

# О! ВИНО

Лучшие практики в работе с  
винной категорией



# Итоги за год

- ✓ Средний чек членов Клуба в категории больше на **20,2%**
- ✓ Среднее потребление членов Клуба больше на **2,3%**
- ✓ Клубом была организована федеральная акция «Недели рислингов»
- ✓ Более **10%** членов Клуба развивается в категории в месяц
- ✓ База вин и их рейтингов была скорректирована **5 раз** и продолжает регулярно обновляться
- ✓ Клуб О!Вино открыл новые возможности проведения акций в интернете
- ✓ Проведено **более 20** акций на членов клуба
- ✓ На аудиторию Клуба были проведены акции на **СТМ** продукцию и **ЭТМ вина**

# Итоги за год

- ✓ Средний чек членов Клуба в категории больше на **20,2%**
  - ✓ 20% → 38%
- ✓ Среднее потребление членов Клуба больше на **2,3%**
  - ✓ 2,3 → 10%
- ✓ Проведено более **20** акций на членов клуба за 2020 год
  - ✓ Более 20 акций с 01.01.21 г.



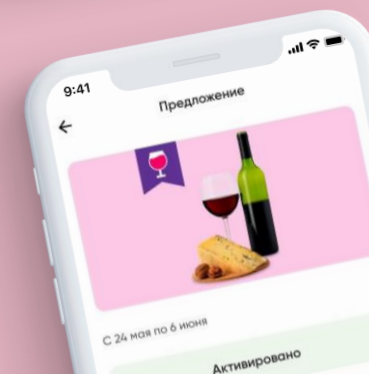
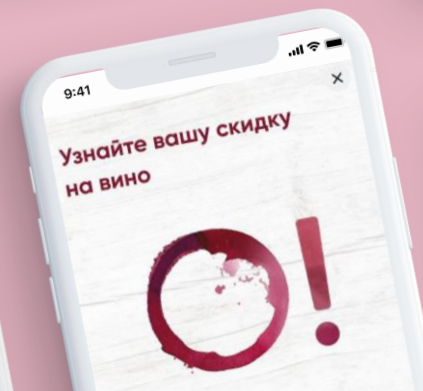
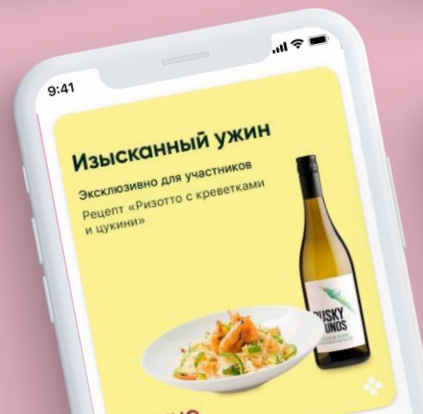
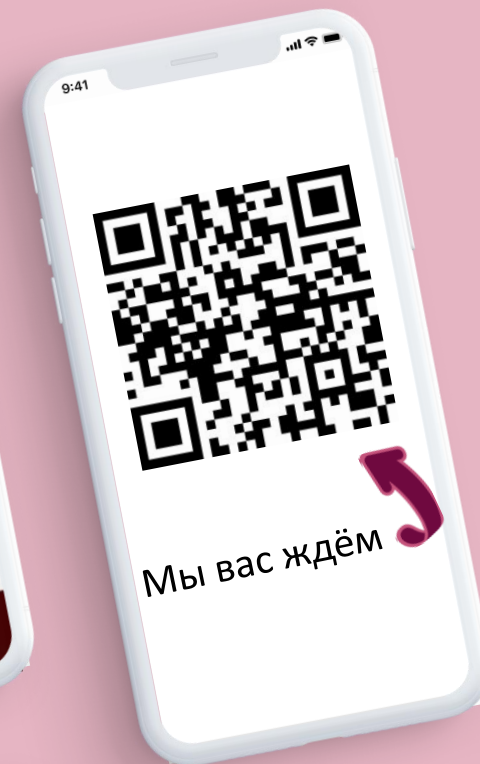
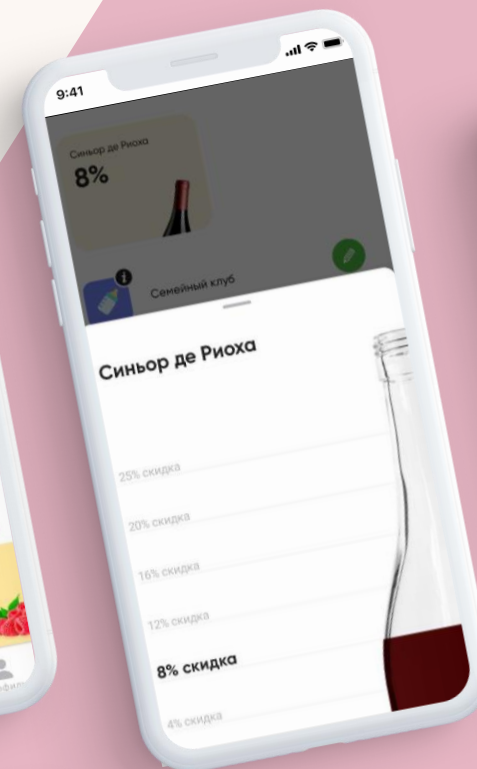
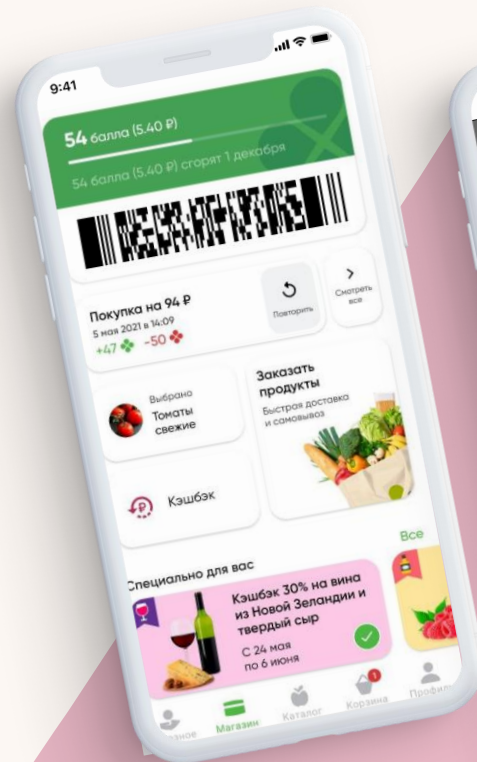
# Клуб O!Вино сегодня

