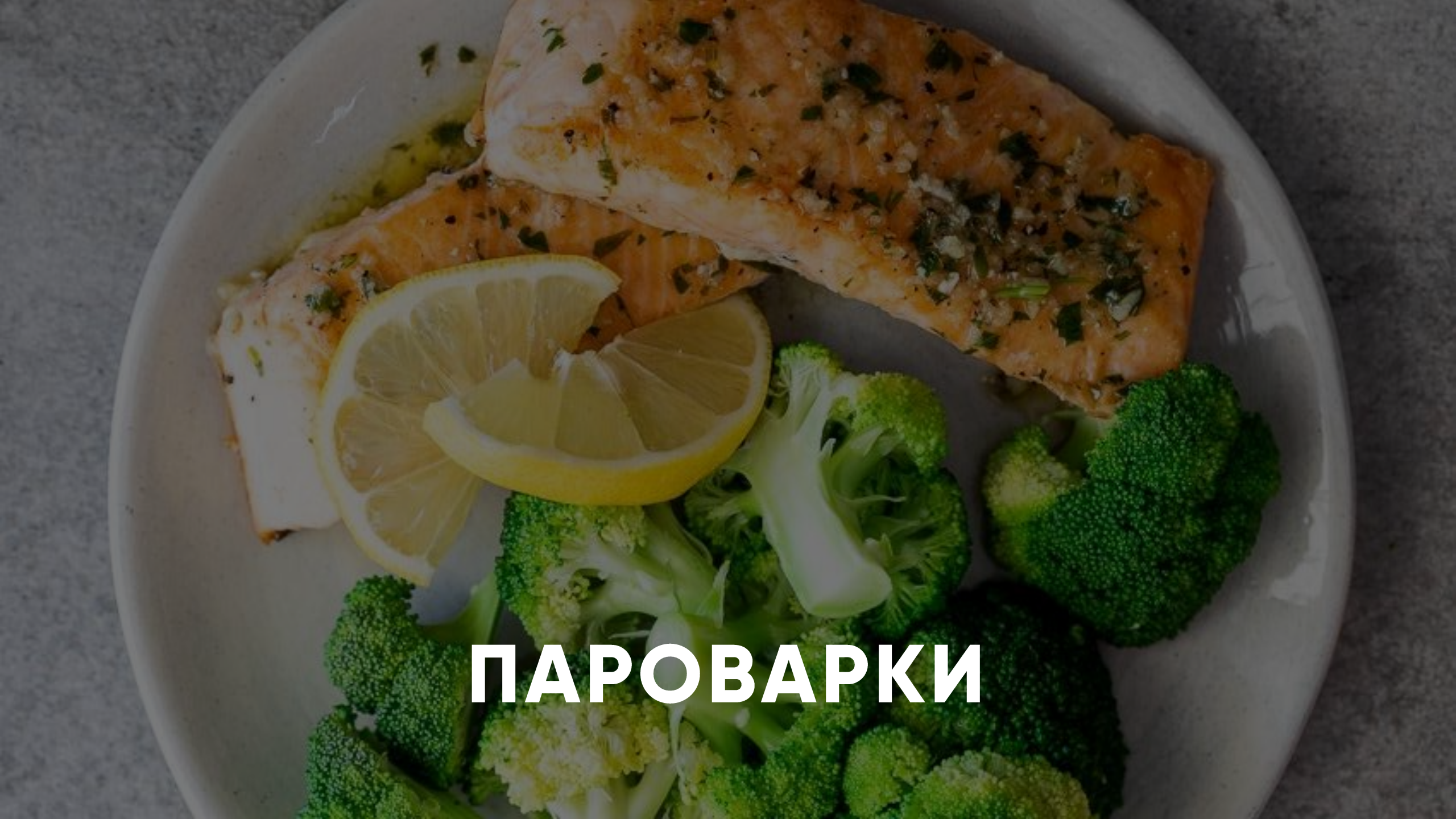


ПАРОВАРКИ

ПАРОВАРКИ

VC1401

VC1398

VC2048

VC1451

VC3008

ДОСТОИНСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ:

ПОЛЕЗНО, КРАСИВО, ВКУСНО

- Приготовление на пару не требует использования жира.
- При варке на пару не образуется канцерогенов и других опасных веществ.
- Приготовление на пару позволяет сохранить больше витаминов и минералов.
- Пища сохраняет вид и не разваливается.
- В двух- и трехчашевых пароварках можно. одновременно готовить несколько блюд.
- Диетическая еда.

ПАРОВАРКА TEFAL STEAM'N'LIGHT VC3008

6 автоматических программ
Для приготовления любого блюда: рыбы, птицы, овощей и даже выпечки (форма для кексов/маффинов)

Электронная панель управления
6 автоматических программ и таймер, который сообщит о готовности блюда

Функция разморозки
Можно готовить замороженные овощи и фрукты без предварительной разморозки

Удобно хранить
Компактное хранение для экономии пространства

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА

МОДЕЛЬ	VC3008	VC1451	VC1401	VC1398	VC2048
Мощность	900 Вт.	900 Вт.	900 Вт.	800Вт	800Вт
Объем	10 л.	6 л.	6 л.	6 л.	9 л.
Ультракомпактное хранение	+	+	+	+	+
Таймер	Цифровой на 60 мин.	Механический на 60 мин.	Механический на 60 мин.	Механический на 60 мин.	Механический на 60 мин.
Количество чаш	3 чаши со съемными решетками	2 чаши из нержавеющей стали	2 чаши со съемными решетками	2 чаши со съемными решетками	3 чаши со съемными решетками
Уровень воды, возможность долива	+	+	+	+	+
Конкурентные преимущества	Форма для кексов/маффинов Функция разморозки, приготовление замороженных продуктов	Запатентованная система ультракомпактного хранения	Запатентованная система ультракомпактного хранения	Запатентованная система ультракомпактного хранения/ Чаши BPA-free	Запатентованная система ультракомпактного хранения/ Чаши BPA-free
Чаша для риса	+	+	+	+	+

Как правильно выявить или сформировать потребность?

Необходимо правильно спросить

Вопросы на выявление потребностей

Что для Вас самое важное при выборе пароварки?

Вы предпочитаете готовить на несколько дней вперед?

Какой пароваркой ранее пользовались?

Вы часто готовите?

Вопросы на формирование потребностей

Вы бы хотели питаться действительно правильно и сбалансированно не переживая за образование всевозможных канцерогенов и других опасных веществ?

Согласитесь удобно, когда в одном приборе можно приготовить 2-3 блюда одновременно? Представьте сколько времени это бы сэкономило!

Вы бы хотели, что бы ваши блюда выглядели вкусно и аппетитно и при этом сохраняли все полезные вещества, витамины и минералы?

Здорово, когда можно совмещать 2 дела одновременно, не правда ли? Загрузите ингредиенты в пароварку, установите время приготовления и занимайтесь любимыми делами, а таймер оповестит вас о готовности.

Как правильно презентовать товар?

Необходимо правильно и вкусно объяснить выгоду для покупателя

ОСНОВНЫЕ USP / ПРЕИМУЩЕСТВА

Запатентованная система компактного хранения:

- ✓ Чаша складываются друг в друга для легкого хранения

Удобный функционал:

- ✓ 60-минутный таймер
- ✓ Индикатор нагрева,
- ✓ Легко просматриваемый уровень воды
- ✓ Возможность долива воды во время приготовления.

3 съемные чаши:

- ✓ Объем чаши 3 л.

ВЫГОДЫ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

Теперь вы можете отказаться от дорогостоящих синтетических витаминов и БАДов и наслаждаться насыщенным вкусом, максимальной пользой и идеальной текстурой блюд, при этом не занимая много места на кухне. Благодаря системе компактного хранения, пароварка станет незаменимым прибором на вашей кухне!

Полезный и вкусный обед, с максимальным сохранением минералов, питательных веществ и витаминов без утомительного процесса готовки. Благодаря таймеру на 60 минут, вам не придется следить за процессом, установите необходимое время и пароварка оповестит вас о готовности. С функцией долива воды и индикатором уровня жидкости готовьте без границ и воплощайте любые кулинарные идеи.

