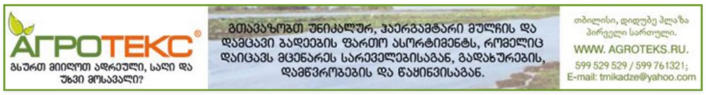

აგრარული განათლება რუბრიკები ფერმერი ფერმერს

როგორ გავხადოთ ჩვენი პროდუქტი ყველასგან გამორჩეული?

14/03/2019 admin

გაყიდვის უნიკალური შეთავაზება – საიდუმლო, პიკანტური განსხვავება

შვეიცარია ბალახის ქვეყანაა. ათვისებული მიწის თითქმის 80% გამოუსადეგარია მიწათმოქმედებისათვის და ძირითადად მეცხოველეობისათვის გამოიყენება. მერძეეობა სოფლის მეურნეობის უმნიშვნელოვანესი სექტორია. მისი წილი სოფლის მეურნეობის პროდუქტების წარმოებაში დაახლოებით 20%-ია. ყოველწლიურად წარმოებული რძის დაახლოებით 1/3 გადამუშავდება ყველის საწარმოებში შვეიცარიაში დარეგისტრირებულ 450 ყველის სხვადასხვა სახეობად.

ასეთ გაჯერებულ ბაზარზე თავის დამკვიდრება და გადარჩენა მარტივი არ არის. ვისაც ეს სურს, უნდა ჰქონდეს გამორჩეული, სანდო და არც თუ ისე მარტივად გასაგები უპირატესობა, რომელიც მას თავისი კონკურენტებისგან ნიშანდობლივად განასხვავებს.

ინგლისურად ამას ქვია Unique Selling Proposition (გაყიდვის უნიკალური შეთავაზება), შემოკლებით USP და ეს შეიძლება იყოს რაიმე უპირატესობა ფასის ან ხარისხის კუთხით, ან თუნდაც დამატებითი მომსახურება, რომელიც მომხმარებელს / მყიდველს აშკარა უპირატესობას სთავაზობს. იმის ამაო მტკიცება, რომ კარგ ყველს აწარმოებთ, არ არის საკმარისი, რადგან ეს ისედაც არის წინაპირობა იმისთვის, რომ ყველი საერთოდ მოხვდეს ბაზარზე.

შემოგვიერთდით

აგრარული საქართველო / ...
6,275 likes
Like Page
Send Message

საკვები კულტურები

უხვმოსავლიანი სიმინდი

ნაქსოვი მრავალწლიანი მულჩი

იყიდება მიწის ნაკვეთი

მიწის ნაკვეთი

გამოიწერეთ

მწვანე მალამო

1942 წლიდან მოყოლებული აპენცელური ყველის ასოციაცია ზრუნავს, რომ პროდუქტს, რომელსაც რეგიონის რამოდენიმე ათეულ ყველის საწარმოში ამზადებენ, თავისი ადგილი ეკავოს ბაზარზე. სლოგანით «აღმოაჩინეთ შვეიცარიის ყველაზე პიკანტური საიდუმლო» ასოციაცია მომხმარებლის ყურადღებას აპენცელური ყველის წარმოების **700** წლიან ტრადიციაზე ამახვილებს და ამასთანავე ხაზს უსვამს ამ ყველის **USP**-ს: «საიდუმლო რეცეპტი» და «გამორჩეულად პიკანტური გემო». სარეკლამო სახეებად გამოყენებული არიან მწყემსები აპენცელის მთებიდან, რომლებიც ტრადიციულ ტანსაცმელში არიან გამოწყობილი. მათი მდუმარება კიდევ ერთხელ ხაზს უსვამს და წინა პლანზე წამოწევს განუმეორებელი, პიკანტური გემოს საიდუმლოებას.
აპენცელი არის რეგიონი შვეიცარიაში, სადაც შუა საუკუნეებიდან მოყოლებული პიკანტური, მაღალი ცხიმიანობის, ნახევრად მაგარი ყველი იწარმოება. მომწიფების პერიოდში ყველს ამუშავებენ გასაიდუმლოებული მცენარეული მარილწყლით, რაც ყველს განუმეორებელ არომატს აძლევს. რა სანელებლები შედის ამ მცენარეული მარილწყლის შემადგენლობაში, საუკუნეების მანძილზე მკაცრად დაცული საიდუმლოა და არ ამხელენ.

სე გახდა ამ გასაიდუმლოებული მცენარეული მარილწყლის გარშემო აგორებული ლეგენდა მთელი ქვეყნის მასშტაბით ცნობილი USP და იქცა აპენცელური ყველის სამარკო ნიშნად.
იუმორისტულ TV- და Online სარეკლამო რგოლებში, სხვადასხვა ცნობილი ადამიანები ცდილობენ სამ მდუმარე ბატონს მათი საიდუმლო გამოსტყუონ – ჯერჯერობით ამაოდ.

სტატია მომზადდა ბიზნეს პროფესიონალთა ქსელის შვეიცარიელი და ქართველი სპეციალისტების მიერ.

Like 18 Share

← ნუში, აგროტექნიკა, მავნებელ-დაავადებების წინააღმდეგ ბრძოლა...

ორგანულ სასუქი

სარეკლამო ბანერი

TOP

Copyright 2017 agronews.ge