2+

коммуникации в неделю

42,6%

рост вовлечённости в СТМ





# Персонализация



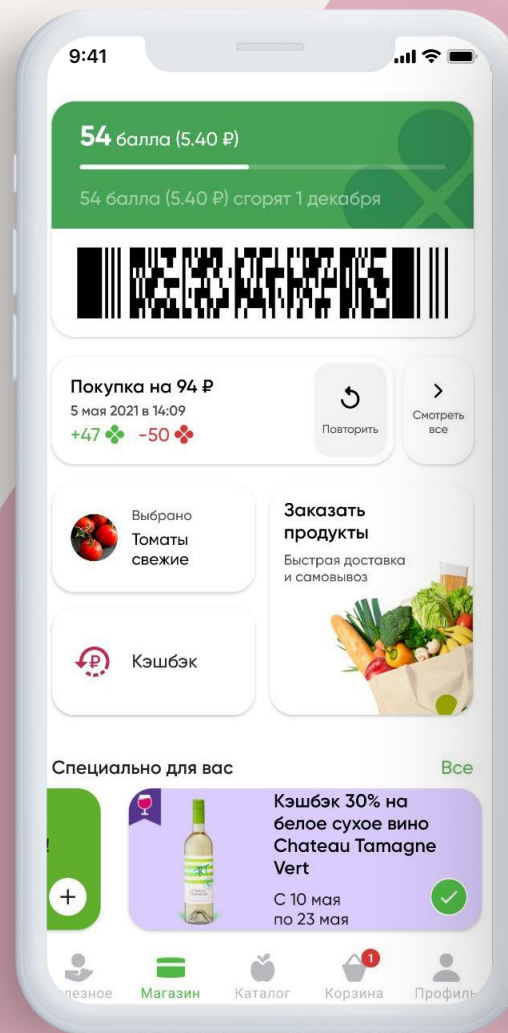
# Персонализированный подход к клиенту

Сегодня у нас специально для вас...



до 24%  
конверсия в гашение

до 30%  
конверсия в активацию



# Пэринг, образование и многое другое

Рецепты, коктейли, туры по производству и целые легенды в одном фото





Наш фокус - эксклюзивы





# Наши эксклюзивы



С 26 апреля по 2 мая

Активировать

Кэшбэк 40% на сухие вина AV cuvee



С 29 марта по 11 апреля

Активировать

В 30 раз больше баллов за покупку красного сухого вина Rabah Nero d'Avola



С 19 апреля по 25 апреля

Активировать

Кэшбэк 25% на игристые вина Flute Мысхако



С 26 апреля по 9 мая

Активировать

Кэшбэк 25% на красное сухое вино Collezione Costantino Primitivo Di Manduria

## Сезон барбекю

Эксклюзивно для участников

Рецепт «Луковый маринад для шашлыка»



О! ВИНО

## Сочетание недели

Рецепт «Феттучине с ветчиной и грибами»



## Изысканный ужин

Эксклюзивно для участников

Рецепт «Ризотто с креветками и цукини»



О! ВИНО

Рецепт для настоящих ценителей! Аромат вина «Dusky Sounds» Sauvignon Blanc раскрывается в очаровательных нотках свежего грейпфрута, киви и полевых трав. В тандеме с креветками и свежим цукини создаёт идеальную гастрономическую пару. Свежий и интенсивный вкус вина подчеркнёт всю гамму вкуса овощей в блюде.

