



COOP. VINÍCOLA GARIBALDI

A vida em harmonia

GUIA DE PDV


GARIBALDI
COOPERATIVA VINÍCOLA



QUEM SOMOS

Somos o resultado do trabalho de 450 famílias de pequenos produtores qualificados pela agricultura familiar, mais de 200 colaboradores e milhares de pessoas envolvidas no processo, desde os vinhedos, a mesa dos nossos consumidores. Somos uma cooperativa de pessoas, de pequenas famílias ligadas a agricultura familiar, que juntos cultivam 1,2mil hectares de vinhedos, para produção dos nossos Espumantes, vinhos e sucos. Somos, portanto uma Cooperativa de pessoas para pessoas, que promove a Vida em Harmonia, somos a Cooperativa Vinícola Garibaldi.

Propósito

A vida em harmonia

Objetivos

Gerar valor, fazendo bem feito.

Conquistar reconhecimento nacional em espumantes.

TIPOS PRODUTOS

A fermentação é um processo que transforma o açúcar presente na uva em álcool.

VINHOS

Fermentado de uvas
viníferas ou
americanas,
álcool: 8,6 a 14%vol.

VINHO DE MESA

Fermentado de uvas americanas.
Ex. de Uvas: Concord, Bordô, Isabel,
Niágara, Seibel...

VINHO FINO

Fermentado de uvas viníferas.
Ex. de Uvas: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Marselan, Ancelotta, Tannat,
Pinot Noir, Chardonnay, Riesling,
Viognier, Alvarinho...

ESPUMANTES

Duas fermentações.
Uvas viníferas.
Gás carbônico (natural)
mínimo de 4 atm,
álcool: 10 a 13% vol.

ESPUMANTE

(Método charmat)
Segunda fermentação em autoclaves
(tanques)

ESPUMANTE

(Método tradicional ou champenoise)
Segunda fermentação em garrafas.

ESPUMANTE

Fermentação de uvas
viníferas (Moscato)
com gás carbônico mínimo
(natural) de 4 atm,
álcool: 7 a 10% vol.

ESPUMANTE MOSCATEL

(Método Asti)
Uma fermentação em autoclave.
Açúcar $\geq$ 60 g/l (doce)

TIPOS PRODUTOS

FRISANTES

Fermentado de uvas
viníferas ou americanas,
com gás carbônico, máximo
2 atm,
álcool: 7 a 14% vol.

FRISANTE NATURAL

Gás carbônico, proveniente da
segunda fermentação em
autoclave.

FRISANTE GASEIFICADO

Gás carbônico, adicionado no
engarrafamento.

FILTRADO DOCE

Produto de uvas
americanas,
álcool: até 5%vol,
açúcar mínimo de
60 g/l (doce)

FILTRADO DOCE GASEIFICADO

Produto de uvas americanas
(comuns), com adição, no
engarrafamento, de gás carbônico,
até 3 atm.

FILTRADO DOCE

Produto de uvas americanas
(comuns), sem gás.

REFRIGERANTE

Bebida com gás carbônico,
suco da fruta e açúcar.

REFRIGERANTE DE UVA

50% Suco de Uva, gás carbônico e
açúcar. Doce. (GARIBALDI E ICE)

15% Suco de uva, água, gás carbônico
açúcar. Doce. (GOTAS D'ORO)

SUCO DE UVA

Não fermentado.
Sem álcool.

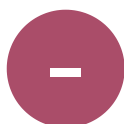
INTEGRAL

Sem adição de água e açúcar.
Na concentração natural.