Соблюдать правильное питание стало еще проще. Больше не нужно стоять часами у плиты. Благодаря большому объему на 9 литров и трем ярусам, вы сможете приготовить 3 разных блюда одновременно. Готовка на большую семью или для особого случая еще не была такой легкой и быстрой.

РЕЗЮМИРОВАНИЕ

- это некий итог вашей презентации. Помогает подтолкнуть к покупке здесь и сейчас.

ПРИМЕРЫ ФРАЗ ДЛЯ РЕЗЮМИРОВАНИЯ

- С пароваркой вы сможете легко соблюдать правильное питание! Рекомендую, отличный прибор.
- Это отличная пароварка, которая позволит вам с легкостью соблюдать диету.
- Правильное питание может быть не только полезным, но еще и вкусным. Пароварка отличное решение.
- С этим крутым помощником, готовка станет проще. Надо брать.
- Ваш(-а) муж, мама, друг, ... будут довольны.
- Рекомендую. Надо брать!

ГРАМОТНОЕ РЕЗЮМИРОВАНИЕ ВЕДЕТ К ЗАВЕРШЕНИЮ ПРОДАЖИ И ОТСУТСТВИЮ ВОЗРАЖЕНИЙ!

ЗАВЕРШЕНИЕ

1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ВОПРОС

Наличие данного вопроса не является обязательным, в случае если клиент уже согласен на оформление покупки

- ✓ Как Вам, в целом, такое предложение?
- ✓ Остались ли еще вопросы по продукту?
- ✓ Хотите ли узнать еще больше о данной модели?

2. ЗАВЕРШЕНИЕ СДЕЛКИ

- ✓ Еще буквально пару минут, я сделаю выписку.
- ✓ Пожалуйста, мне нужен Ваш номер телефона для того, что бы сделать выписку.
- ✓ Ну что, выписываем?
- ✓ Отличный выбор, запакованный товар есть на складе...

Примеры завершения

- Вижу, вам понравился этот прибор? Оформляем?
- Ну что, как вам такое предложение? Нравится? Давайте проверим ваши бонусы и оформим покупку
- Ну что, я ответил(а) на все ваши вопросы? В таком случае, позвольте ваш номер телефона, посмотрим персональные скидки... Для вас он будет стоить ... Выписываю?

Завершив первую сделку

...CROSS-SELL

КАК СДЕЛАТЬ CROSS-SELL?

1. ТОВАРЫ-ДОПОЛНИТЕЛИ ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБНОСТИ

✓ Отличный выбор! Поздравляю с покупкой. Скажите, а вы бы хотели готовить куриные или говяжьи котлетки на пару и при этом не покупать фарш в магазине? Благодаря этой мясорубке...

2. СФОРМИРОВАТЬ ПОТРЕБНОСТЬ НА ВТОРОЙ ТОВАР ЧЕРЕЗ БАЗОВУЮ ПОТРЕБНОСТЬ

✓ **Экономия времени**: «Хочу поздравить вас с покупкой! Из разговора я понял(а), что вы часто сталкиваетесь с глажкой и тратите на это много времени? Хотели бы гладить в несколько раз быстрее и не уставать в процессе? С этим парагенератором...

НИЗКАЯ ВЕРОЯТНОСТЬ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ ВТОРОГО ТОВАРА HI-END СЕГМЕНТА

- Что-нибудь еще?
- Что еще Вам нужно?
- Желаете посмотреть что-то еще?
- У нас есть новинка, показать вам?
- Взгляните обязательно на наши акционные товары!
- А хотите покажу ещё что у нас интересное есть?
- Познакомить Вас с товарами других отделов?

ФОРМИРУЙТЕ ПОТРЕБНОСТЬ НА CROSS-SELL ОСНОВЫВАЯСЬ НА ТОМ, ЧТО УЗНАЛИ О КЛИЕНТЕ В ПРОЦЕССЕ КОНСУЛЬТАЦИИ

БЛИННИЦЫ

БЛИННИЦЫ

Crep'Party
Compact 4 creps
PY3036

Crep'Party
Compact 6 creps
PY5593

Crep of the world
PY900D

РУССКИЕ БЛИНЫ

Ингредиенты:

- Пшеничная мука - 390-480 гр.
- Молоко - 750 мл.
- Куриное яйцо - 3 шт.
- Растительное масло - 2 ст.л.
- Прессованные дрожжи - 20 гр.
- Сахар - 4-5 ч.л.
- Вода - 250 мл.
- Соль - 1 ч.л.
- Сливочное масло

Приготовление

В теплой воде растворите 2 чайные ложки сахара и дрожжи. Частями введите 1 стакан муки и оставьте на 20 минут. Смешайте сахар, масло, яйца, соль и добавьте опару.

Введите порциями молоко и муку (поочерёдно).

Раскалите блинную сковороду и распределите немного теста.

Выпекайте до золотистого цвета, затем переверните блинчик.

Готовые блины выкладывайте на блюдо, смазывая маслом.

Подавайте с мёдом, сметаной или икрой

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА

МОДЕЛЬ	PY900D	PY5593	PY3036
Мощность	1100 Вт	1000 Вт	720 Вт
Thermo-Spot	+	+	+
Количество пластин	для 2 блинов или 6 блинчиков	-	-
Система компактного хранения для аксессуаров и пластин	+	+	+
Покрытие пластин	Антипригарное Titanium Force	Антипригарное Prometal	Антипригарное
Количество режимов	4	1	1
Управление	Термостат	Вкл / Выкл	Вкл / Выкл
Конкурентные преимущества	Система компактного хранения для аксессуаров и пластин	Интегрированная система хранения насадок Вертикальное хранение	Интегрированная система хранения насадок Вертикальное хранение
Аксессуары в комплекте	7 лопаточек и 1 половник для теста	6 лопаточек и 1 половник для теста	4 лопатки и 1 половник для теста

Как правильно выявить или сформировать потребность?

Необходимо правильно спросить

Вопросы на выявление потребностей

Как вы обычно завтракаете?

Вы любите блины или оладья?

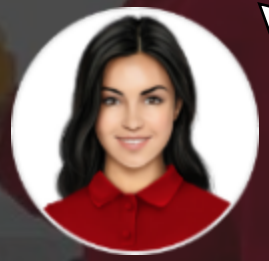
Ваши дети охотно завтракают по утрам?

В тратите много времени на приготовление завтрака утром?

Вопросы на формирование потребностей

У вас всегда получается приготовить действительно вкусные блины или оладья? Вы бы хотели прибор, который значительно упростит этот процесс?

Запатентованный индикатор Thermo-spot, подскажет Вам, когда поверхность достаточно нагрета, чтобы Вы могли приступить к приготовлению блинчиков. Правда, удобно?



Что бы приготовить блины на всю семью, приходится все утро стоять у плиты? Хотели бы вы готовить значительно быстрее?

Вы бы хотели, не переживать за качество антипригарного покрытия? Благодаря уникальному антипригарному покрытию...

Как правильно презентовать товар?

Необходимо правильно и вкусно объяснить выгоду для покупателя

ОСНОВНЫЕ USP / ПРЕИМУЩЕСТВА	ВЫГОДЫ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ
Индикатор Thermo-spot ✓ Подскажет, когда поверхность прибора нагрета и пора переходить к готовке ✓ Защитит от перегрева и продлит срок службы прибора ✓ Позволит приготовить румяные оладья и золотистые блины	Вы не пропустите момент, когда прибор будет готов к работе и можно начинать готовить и всегда получите вкусные золотистые блинчики, благодаря запатентованному индикатору Thermo-spot.
Уникальное антипригарное покрытие Prometal: ✓ в 3 раза более прочное, чем обычное покрытие.	Начинайте утро с вкусных оладьев или питательной яичницы, благодаря антипригарному покрытию, готовка будет легкой, а уход за блинницей не составит труда. Рабочая пластина изготовлена из алюминия с прочным антипригарным покрытием, которое будет радовать отличными результатами в течение долгого времени.
Максимум комфорта: ✓ В комплект входят набор лопаток и половник.	Не нужно покупать дополнительные приборы, в комплекте есть все необходимое для приготовления вкусного и сытного завтрака. Лопатки и половник будут всегда под рукой каждый раз, когда вы будете готовить блины, благодаря специальному отсеку для хранения в основании устройства.

