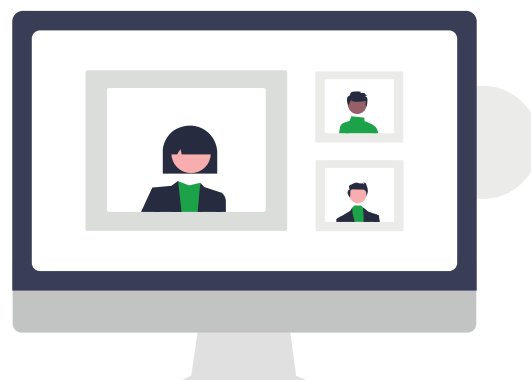


DEMO VIRTUAL

Preparación de la demo

- Llamar o escribir al cliente para confirmar la demostración.
- Enviarle el formulario virtual para que complete antes de la demo. Podemos obtener mucha información del cliente y captar su necesidad más fácilmente.
<https://tharsa.com.ar/FormularioDemo/>
- Generar el link de la reunión de Zoom o Meet y enviarle a nuestro cliente la invitación.
- Leer con anticipación las respuestas en CRM para poder preparar la demo. Sus respuestas, nos darán tips para poder manejar la demostración.
- Preparar los ingredientes para las recetas y tenerlo a mano.
- Estar lista a tiempo para la demostración.
- Colocar la Thermomix y los accesorios en un espacio con luz. Colocando la cámara en un lugar donde se pueda apreciar bien nuestra TM6. Es fundamental un espacio fuera de ruidos que pueda distraer a nuestro invitado.
- Para iniciar cada receta, se busca en Cookidoo. Es recomendable que las recetas estén previamente guardadas en tu TM6 para optimizar tiempos.
- Tener listo el material de soporte (rotafolio, cuotas, formas de pago). Mantener la página de Experiencia Thermomix abierta y lista para nuestra demostración. <https://www.experienciathermomix.com/demo>
- Es importante cuidar el aspecto personal.
- Es imprescindible seguir el orden de las recetas y las normas de la receta en cuanto a tamaños de ingredientes y cantidades. El orden tiene un sentido para poder mostrar las funciones.
- Realizar dos recetas en vivo y compartir en la reunión dos videos para mostrar las otras dos recetas.
- La demo no debe durar más de 45 minutos.



En la demo

- Sonreír!
- Importante mantener tu cámara prendida.
- Agradecer el espacio que te brindaron.
- Compartir la página de Experiencia Thermomix en la reunión virtual.
- Usar el rotafolio virtual y seguir la estructura de la demo. Es importante esta introducción en la demostración.
- Tener escucha activa de lo que nos dicen y hacer cierres parciales.
- El agente es el que lidera la demo (tiempos y temas), no el cliente.
- Es importante resaltar el aroma en la receta preparada, sabores y texturas de la preparación. Todo lo que no logra captar el cliente por la virtualidad.
- Entre receta y receta se enjuaga el vaso. Al finalizar se le comenta sobre el modo PRELAVADO y TURBO para el secado. No realizo el prelavado en mi demostración.

La demo

1. Presentación inicial. Comparto pantalla, mostrando la página en EXPERIENCIA THERMOMIX. Me presento, cuento mi historia y presento a la empresa (usando el ROTAFOLIO VIRTUAL).

2. Empezar a cocinar. La primera receta, LA LIMONADA, se hace en forma virtual en vivo.

3. Comento sobre el cookidoo y cocino la segunda receta (ESPUMA DE FRUTAS).

4. Comparto pantalla en la reunión con las dos recetas siguiente.

5. Interactuar con el cliente durante la demo: saber que come semanalmente para poder conocer su alimentación, quien cocina en su casa, etc. Es importante recordar sus respuestas en el formulario de demo.

6. Es importante ir haciendo los cierres parciales después de cada receta según la necesidad del cliente. El cliente se va a dar cuenta que la Thermomix cumple

con su necesidad. En cada receta, además, debo ir manejando el ahorro que va a lograr con la Thermomix. Hacerle la cuenta en cada receta.

7. Cierre: ME ANIMO a preguntar (ver minientrenamiento de CICLO DE DEMO, MANEJO DE OBJECIONES, Y CUADRO DE AHORRO). Es super importante hacer la pregunta de cierre para conocer las objeciones y poder cerrar la venta en el momento.



Las cuatro recetas son:

LIMONADA

(se hace en vivo)

- Balanza, pesa de gramo en gramo.
- Explicar como de la misma manera que hacemos el azúcar impalpable se pueden hacer también harinas
- Modo Turbo, es máxima velocidad en poco tiempo (10700 rpm). Permite triturar, pulverizar, picar. Cuando se selecciona esta función, el vaso se bloquea automáticamente y no se va a desbloquear hasta que salga de la función.
- Una limonada en dos minutos.

ESPUMA RAPIDA DE FRUTAS CONGELADAS

(se hace en vivo)

- Triturar la fruta. Se muestra la potencia del motor y también la versatilidad de la receta. (Helado de crema, helado de fruta, espuma, etc)
- Uso de la espátula. Explicar diseño, tope de seguridad cuando la introducimos por la boca del vaso.
- Uso de la mariposa como accesorio para agregar aire a las preparaciones y montar merengues, crema, emulsionar.
- Utilizar huevo previamente pasteurizado. Contar que utilizamos una función para hacerlo (ver receta en cookidoo para pasteurización de huevos)
- Un postre espectacular en menos de 5 minutos. Mostrar el resultado.

PAN DE LECHE

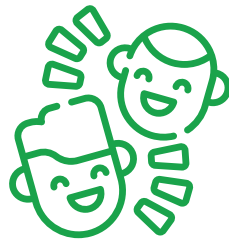
(se comparte el video en la pantalla)

- Función amasar. Se pueden hacer todo tipo de masas para panes, galletitas, tartas saladas y dulces. Un minuto de amasado con Thermomix equivale a 10 minutos de amasado manualmente.
- Temperatura controlada. Importante para fermentar la levadura.

ARROZ CREMOSO DE GAMBONES, SALMÓN Y VERDURA

(se comparte el video en la pantalla)

- Picar y dorar las verduras. Incluye el nuevo modo ALTA TEMPERATURA que permite realzar los sabores de los sofritos.
- Uso del giro inverso. Explicar los beneficios de que la cuchilla sea bidireccional.
- Contar del uso del varoma. Cocina en niveles.



¡LE HAGO VIVIR UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE!