

Poradnik Detalisty



DANIA SZYBKIE I WYGODNE

„Convenience” oznacza wygodę i praktyczność...

Dzisiaj sklep osiedlowy może stać się ważnym elementem w życiu lokalnej społeczności. Konsument zgodnie ze swoimi potrzebami, w takim sklepie szukać będzie świeżych i zdrowych produktów, które pozwolą mu szybko zaspokoić bieżącą potrzebę i zaoszczędzić czas na przygotowywaniu posiłków.

Dlatego warto, aby i Twój sklep stał się „sklepem convenience”!

Realizując w pełni idee takiego sklepu poza zapewnieniem produktów spożywczych musisz pamiętać o pozostałych elementach, które wspólnie tworzą wizerunek sklepu przyjaznego i wygodnego. Dopilnuj, aby w Twoim sklepie były dostępne prasa, alkohol, papierosy, czy też usługi takie jak lotto, doładowania telefoniczne pre-paid i możliwość płacenia rachunków.

Powinieneś pamiętać również o tym, aby dać klientowi poczucie zaufania, zapewnić wysoką jakość obsługi i dogodne godziny otwarcia.

Zajrzyj do naszego poradnika i zapoznaj się z głównymi zagadnieniami. Sprawdź, w jakie produkty warto zainwestować i jak zarządzać półką szybkich dań.

Zawalcz o swoją pozycję na rynku, zdobywaj coraz większą liczbę lojalnych klientów i wygraj z wszechobecnymi dyskontami, zgodnie z zasadami handlu kierującego się najnowszymi trendami!



SPIS TREŚCI

<i>Nowoczesny sklep, produkty CONVENIENCE.....</i>	<i>4</i>
<i>Śniadanie.....</i>	<i>6</i>
<i>Obiad.....</i>	<i>8</i>
<i>Mrożonki.....</i>	<i>12</i>
<i>Minibistro.....</i>	<i>16</i>
<i>Pieczyno.....</i>	<i>18</i>
<i>Dodatki.....</i>	<i>19</i>



NOWOCZESNY SKLEP



W ostatnich czasach postrzeganie polskiego, przeciętnego konsumenta nieco się zmieniło... Żyje szybciej, liczy się dla niego czas, komfort zakupów i możliwość kupienia wszystkiego w jednym miejscu. Chcąc zaoszczędzić czas docenia sklepy, które zaspokoją maximum Jego potrzeb poprzez zaoferowanie szerokiej oferty convenience.

Do typowych produktów convenience zaliczamy:

- Kanapki
- soki świeże
- surówki i sałatki
- zupy i zestawy obiadowe
- warzywa i owoce paczkowane
- dania gotowe typu:
pierogi, tortilla, naleśniki
- sushi



PAMIĘTAJ!

Kluczem do sprzedaży podstawowych produktów convenience jest ich jakość, świeżość i prawidłowa ekspozycja!

Są to produkty krótkoterminowe, które wymagają chłodzenia (temp. max. przechowywania do 6°C) i stałej kontroli daty przydatności do spożycia.

Do tej kontroli podchodź tak samo jak do kontroli mięs, wędlin, czy owoców i warzyw!

Aby Twój sklep stał się sklepem convenience oprócz podstawowych produktów z powyższej listy powinieneś zapewnić swoim klientom dostęp do mrożonych dań gotowych, świeżych warzyw i owoców oraz usług mini bistro!



PRODUKTY CONVENIENCE

Boisz się możliwości przeterminowania towarów?

Nie chcesz ponosić strat związanych z krótkim terminem ważności?

A może nie masz zaufania do lokalnych dostawców produktów świeżych?



Kupuj produkty w hurtowniach Eurocash Cash & Carry!

- 1** *Zagwarantujemy Tobie atrakcyjną cenę, jakość i możliwość zakupu w dowolnej ilości. Dzięki temu Twoje ryzyko jest naprawdę niewielkie!*
- 2** *Mając możliwość zakupu odpowiedniej dla Ciebie ilości produktów, możesz dobrać idealny koszyk dla swojego klienta.*
- 3** *Stawiamy na sprawdzonych lokalnych dostawców, tak aby produkty w Twoim sklepie były zawsze świeże.*
- 4** *Chcemy wypromować kategorię Convenience, dlatego Eurocash dostarcza produkty w bardzo atrakcyjnych cenach.*

Produkty convenience znajdziesz u nas zawsze w tym samym miejscu, w specjalnie dla nich przygotowanych lodówkach!