РЕЗЮМИРОВАНИЕ

– это некий итог вашей презентации. Помогает подтолкнуть к покупке здесь и сейчас.

ПРИМЕРЫ ФРАЗ ДЛЯ РЕЗЮМИРОВАНИЯ

- Отличный прибор! Представьте, как быстро вы теперь будете готовить блины или оладьи на всю семью!
- Отличный универсальный помощник на вашей кухне!
- Берите, не ошибетесь.
- Это отличный подарок, ваша подруга/ друг/ мама/ папа/ начальник... будет доволен(на)
- Вы точно сможете удивить близких блинами, приготовленными на этой блиннице.
- Рекомендую. Надо брать!

ГРАМОТНОЕ РЕЗЮМИРОВАНИЕ ВЕДЕТ К ЗАВЕРШЕНИЮ ПРОДАЖИ И ОТСУТСТВИЮ ВОЗРАЖЕНИЙ!

КАК СДЕЛАТЬ CROSS-SELL?

1. ТОВАРЫ-ДОПОЛНИТЕЛИ ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБНОСТИ

✓ Отличная блинница, поздравляю! Кстати, вы блины обычно подаете к чаю или кофе? А вы хотели бы готовить чай/кофе исключительно правильной температуры, при которой будет раскрываться вкус напитка нажатием всего одной кнопки? Хочу показать вам...

2. СФОРМИРОВАТЬ ПОТРЕБНОСТЬ НА ВТОРОЙ ТОВАР ЧЕРЕЗ БАЗОВУЮ ПОТРЕБНОСТЬ

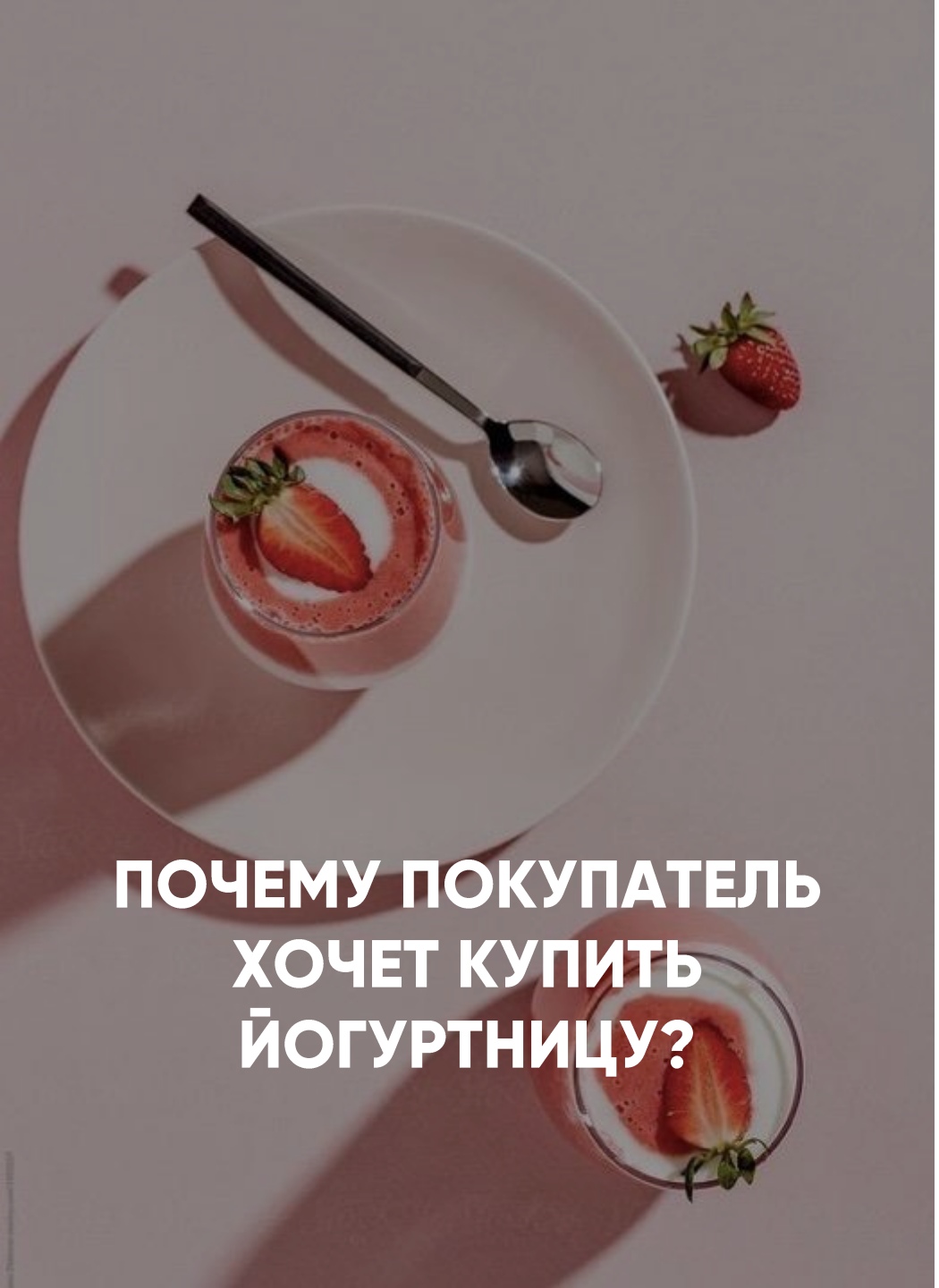
✓ **Здоровье**: «Прекрасный выбор. Будете теперь радовать домашних вкуснейшими блинчиками. Кстати, сколько времени вы тратите на приготовление ужина? Хотели бы готовит сбалансированные, вкусные стейки с овощами на ужин буквально за 15 минут? Рекомендую посмотреть гриль...

