

# 10 powodów dla zamgławiania

## 1. Wygląd

Zamgławianie nadaje warzywom świeży, zachęcający wygląd. Świeżość i soczystość tych produktów wywołuje u klienta pozytywne wrażenie dotyczące sposobu, w jaki Państwa sklep sprzedaje towary tego typu. Przyczynia się to do jeszcze lepszej opinii marketu wśród klientów.

## 2. Utrzymanie wagi

Zamgławianie chroni Państwa zyski przed parowaniem, szczególnie gdy produkty są sprzedawane na wagę. W zależności od typu, tracą one od 2% do 7% swojej wagi w przeciągu 24 godzin. Wraz z jej spadkiem następuje również spadek jakości i pogorszenie wyglądu, przy czym waga jest wartością bardziej wymierną aniżeli wygląd czy jakość.

## 3. Zdrowsze warzywa

Warzywo po zebraniu zaczyna tracić witaminy. Dowiedziono, że przy zamgławianiu, utrata witamin zmniejsza się o około jedną trzecią. Ta satysfakcja jest udziałem przede wszystkim sklepu, ponieważ klienci rzadko są świadomi tej korzyści.

## 4. Zmniejszenie ilości wyrzucanych produktów

Zamgławianie redukuje ilość warzyw przeznaczonych do natychmiastowej sprzedaży po niższej cenie oraz tych, które zwyczajnie trzeba wyrzucić- o przynajmniej 50%. Umożliwia to istotne oszczędności, które wzrastają z biegiem czasu.

## 5. Wyjątkowa sieć lokalnych dystrybutorów Miatech

Miatech prowadzi sprzedaż, serwis i wsparcie techniczne przez sieć profesjonalnie wyszkolonych lokalnych dystrybutorów. Bliska współpraca z nimi umożliwia osiągnięcie optymalnej kombinacji wsparcia klienta zarówno ze strony lokalnych dystrybutorów, jak i producenta.

## 6. Przystępność nakładów inwestycji

Cena systemu zamgławiającego nie jest wysoka, zaś zwrot tej inwestycji następuje szybko. Cały system zwraca się najczęściej już w kilka miesięcy po zainstalowaniu. Koszty obejmują zakup systemu, jak i jego instalację.

## 7. Klienci wybierają sklep z najlepszymi warzywami.

Badania pokazały, że klienci chętniej wybierają sklep z lepszym działem warzywnym. Inaczej niż w przypadku produktów w puszkach, w opakowaniach czy mrożonek, jakość warzyw bezpośrednio pokazuje troskę sklepu o jakość sprzedawanej żywności.

**8. Efektowna praca systemu i dowód troski o jakość warzyw**

Klient, widząc pracujący system, nie zobaczy jedynie efektownej formy nawilżania, będzie widział również konkretne działanie sklepu w celu zapewnienia mu produktów najwyższej jakości.

**9. Wzrost zysku**

Zwiększenie zysku jest wynikiem różnych czynników. Lepsza prezentacja produktów niesie za sobą ich wyższą sprzedaż. Bezpośrednie korzyści finansowe dadzą się odczuć wskutek zmniejszenia utraty wagi warzyw. Dodatkowo, wyrzucanie mniejszej ilości warzyw oznacza ograniczenie strat. Wybór przez klienta Państwa sklepu ze względu na jakość warzyw, przyczyni się ponadto do wzrostu sprzedaży ogólnej.

**10. Nie stać na niezamglawianie**

Czy można sobie pozwolić na zrezygnowanie z korzyści jakie niosą dzisiejsze technologie? Można, ale kosztuje to więcej. Pytanie powinno brzmieć jak szybko można zacząć? Da się przecież nadążyć na konkurencją, ale lepiej jest, żeby to konkurencja próbowała nadążyć za nami. Tak czy inaczej- Miotech może w tym pomóc.

