

DEMO PRESENCIAL

Preparación de la demo

- Llamo o escribo a la clienta para confirmar la demostración. Le pido algunos ingredientes para la demo. Puedo consultarle si cuenta con algunos ingredientes que necesitamos. Recordar al cliente la importancia de tener los ingredientes preparados para que la demo tenga una duración perfecta.

- Si realizo la demostración en un local de Thermomix, debo llevar los ingredientes. Es importante llegar 30 minutos antes y tener todo preparado listo para la demostración.

- Le envié 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/> Si no lo ha completado, puedo ofrecerle el formulario impreso para que complete durante la demo (encontralo en experiencia Thermomix).

- Leer con anticipación las respuestas en CRM para poder preparar la demo. Sus respuestas, nos darán tips para poder manejar la demostración.

- Llegar a tiempo.

- Llevar la Thermomix y los accesorios limpios si realizo en un hogar. Si la demo se realiza en el local contarás con todos los elementos para poder hacer tu demostración.

- Para iniciar cada receta, se busca en Cookidoo. Es recomendable que las recetas estén guardadas en el TM6 por si no es posible el acceso a internet (La primera receta se hace de manera manual)

- Tener listo el material de soporte (formulario, rotafolio, cuotas, formas de pago).

- Importante cuidar el aspecto personal (uñas sin pintar, pelo recogido, etc)

- 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 y minimizar la limpieza.



En la demo

- Sonríe!

- Agradecer la invitación. Buscar el lugar ideal para poner la Thermomix. La idea es que el cliente pueda visualizar su cocina CON Thermomix.

- Lavarse las manos. Mantener el lugar de trabajo limpio.

- Usar el rotafolio y seguir la estructura de la demo. Es importante esta introducción en la demostración.

- Escuchar activamente lo que nos dicen y hacer cierres parciales.

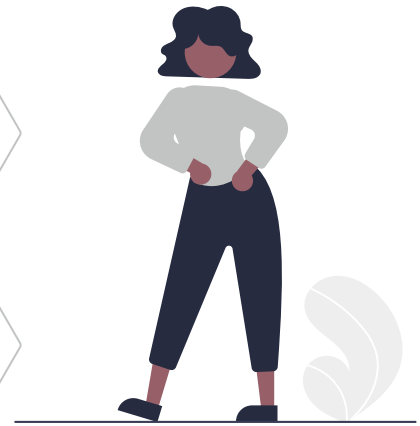
- El agente es el que lidera la demo (tiempos y temas), no el cliente.

- El cliente es quien maneja la Thermomix en todo momento.

- Entre receta y receta enjuagar el vaso. Al finalizar mostrar el modo PRELAVADO y TURBO para el secado.

La demo

1. Presentación inicial. Me presento, cuento mi historia y presento a la empresa (usando el ROTAFOLIO).
2. Empezar a cocinar. La primera receta, la limonada, se hace en forma manual.
3. Presentar el cookidoo y cocinar las tres recetas restantes en forma guiada.
4. 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 para poder indagar mejor.
5. 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.
6. 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

- 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

- 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 cookido para pasteurización de huevos)
- Un postre espectacular en menos de 5 minutos.

PAN DE LECHE

- 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.
- Importante que el cliente toque la masa, sienta la textura y haga él mismo el bollo.
- Resaltar el rico olor a pan mientras se hornea.

RISOTTO

- Resaltar que todo se hace en un mismo vaso sin cambiar las cuchillas.
- Picar y sofrír. Comentar que con la nueva TM6 incluye el nuevo modo ALTA TEMPERATURA que permite realzar los sabores de los sofritos.
- Uso del concentrado de caldo y sus beneficios. (ver receta en cookido del concentrado para poder mostrar en la demostración)
- Uso del giro inverso. Explicar los beneficios de que la cuchilla sea bidireccional.
- En los 12 minutos restantes, cambiar de 120 grados a VAROMA, colocando un ingrediente en el recipiente varoma en vez del cestillo como indica la receta. Contar del uso del varoma. Cocina en niveles. Se puede agregar pollo en cubitos, huevo poche, hongos y más. Importante que sean pequeños trozos que tengan cocción en 12 minutos.

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!