НИЗКАЯ ВЕРОЯТНОСТЬ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ ВТОРОГО ТОВАРА HI-END СЕГМЕНТА

- Что-нибудь еще?
- Что еще Вам нужно?
- Желаете посмотреть что-то еще?
- У нас есть новинка, показать вам?
- Взгляните обязательно на наши акционные товары!
- А хотите покажу ещё что у нас интересное есть?
- Познакомить Вас с товарами других отделов?

ФОРМИРУЙТЕ ПОТРЕБНОСТЬ НА CROSS-SELL ОСНОВЫВАЯСЬ НА ТОМ, ЧТО УЗНАЛИ О КЛИЕНТЕ В ПРОЦЕССЕ КОНСУЛЬТАЦИИ

ЙОГУРТНИЦЫ



ПОЧЕМУ ПОКУПАТЕЛЬ ХОЧЕТ КУПИТЬ ЙОГУРТНИЦУ?

- Желание есть свежие и полезные молочные продукты
- Желание есть натуральные продукты
- Желание правильно питаться/диета
- Желание восстановить микрофлору кишечника
- Желание побаловать себя вкусными йогуртами с добавлением свежих ягод, сочных фруктов, ряженкой и тд.

КАК ГОТОВИТЬ ЙОГУРТ?

1. Молоко:

- Лучше выбрать цельное молоко, не требующее кипячения. Йогурт из такого молока будет обладать более плотной консистенций и насыщенным вкусом.
- Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку. Йогурт будет содержать больше витаминов и микроэлементов.
- Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь
- Молоко нужно подогреть, не следует использовать молоко, только что вынутое из холодильника.

2. Закваска:

- Натуральным йогуртом промышленного изготовления (преимущественно на основе цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности.
- Сухой лиофилизированной закваской (которую можно приобрести в супермаркете, в аптеке, в некоторых магазинах диетических продуктов). В этом случае, следует выдерживать время активации, указанное в инструкции по использованию закваски.
- Либо йогуртом вашего собственного приготовления, но не более 2-х раз на одной закваске.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

- В емкости с носиком для наливания очень тщательно перемешайте один литр молока с закваской. При перемешивании не вспенивайте смесь.
- Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой –это придаст его консистенции гладкость, а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь в баночки
- Поставьте баночки в йогуртницу, не накрывая их крышками
- Накройте йогуртницу крышкой

