

Кросс мерчандайзинг (сыр вино). Выпуск 1

Сегодня мы начинаем интересную на наш взгляд рубрику, которая будет посвящена распространенной, но мало описанной теме в области мерчандайзинга. Тема эта актуальна для тех, кто интересуется возможностью увеличить объемы реализации продукции за счет дополнительных мест продаж. Кросс-мерчандайзинг можно использовать далеко не для каждого товара. В нашей рубрике мы постараемся привести наиболее интересные на наш взгляд примеры из практики. Сегодня первый выпуск.

КРОСС МЕРЧАНДАЙЗИНГ - один из распространенных инструментов мерчандайзинга в розничной торговле. Наиболее применим в магазинах с открытым доступом к продукции (гипермаркеты, супермаркеты). Заключается в расположении в одном месте товаров разных товарных категорий, но схожих по назначению, употреблению или применению.

Сыр + вино

Формула расположения:

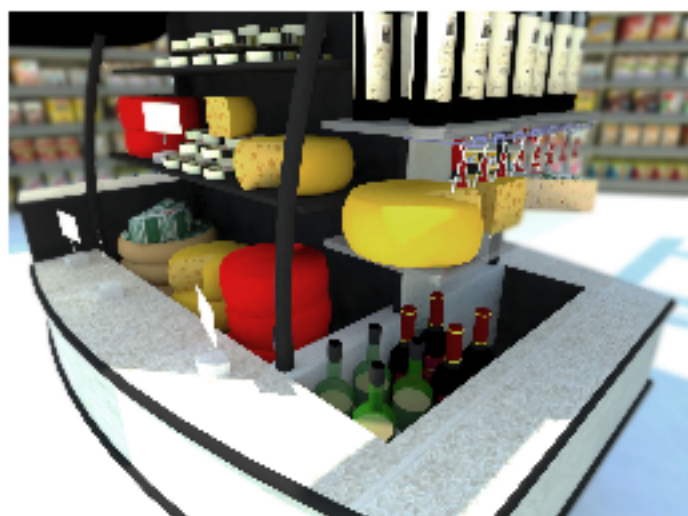
Товар 1 - сыр. Отдел — отдел по продаже фасованного сыра (средний и дорогой ценовой сегмент), открытые/закрытые прилавки. Тип покупки — планируемый.

Товар 2 - вино красное, вино белое. Тип покупки — импульсный.

Рекомендации:

Бутылки вина укладываются в корзины, расположенные в прилавке рядом с продукцией сыры, либо выставляются на/в холодильнике, рядом с выкладкой сыров. Украшаются искусственными зелеными ветками, гроздьями винограда, оливками либо орехами. Композиция передает настроение и подсказывает Покупателю возможность провести приятный семейный или романтический вечер.

Также в качестве товаров для кросс мерчандайзинга в основной выкладке сыров могут быть использованы сырорезки и сырные ножи.



Заметки на полях или Интересное дополнение для знатоков и гурманов:

К сырам, из красных вин лучше подбирать легкие, простые вина (например, мерло или пино нуар). Эти вина также идеально подходят к мягким сырам с плесенью (камамбер, бри) и твердым типа конте или бофор.

К голубым сырам более подходят сладкие вина, как белые, так и красные.

Зрелые сбалансированные белые вина подходят ко многим сырам. Свежие фруктовые вина с кислинкой, типа рислинг и белых бургундских — являются самыми универсальными в плане сочетаемости с сыром. Белые вина также подают с белыми козьими сырами.

Хороших продаж и приятного аппетита.