### Ингредиенты:

- 1 Куриный бульон, 500мл
- 2 Креветки очищенные, 2С
- 3 Рис арборио, 120г
- 4 Пармезан или другой тв
- 5 Сухое белое вино, 100мл
- 6 Сливочное масло, 30г
- 7 Луковица, 1 шт.
- 8 Цукини, 1 шт.



## Сезон барбекю

Эксклюзивно для участников

Рецепт «Луковый маринад для шашлыка»



О! ВИНО

Именно луковый маринад придает мясу незабываемый аромат при жарке и наполняет его вкусом, вкупе с добавленными специями и приправами. Луковый маринад подходит к любому виду мяса: свинине, говядине, баранине, к птице.

Только для участников Клуба О!Вино получите эксклюзивный кешбек 25% на Вино Collezione Costantino Primitivo Di Manduria красное сухое, которое прекрасно подойдет к жаренному мясу. Почувствуйте аромат спелой сливы, черной вишни и специй. Активируйте предложение в разделе «Специально для Вас».

### Ингредиенты:

- 1 Луковица, 1 шт.
- 2 Лимон, 1 шт.
- 3 Холодная вода, 50 мл.
- 4 Соль, 0,5 ч.л.
- 5 Черный молотый перец, 4 щипотки

# Результаты работы с аудиторией

42,6%

рост потребителей СТМ вин среди участников клуба

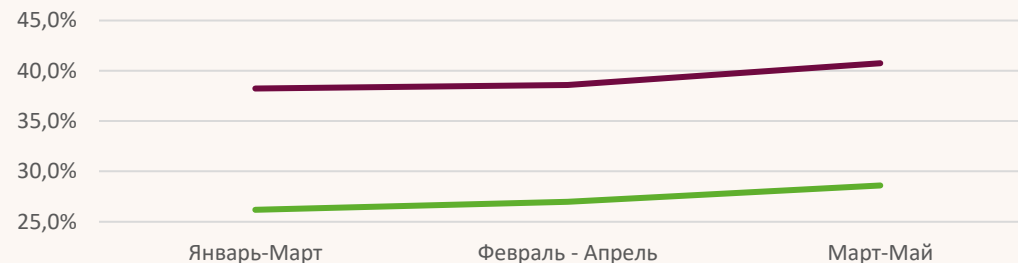
15,3%

прирост РТО участников

14,1%

прирост количества чеков

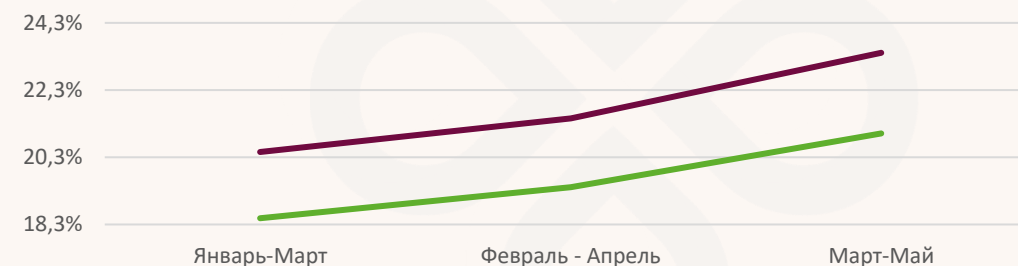
% СТМ от всех клиентов



% СТМ от всех чеков



% СТМ от всего количества товара



# Наши проекты



Винные сеты



Винные пакеты



Собственное ДТО



Ваш сомелье  
электронный кавист



# Сеты и подборки





# Гастрономические сочетания

## КАК В ЛУЧШИХ РЕСТОРАНАХ

Ужинайте у себя дома по правилам ресторанов высокой кухни! Выберите свое любимое блюдо, а наши специалисты подберут вино, которое идеально его дополнит.

Это выгодно вдвойне: бесплатная услуга сомелье и скидка на выбранные готовые продукты из кулинарии Перекрёстка.

Вступайте в Клуб О!Вино в приложении "Перекрёсток"



### CASA COLLIER ROSE BRUT SPUMANTE

Оливье с колечным лососем

Блюдо сложное и насыщенное прекрасно будет сочетаться с теплым красным бордо за счет хорошего уровня кислотности и гармоничной ароматики.