ЙОГУРТНИЦЫ

YG2301

YG5001

YG6601

Multi delices express

ЙОГУРТНИЦА

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ЭКСПРЕСС ТЕХНОЛОГИЯ

Multi delices express

2 ИННОВАЦИИ

1. Скорость: готовьте йогурт в 2 раза быстрее.
   За счет более быстрого разогрева и добавлению воды для образования пара
2. Большее количество рецептов
   От традиционных йогуртов до мягких десертов – 5 программ

ЭКСПРЕСС ЙОГРУТ – 4 ЧАСА

ЙОГУРТ – 8ч

ТВОРОГ

ДЕСЕРТЫ

МЯГКИЕ ДЕСЕРТЫ

ЗАПАТЕНТОВАНАЯ СИСТЕМА СЦЕЖИВАНИЯ

Благодаря запатентованной системе сцеживания, готовьте домашний творог так, как нравиться именно вам. Просто поверните сцеживатель в стаканчик на четверть оборота.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

5 программ
Экспресс йогурт
Йогурт
Зерновой творог
Десерт
Мягкий десерт

4 часа экспресс йогурт - запатентованная технологигя приготовления йогурта за 4 часа

PATENTED

СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ

Среднее время приготовления:

Йогурт – 4 и 8 часов; Зерновой творог- 12 часов;
Десерт – в пределах 30 минут

6 стеклянных стаканчиков
контейнеров для творога
крышек

140 мл Объем одного стаканчика

BPA FREE

Корпус из нержавеющей стали
ЛСД дисплей для отображения настроек
Книга рецептов в подарок
Не содержит BPA

5 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

4ч ЭКСПРЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

6 БАНОЧЕК В КОМПЛЕКТЕ

Tefal

ЙОГУРТНИЦА TEFAL YG5001

Технические характеристики:

- Мощность – 30 Вт
- Возможность приготовления йогурта и творога
- Компактный дизайн
- Автоматическая остановка
- Цифровой экран
- Возможность установки времени
- В комплек 8 стеклянных стаканчиков для йогурта (125 мл) с пластиковыми крышками
- контейнер для творога на 1 л
- Книга рецептов в подарок
- Цвет – белый, материал - пластик

Конкурентные преимущества:

- Приготовление творога
- Цифровой дисплей
- В комплекте: контейнер для творога обхемом 1л и книга рецептов
- Производство Франция

MOULINEX YOGURTEO YG2301

Технические характеристики:

- Автоматическая йогрутница
- Мощность 13 Вт
- 7 стеклянных баночек (140 г) с маркером даты
- LCD дисплей с электронным таймером

Автоматическая йогуртница Moulinex

это идеальный выбор для приготовления настоящего йогурта в условиях городской жизни. С помощью LCD дисплея с электронным таймером Вы легко освоите приготовление любимого продукта, а удобный маркер даты на крышках стаканчиков поможет следить за свежестью домашнего йогурта.

ГОТОВИТЬ ЛЕГКО: УСПЕХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

- Свежие ингредиенты: молоко + закваска
- Правильная температура
- Выверенное время приготовления йогурта
- Чистая среда приготовления йогурта! Именно поэтому лучше приобретать отдельный прибор, а не совмещать с другими.

Программы приготовления	Температура приготовления	Время приготовления
Йогурт	43 °C	6-12 часов (рек. 8 часов)
Творог	37°C	12-24 часов (рек. 16 часов)
Молочные десерты	85 °C	0-60 минут

Все это Вам смогут обеспечить йогуртницы Tefal и Moulinex!

Как правильно выявить или сформировать потребность?

Необходимо правильно спросить

Вопросы на выявление потребностей

Вы любите йогурт?

Где вы обычно покупаете йогурты?

Какие десерты вы готовите дома?

Вы любите творог?

Вопросы на формирование потребностей

Вас устраивает качество магазинного йогурта? Вы бы хотели добавить в свой рацион действительно полезный и вкусный домашний йогурт и при этом значительно сэкономить?

Вы бы хотели баловать себя и своих домочадцев вкусными и полезными десертами, при этом не доставляя себе лишних хлопот?

Вы бы хотели, что бы ваш йогурт всегда получался вкусным и питательным без лишних усилий?