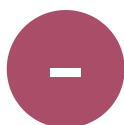
DEGUSTAÇÃO DE PRODUTOS



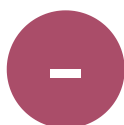
ORDEM



Açúcar



Barrica



Estrutura



Safra



PROMOTOR E VISITA

Papel e importância do Promotor

- ✓ Abastecimento, reposição, verificação de estoque, limpeza e organização dos produtos na gôndola, manter os produtos precificados.
- ✓ Dispor os produtos na gôndola, conforme: categoria, posicionamento, preço.
- ✓ Pesquisa de preço Garibaldi x concorrentes.
- ✓ Negociar espaço nas gôndolas com o responsável da loja.
- ✓ Avisar gestor de ruptura.
- ✓ Utilizar material de divulgação para melhorar a exposição e se tornar mais atrativo.
- ✓ Datas comemorativas, definir locais estratégicos com materiais de divulgação.
- ✓ Ter um bom relacionamento com responsáveis e equipes das lojas.

A aparência é um conjunto de vários fatores que, quando devidamente coordenados, dão um equilíbrio à imagem, ou seja, uma percepção visual agradável. E para quem trabalha com o público a higiene é primordial.

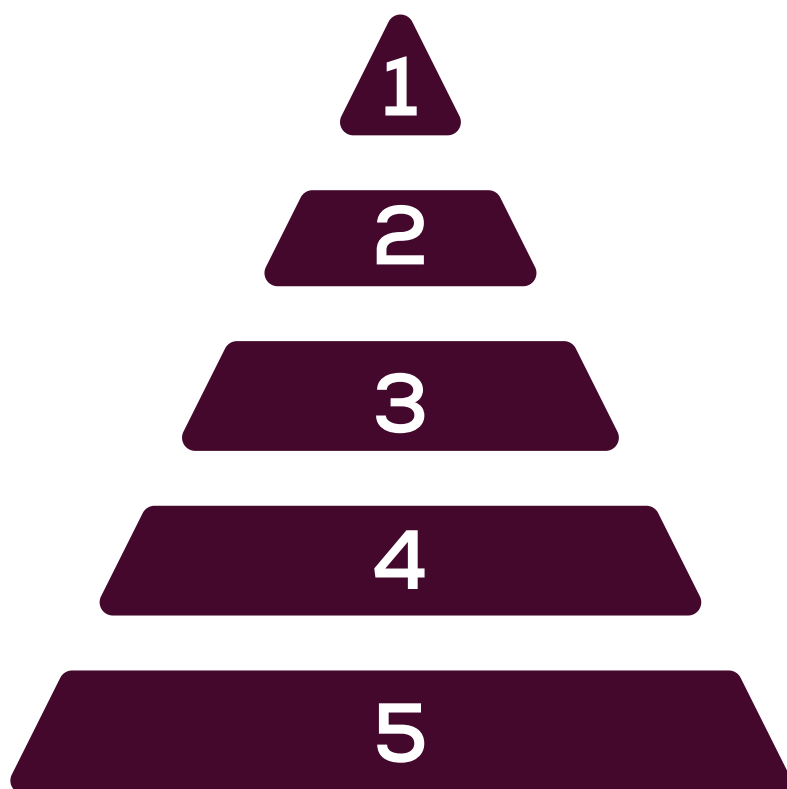
Uso de camiseta neutra, calça discreta, sapato fechado e devidamente identificados pela agência ou pela Garibaldi.

PROMOTOR E VISITA

Como conduzir o trabalho

- ✓ Início: Registro de entrada (Check-in). Fim: Registro de saída (Check-out) loja.
- ✓ Encarte: Sempre ao entrar na loja observar as ofertas no encarte, podemos ter produtos em ofertas, assim aumentando as oportunidades de puxar volumes pra criação de pontos extras na loja.
- ✓ Apresentar-se ao responsável do PDV: Aqui começamos a criar valor para o cliente, pois mostramos que o promotor está na loja e irá executar um trabalho em nome da Cooperativa.
- ✓ Execução das gôndolas: Manter os produtos sempre bem abastecidos, posicionados, precificados, limpos e com maior share (espaço físico) de gôndola que o concorrente.
- ✓ Precificação: garanta que os produto estejam corretamente precificados.
- ✓ Organizar estoque / validade: Sempre importante organizar e executar o FIFO (First in, First out, ou seja, primeiro que entra, primeiro que sai). Verificar data de validade de produtos como: suco, filtrado, refrigerantes sem álcool. Dessa maneira, o promotor garante o fluxo de mercadoria.
- ✓ Execução de Pontos Extras: Com a oportunidade identificada não espere seu concorrente capturá-la, Pontos extras são muito importante, além de puxar volume, reforçam o posicionamento da marca diante o shopper (comprador).
- ✓ Sugerir Pedido / Reposição: Sempre informar o responsável da loja, casos de pouco produto em estoque ou estoque virtual, realizando uma sugestão de pedido ao responsável da loja.
- ✓ Volta de Checagem com Responsável: Aqui é onde o promotor mostrará para o cliente tudo o que ele, representando sua cooperativa, gerou de valor dentro do estabelecimento. Aqui é onde se materializa toda a experiência para o seu cliente e mostra para ele que você é um fornecedor diferenciado e que se importa com o negócio dele.

POSICIONAMENTO



1 SUPER PREMIUM

Garibaldi 90 anos / Acordes

2 PREMIUM

Garibaldi VG / Astral

3 PRINCIPAL

Espumante e Vinhos Garibaldi / Ice /
Sucos / Granja União / Da Casa

4 VALE QUANTO CUSTA

Espumante Vero / Relax /
Acquasantieria / Bartolo

5 ENTRADA

Espumante Primícias / Precioso /
Gotas D'or

PLANOGRAMA

Orientação do produtos na gôndola



GÔNDOLA

Orientação do produtos na gôndola

Espumantes - Refrigerante (sem álcool) - Frisantes - Vinhos Finos -
Vinho de mesa (comum) / Vinho licoroso - Sucos

Agrupar por variedades (Vinhos Finos)
Agrupar por açúcar: SECO / DEMI-SEC / DOCE (SUAVE);
EXTRA-BRUT / BRUT / DEMI-SEC / DOCE

Ordem dos vinhos:

Garibaldi Reserva - Granja União - Acquasantiera - Precioso - Bartolo
A orientação pode ser na vertical ou na horizontal.

Ordem dos espumantes / frisantes :

Garibaldi Brut / Moscatel - Ice - Vero - Primícia - Relax
A orientação pode ser na vertical ou na horizontal.

Ordem do filtrado:

Gotas d'or

A orientação pode ser na vertical ou na horizontal.

GÔNDOLA

Orientação do produtos na gôndola

Espumantes - Refrigerante (sem álcool) - Frisantes - Vinhos Finos -
Vinho de mesa (comum) / Vinho licoroso - Sucos

Agrupar por variedades (Vinhos Finos)

Agrupar por açúcar: SECO / DEMI-SEC / DOCE (SUAVE);
EXTRA-BRUT / BRUT / DEMI-SEC / DOCE

Açúcar VINHOS

SECO até 4g/l
DEMI-SEC ou MEIO DOCE acima de 4g/l até 25g/l
DOCE acima de 25, g/l

Açúcar ESPUMANTES

NATURE até 3g/l
EXTRA-BRUT acima de 3g/l até 8g/l
BRUT acima de 8g/l até 15g/l
SECO acima de 15g/l até 20 g/l
DEMI-SEC ou MEIO DOCE acima de 20g/l até 60g/l
DOCE acima de 60 g/l

Ordem dos vinhos:

Garibaldi Reserva - Granja União - Acquasantiera - Precioso - Bartolo

A orientação pode ser na vertical ou na horizontal.

Ordem dos espumantes / frisantes :

Garibaldi Brut / Moscatel - Ice - Vero - Primícia - Relax

A orientação pode ser na vertical ou na horizontal.

Ordem do filtrado:

Gotas d'oro

A orientação pode ser na vertical ou na horizontal.

GÔNDOLA

DISPOSIÇÃO DOS VINHOS

O posicionamento segue essa ordem, do maior para o menor valor.

1. Vinho Acordes
2. Vinho Garibaldi VG
3. Vinho Garibaldi Reserva
4. Vinho Granja União
(varietal)
5. Vinho Acquasantiera
6. Vinho de mesa Di Bartolo /
Precioso



Nesta imagem não estão: ACORDES e VG.

GÔNDOLA

DISPOSIÇÃO DOS ESPUMANTES - REFRIGERANTE (Moscato 0% álcool) - FILTRADO DOCE

O posicionamento segue essa ordem, do maior para o menor valor.

1. Espumante Acordes
2. Espumante Garibaldi VG
3. Espumante Garibaldi Brut
4. Espumante Garibaldi
Moscatel / Moscato 0% Alc. /
Prosecco Sweet
5. Espumante Vero / Ice
6. Espumante Primícias
7. Filtrado Doce Gotas D'or



Nesta imagem não estão: ACORDES, VG,
Moscato 0%, Prosecco Sweet

GÔNDOLA

Disposição dos produtos na loja

Gôndola (Ponto Natural)

É o ponto onde se mantém por mais tempo. Espaço definindo na loja.



Insight

Ações para despertar o interesse do consumidor.



GÔNDOLA

Disposição dos produtos na loja

Cross Merchandising

Produtos de diferentes categorias com venda lado a lado.

Exemplo: Suco perto de frutas / verduras; vinho tinto, próximo ao açougue.



Ponta de Gôndola

Espaço nobre, nas extremidades, para aumentar o giro dos produtos.



GÔNDOLA

Disposição dos produtos na loja

Ilha

Produtos expostos em locais que permite acesso de todos os lados.
Fica, normalmente, em local central e em locais de maior fluxo.



SHARE (ESPAÇO) DE GÔNDOLA

Para calcular o seu espaço no PDV

Exemplo: na categoria dos Espumantes, a Espumante Moscatel Garibaldi tem 25 frentes, Empresa XX 15 frentes e a Empresa YY 10 frentes, totalizando ao todo 50 frentes na categoria.

1- Dividir $25/50=0,50$
 $0,50 \times 100=50\%$ Participação Garibaldi

2- Dividir $15/50=0,30$
 $0,30 \times 100=30\%$ Participação Empresa XX

3- Dividir $10/50=0,20$
 $0,20 \times 100=20\%$ Participação Empresa YY

ORDEM DAS LINHAS

LINHA ACORDES



LINHA VG / ASTRAL



LINHA GARIBALDI - VINHOS FINOS



ORDEM DAS LINHAS

LINHA GARIBALDI - ESPUMANTES



Lançamento

Lançamento

LINHA ICE - ESPUMANTES E REFRIGERANTES



Sem Álcool

LINHA GRANJA UNIÃO - VINHOS FINOS



ORDEM DAS LINHAS

LINHA GRANJA UNIÃO - VINHOS FINOS



SUCOS GARIBALDI



ORDEM DAS LINHAS

LINHA VERO - ESPUMANTES



LINHA RELAX - FRISANTES



ACQUASANTIEIRA - VINHOS FINOS - 750ml e 1L



ORDEM DAS LINHAS

BARTOLO - VINHOS DE MESA - 750ml e 1,5L



PRIMÍCIAS - ESPUMANTES - 660ml



PRECIOSO - VINHO DE MESA E VINHO LICOROSO



ORDEM DAS LINHAS

GOTAS D'OR
FILTRADO DOCE GASEIFICADO - 660 ml
REFRIGERANTE - 660ml



Sem Álcool



Dúvidas, entre em contato!

Joice F. Seidenfus
(54) 99940-2945

joice.seidenfus@vinicolagaribaldi.coop.br