9,5% крепость  
8-10°C температура

Ноты вкуса: клубника, персик, розовые лепестки



**О!ВИНО**  
НА ВКУС И ЦВЕТ

## ИДЕАЛЬНАЯ ПАРА

Они созданы друг для друга — ваше любимое блюдо и вино, которое идеально к нему подходит. Пусть наслаждение будет полным!

Х7 БАЛЛОВ при покупке готового блюда и вина к нему

### О!ВИНО

НА ВОСХИЩЕНИЕ

Активация Windows

## DESTINATION BORDEAUX ROSE

Вит с лососем и сливочным сыром

Сладкое и нежное розе из Бордо составит лучшую пару рыбе и сливочному лу, помогая раскрыться лососю и насыщенному вкусу вина.

9,5% крепость  
8-10°C температура

Ноты вкуса: маршмелад, вишня, леденцы



**О!ВИНО**  
НА ВОСХИЩЕНИЕ

Активация Windows

## VIVANCO CRIANZA RIOJA

Рулетики из баклажанов с сыром и грецкими орехами

Легкая и при этом изысканная рижана с хорошей кислотностью справится со сложным вкусом блюда и при этом деликатно дополнит его.

9,5% крепость  
8-10°C температура

Ноты вкуса: сушеная вишня, ваниль, черешня



**О!ВИНО**  
НА ВОСХИЩЕНИЕ

Активация Windows

# Клуб сегодня в цифрах

**6 мес. с последней встречи**

и показатели участников клуба в сравнении с лояльными клиентами выросли

**38%**

средний чек участников клуба в категории за год

**10%**

средняя частота покупки участников клуба за год

**30%**

доля РТО участников клуба от всего МП

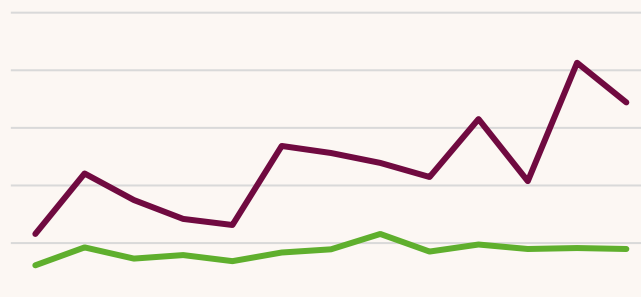
**34%**

к-во бутылок на клиента в категории за год

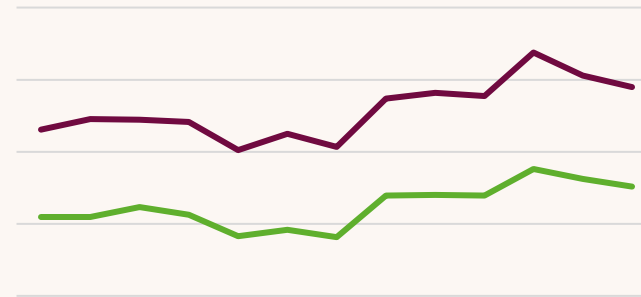
**46%**

РТО на одного клиента в категории за год

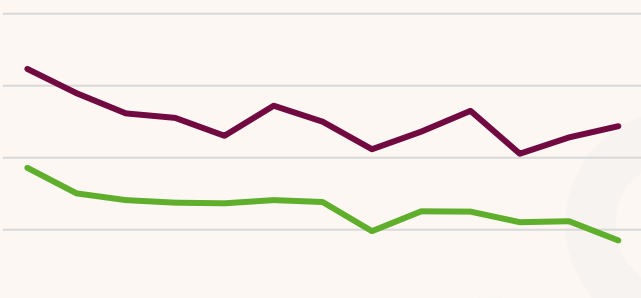
Средний чек



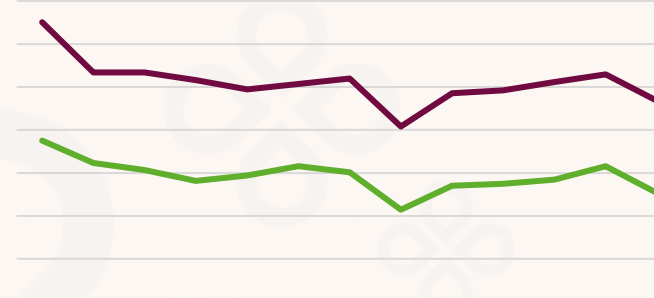
Средний чек СТМ



Частота покупок



Частота СТМ



# Инсайты и обратная связь

Вы можете поучаствовать в развитии нашего клуба.

1. Пройдите по ссылке
2. Погуляйте по прототипу
3. Присылайте свои предложения нам на почту  
[mikhail.karpov@x5.ru](mailto:mikhail.karpov@x5.ru)  
[v.nikiforova@x5.ru](mailto:v.nikiforova@x5.ru)



To be continued...

**О! ВИНО**