ŚNIADANIE

To kategoria do której zaliczyć możemy wszystkie kanapki, sałatki jarzynowe, czy z mięsem oraz świeże soki warzywne i owocowe.

To asortyment, który sprawdzi się w każdym sklepie o różnej lokalizacji!

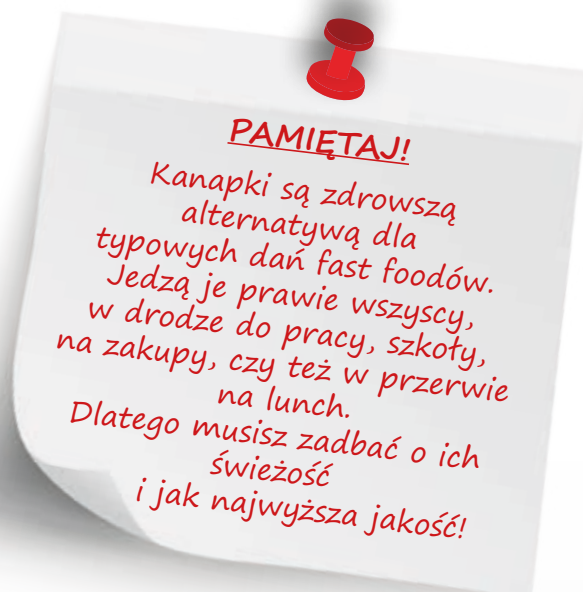
KANAPKI



Idealna półka z kanapkami to taka, która składa się z 3 do 5 rodzajów kanapek w różnych wariantach smakowych. Przy dobieraniu smaków oczywiście należy pamiętać o tych konsumentach, którzy nie spożywają produktów mięsnych.



Na początek warto wprowadzić jak największą ilość smaków w mniejszej ilości, aby sprawdzić gust smakowy swoich klientów!



PAMIĘTAJ!

Kanapki są zdrowszą alternatywą dla typowych dań fast foodów. Jedzą je prawie wszyscy, w drodze do pracy, szkoły, na zakupy, czy też w przerwie na lunch. Dlatego musisz zadbać o ich świeżość i jak najwyższą jakość!

Podstawowe rodzaje kanapek to sandwiche, kanapki trójkątne, oraz kanapki szkolne.

SAŁATKI



Jedzenie sałatek to wręcz tradycja wśród polskich konsumentów. To również świetny pomysł na zdrowe śniadanie.

Jednak dla wielu konsumentów ich samodzielne przygotowanie zajmuje zbyt wiele czasu.

Dlatego zapewnij im szeroki wybór sałatek jarzynowych z różnymi nowoczesnymi dodatkami!





W ofercie dla klientów zainteresowanych produktami convenience, Eurocash posiada następujące rodzaje sałatek, idealnych na śniadanie:

- jarzynowa tradycyjna
- z kurczakiem i owocami
- z kebabem
- szynka z jajkiem i sałatką jarzynową
- filet z kurczaka, owocami i sałatką jarzynową
- karkówka z sałatką jarzynową



ŚWIEŻE SOKI

Idealna półka to przynajmniej od 3 do 5 smaków soków warzywnych i owocowych, po przynajmniej 5 szt. z każdego rodzaju!

Naturalnie mętne soki stają się coraz bardziej popularne w Polsce, zgodnie ze zdrowym stylem życia i dbałością o wartości, które spożywamy.



Termin przydatności do spożycia takich soków to **2-4 dni**. Nie mają konserwantów i zawierają naturalne wartości odżywcze!



Pamiętaj również o zdrowych sokach pasteryzowanych z terminem przydatności **6 miesięcy**.



Transport i przechowywanie:
do 8°C, lada chłodnicza



Najlepsza lokalizacja sklepu:
wszystkie lokalizacje



Marża: 20-30 %



Jeśli chcesz zaspokoić potrzeby nawet najbardziej wymagającego klienta, powinieneś zapewnić mu naprawdę bogaty asortyment „obiadowy” oraz dodatki do dań głównych.

Przy doborze produktów do swojej półki weź konieczne pod uwagę lokalizację Twojego sklepu. Istotne jest czy w okolicy znajdują się biura, uczelnie, akademiki...a może osiedle?



Do tej kategorii zaliczyliśmy zupy gotowe, tradycyjne dania obiadowe, gotowe lunch boxy, surówki, a także niemrożone produkty typu fast food tj. pizza, zapiekanki, czy sushi.

Dobierając asortyment weź pod uwagę, że dla polskiego konsumenta liczą się oczywiście walory smakowe, ale też zależy mu na jak najszybszym skonsumowaniu takiego dania - stąd ważne, abyś wybierał produkty proste do podgrzania lub gotowe do spożycia.



DANIA OBIADOWE

To podstawowa grupa produktów, których nie może zabraknąć w żadnym sklepie, który chce być sklepem CONVENIENCE!

Zadbaj o różnorodne propozycje pamiętając o tradycyjnych potrawach, ale również nowinkach rynkowych, których może poszukiwać Twój klient.



Kategoria gotowych dań obiadowych (podobnie zresztą jak i pozostałych produktów z grupy CONVENIENCE) z pewnością będzie dla Ciebie dość wymagająca. Trzeba umieć ustrzec się przed błędami w ekspozycji czy doborze poszczególnego asortymentu i pamiętać, że ten kto sięga po gotowe dania chłodzone dysponuje ograniczonym czasem wolnym.



Asortyment musi być idealnie dopasowany do Twojego sklepu!

- pamiętaj o tradycyjnych daniach, które od lat dobrze się sprzedają. Zaliczają się do nich różne rodzaje pierogów, kroketów, naleśników, ale także produkty typu fast food tj. pizza, czy zapiekanka.
- jeśli Twój sklep znajduje się w pobliżu biurowców, uczelni, czy akademików, warto ofertę poszerzyć o gotowe zestawy obiadowe na tackach, przeznaczone do szybkiego podgrzania w kuchence mikrofalowej.
- pamiętaj, że Święta Bożego Narodzenia to okres zwiększonej sprzedaży dań gotowych. Zadbaj o dostępność pozycji tj. uszka, paszteciki, czy kapusta z grzybami!





OBIAD



PAMIĘTAJ!

Na rynku znajdziesz wiele propozycji dań gotowych. Przy wyborze powinieneś kierować się głównie dobrą jakością produktów.

W ofercie Eurocash znajdziesz propozycje sprawdzonych dostawców ogólnopolskich i lokalnych!

Lunch boxy to ostatnio coraz bardziej popularna forma posiłku. Szybkie w przygotowaniu, idealne w przerwie obiadowej, czy nawet po długim dniu w pracy, czy na uczelni!

Chcesz powalczyć z otaczającymi Cię dyskontami? Zainwestuj w gotowe zestawy obiadowe!



Nie układaj produktów w trudno dostępnych miejscach, zgodnie z zasadą:

„NAJWAŻNIEJSZA JEST WIDOCZNOŚĆ PRODUKTU!”

Buduj ekspozycję opartą na różnorodności produktowej.

Uważaj z jakim asortymentem będą sąsiadować dania gotowe – koniecznie wystrzegaj się sąsiedztwa mięsa, czy podrobów, aby nie ryzykować zabrudzenia opakowań!



Transport i przechowywanie:
do 8°C, lada chłodnicza



Najlepsza lokalizacja sklepu:
biura, osiedla, akademiki



Marża: 25-30 %

SURÓWKI

Gotowe surówki są bardzo popularne wśród polskich konsumentów. Nawet najlepsze gospodynie domowe często sięgają po gotowe dodatki do obiadu o potwierdzonej jakości.



Warto, abyś postawił na sprawdzonych dostawców, którzy oferują naprawdę rozpoznawalne produkty.

Do wyboru masz sporo smaków, dobrze więc, abyś poznał gusta swoich klientów. Nowości wprowadzaj ostrożnie, w niedużych ilościach, aby uniknąć przeterminowania towaru.



Transport i przechowywanie:
do 8°C, lada chłodnicza



Najlepsza lokalizacja sklepu:
wszystkie lokalizacje



Marża: 25%

SUSHI

Sushi ma swoje grono wielbicieli w Polsce. Często, zamiast wybierać się do restauracji wolą zjeść ten przysmak w domu, czy podczas przerwy w pracy.



Eurocash w swojej ofercie gwarantuje dostawę prawie codziennie, w celu zapewnienia pewnej świeżości.

