- Оптимальная температура подачи для настоек в пределах 20 °С.

Необходимо налить один вкус – затем другой. После того, как потребитель попробовал, предложите закусить и высказать мнение. Заполнить обратную связь согласно анкете сразу же.

Допускается повторный налив понравившейся настойки, если потребитель «не распробовал».