Представьте, что вы точно уверены, что ваш творог не содержит никаких вредных добавок, усилителей вкуса и стабилизаторов и при этом вкуснее чем в магазине. Для вас важно, что бы вы и ваши домочадцы питались действительно вкусной и полезной едой?

Как правильно презентовать товар?

Необходимо правильно и вкусно объяснить выгоду для покупателя

ОСНОВНЫЕ USP / ПРЕИМУЩЕСТВА

Экспресс приготовление:
- ✓ Приготовление йогурта в 2 раза быстрее
- ✓ Приготовление йогурта всего за 4 часа

5 программ:
- ✓ Эксклюзивная йогуртница 5 в 1
- ✓ Йогурт, творог, домашний сыр и разные десерты

Запатентованная система сцеживания:
- ✓ Поверните сцеживатель в стаканчике на четверть оборота
- ✓ В комплекте 6 стаканчиков

ВЫГОДЫ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

Благодаря специальной усовершенствованной паровой технология, вы сможете приготовить ваш любимый йогурт в 2 раза быстрее. Не нужно долго ждать, наслаждайтесь любимым десертом в любой момент.

Добавьте в свою повседневную жизнь немного разнообразия. С помощью 5 автоматических программ вы сможете приготовить разнообразные блюда, в том числе кремовые десерты, домашний сыр, творог и многое другое буквально одним нажатием кнопки.

С набором из 6 стаканчиков вы приготовите оптимальное количество десерта на любой случай, даже если к вам внезапно пришли гости. А благодаря эксклюзивная запатентованная системе сцеживания вы сможете приготовить нежный творог так, как нравиться именно вам.

РЕЗЮМИРОВАНИЕ

– это некий итог вашей презентации. Помогает подтолкнуть к покупке здесь и сейчас.

ПРИМЕРЫ ФРАЗ ДЛЯ РЕЗЮМИРОВАНИЯ

- С этой йогуртницей ваши завтраки станут действительно особенными!
- Этот прибор отличная возможность всегда иметь дома свежий, полезный йогурт!
- Берите, не ошибетесь.
- Это отличный подарок, ваша подруга/ друг/ мама/ папа/ начальник... будет доволен(на)
- Вы точно сможете удивить близких.
- Это отличная экономия, берете один раз и больше не переплачиваете за йогурт в магазине.
- Я, как эксперт, уверен, это одна из лучших йогуртниц. Рекомендую.

ГРАМОТНОЕ РЕЗЮМИРОВАНИЕ ВЕДЕТ К ЗАВЕРШЕНИЮ ПРОДАЖИ И ОТСУТСТВИЮ ВОЗРАЖЕНИЙ!

КАК СДЕЛАТЬ CROSS-SELL?

1. ТОВАРЫ-ДОПОЛНИТЕЛИ ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБНОСТИ

✓ Я думаю, вы будете довольны этой покупкой! Поздравляю. Кстати, а вы бы хоетли готовить фруктовые полезные десерты дома? Ну например вкуснейшее клубнично-абрикосовое мороженное? Смотрите, мороженица от WMF позволит вам...

2. СФОРМИРОВАТЬ ПОТРЕБНОСТЬ НА ВТОРОЙ ТОВАР ЧЕРЕЗ БАЗОВУЮ ПОТРЕБНОСТЬ

✓ **Здоровье**: «Йогуртница - отличный прибор, чтобы наладить питание. Кстати, а вы бы хотели разнообразить свой рацион не только молочными продуктами, но и фруктами и овощам? Вы когда-нибудь готовили грибной суп за 7 минут?

НИЗКАЯ ВЕРОЯТНОСТЬ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ ВТОРОГО ТОВАРА HI-END СЕГМЕНТА

- Что-нибудь еще?
- Что еще Вам нужно?
- Желаете посмотреть что-то еще?
- У нас есть новинка, показать вам?
- Взгляните обязательно на наши акционные товары!
- А хотите покажу ещё что у нас интересное есть?
- Познакомить Вас с товарами других отделов?

ФОРМИРУЙТЕ ПОТРЕБНОСТЬ НА CROSS-SELL ОСНОВЫВАЯСЬ НА ТОМ, ЧТО УЗНАЛИ О КЛИЕНТЕ В ПРОЦЕССЕ КОНСУЛЬТАЦИИ