PAMIĘTAJ!

Kieruj się zasadą mniejszych, lecz częstszych zakupów tego asortymentu. W stałej ofercie powinieneś mieć zestawy różnej wielkości w określonej ilości.



Transport i przechowywanie:
do 8°C, lada chłodnicza



Najlepsza lokalizacja sklepu:
biura, osiedla, akademiki



Marża: 30%



Omawiając poszczególne kategorie produktów tworzących sklep CONVENIENCE należy wspomnieć o produktach mrożonych, z których w dowolnej chwili można przygotować smaczny posiłek, a które niewątpliwie wiążą się z wygodą.

Twoje ryzyko w przypadku produktów mrożonych zapewne jest dużo niższe, gdyż terminy przydatności do spożycia są zdecydowanie dłuższe niż w przypadku produktów świeżych.

Dlatego bez większej obawy możesz zagospodarować swoją półkę różnymi propozycjami.

WARZYWA I OWOCE



Konsumenci doceniają i chętnie sięgają po gotowe mieszanki warzyw i owoców, z których mogą bardzo szybko przygotować dobry posiłek, czy super deser.

Pamiętaj - mrożonki to produkty wysokomarżowe, dlatego dopasuj asortyment i daj swoim klientom duży wybór, zwiększając tym samym swój zysk!



DANIA OBIADOWE



Dania typu fast food, czy tradycyjne polskie pierogi - zadbaj o ich obecność w swoim sklepie. Pamiętaj jednak, aby asortymentu szukać wśród sprawdzonych producentów i dostawców i staraj się stawiać na jakość. Mimo tego, iż klient decyduje się na mrożony produkt, chce mieć świadomość, że je coś pożywne i smaczne.



Klienci zaglądający do Twojego sklepu, przeważnie zakupy robią codziennie nie mając czasu na szukanie produktów. Dlatego zmiany w ekspozycji przeprowadzaj z rozwagą, aby nie dezorientować swoich klientów. Staraj się, aby produkty miały swoje w miarę stałe miejsce.

Oczywiście przy wprowadzaniu nowości, czy promocji - stosuj dodatkową ekspozycję. Jednak w przypadku podstawowej oferty zwróć uwagę na to, że klient chętnie zawita do sklepu, w którym orientuje się bez większego problemu.

EKSPOZYCJA MROŻONEK:

W pierwszej kolejności zadбай, aby nie zabrakło produktów o największej rotacji oraz takich, które zapewniają najwyższą marżę wartościową.

W drugiej kolejności pamiętaj o produktach regionalnych wybieranych ze względu na smak, czy producenta.

Produkty układaj kategoriami np. pierogi, pizza, warzywa itd.!



TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Dbamy o to, aby produkty dostępne w naszych hurtowniach spełniały najwyższe kryteria jakości, a tym samym gwarancję ich świeżości.

U nas możesz zakupić pojemniki do przewozu żywności oraz wkłady chłodnicze w naprawdę atrakcyjnych cenach.

Dajemy Tobie możliwość każdorazowej wymiany ciepłych wkładów na zmrożone podczas zakupów!



W naszych hurtowniach dostępny jest również asortyment mrożonek w większych opakowaniach dedykowanych dla GASTRONOMII!

MINI
bistro



Jak wygrać na rynku?



Hot-dog



Kawa



Warzywa
i owoce



Salatki



Przekąski



Dania
gotowe

partnerska.sklepyabc.pl

Co możesz zaoferować swoim Klientom?

TWÓJ SKLEP PRZYSZŁOŚCI

Piec do wypieku



MINI bistro

Kanapki



Prasa



abc Po Sąsiedzku znaczy wygodnie
Nie wygramy z dyskontami ceną,
ani z hipermarketem asortymentem.
Możemy jedynie zmieniać
postrzeganie naszego sklepu!

Wprowadź kącik gastronomiczny
abc Mini Bistro: hot - dogi,
gorąca kawa, zupy
dla Twoich zabieganych klientów.

Pomyśl o instalacji profesjonalnego
pieca do wypieku pieczywa - to
chrupiące bułki i słodkie wypieki
zawsze świeże i pachnące!

Zatroszcz się o posiadanie w swoim
sklepie oferty dań gotowych -
oszczędność czasu i pomysły na
szybki obiad!

Zaproponuj klientom świeże
i zdrowe sałatki, surówki
oraz produkty garmażeryjne.

Zadbaj o asortyment
warzyw i owoców!

Poznaj ofertę projektu **abc Mini Bistro** dziś!
Dołącz do tych, którzy już dbają o swoich Klientów bardziej!





Już ponad
850
abc Mini Bistro
w całej Polsce!



HOT DOG



SURÓWKI



KAWA



ZUPOMAT



PIECZYWO



PRZEKĄSKI

Zwiększ swoje zyski!

Specjalne oferty promocyjne!

Liczne rabaty i najlepszy asortyment!

Sprawdź ofertę abc Mini Bistro i dołącz do nas!



Wejdź do projektu
abc Mini Bistro
a otrzymasz **10%** rabatu
na produkty gastronomiczne!



Szczegóły w Biuletynie Partnerów i na partnerska.sklepyabc.pl



WYBIERZ MODUŁ
dla siebie, dla klienta



stwórz własne abc MINI BISTRO

Szczegóły w Biuletynie Partnerów i na partnerska.sklepyabc.pl



Okazja!



Dowolny moduł
abc Mini Bistro,
za **50%**

Promocja obowiązuje do 31.05.2014

Szczegóły w Biuletynie Partnerów i na partnerska.sklepyabc.pl



Gorące, chrupiące
bułki i przekąski
w Twoim sklepie abc

Montaż i dzierżawa pieca gratis
przy obrocie 2500zł miesięcznie




Szczegóły w Biuletynie Partnerów i na partnerska.sklepyabc.pl

MiniBISTRO = MaxiZYSK



MINI
bistro

wygodnie kupujesz • szybko przygotowujesz • więcej zarobisz

Szczegóły znajdziesz na partnerska.sklepyabc.pl

Zapach świeżego pieczywa o każdej porze dnia niewątpliwie przyciąga i kusi w sklepie Twoich klientów.

Chcesz się wyróżnić spośród innych okolicznych sklepów i wzbudzić zainteresowanie konsumentów?

Postaw na świeże pieczywo wypiekane w Twoim sklepie i na pachnące stoisko piekarnicze!

CHLEB/BUŁKI



Wybór pobudza wyobraźnię... Dlatego w doborze asortymentu postaw na różnorodne dodatki, niepowtarzalne kształty, które będą odpowiadać preferencjom Twoich klientów. Pamiętaj o panującym nurcie zdrowego odżywiania i nie zapomnij o pachnącym chlebie z mąki żytniej, razowej, czy pełnym zdrowych ziaren.



SNACKI /CIASTKA SŁODKIE

Oprócz wypieku podstawowego pieczywa powinieneś zapewnić klientom dostęp do obecnie bardzo popularnych snacków, czy słodkości tj. croissanty, ciastek z nadzieniem owocowym, czekoladowym itd.



Posiadasz sklep abc?

*Zgłoś się do Kierownika Hurtowni i dowiedz jak możesz otrzymać **darmowo** piec do wypieku pieczywa!*



PAMIĘTAJ!

Zapach świeżego pieczywa wzmacna uczucie głodu. Dlatego wypiek jego na miejscu na pewno pobudzi zmysły klientów i chętnie impulsowo sięgną po pachnącą bułkę, czy fantazję owocową.

Dlatego zastanów się nad umieszczeniem stoiska piekarniczego blisko wejścia i strefy kasy!



Jeśli zdecydujesz się, aby w Twoim sklepie klienci mieli dostęp również do ciepłych posiłków i napojów gotowych od razu do spożycia...

...musisz pamiętać o dodatkach, które będą dopełnieniem Twojego profesjonalnego podejścia do obsługi klienta!

Z myślą o tym w naszych hurtowniach przygotowaliśmy specjalną ekspozycję produktów, które są niezbędnymi dodatkami w każdym sklepie „convenience”.



Aby zaspokoić gusta większości Twoich klientów oprócz ketchupu i musztardy warto, abyś miał dostępne także inne sosy tj. czosnkowy, tysiąca wysp, czy duński!



PAMIĘTAJ!

Do gorących napojów musisz mieć specjalne kubki odporne na wysokie temperatury. Warto też zaopatrzyć się w zwykłe kubeczki do soków!

Musisz pamiętać również o takich akcesoriach jak serwetki czy tacki jednorazowe.



