

Tipperware®

Праздник ярче
с Tipperware®!

49 – 52 недели 2022 г.
30 ноября – 29 декабря

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Оригинальный подарок на Новый Год!

- ✓ Предотвратит распространение запаха ароматных сыров
- ✓ Благодаря обновлённой решётке Max Condense Control™ поддержит оптимальный уровень влажности, не позволяя сыру засыхать
- ✓ Занимает минимум места в холодильнике
- ✓ Идеальна для праздничного стола



Интегрированная решётка для сохранения свежести сыра

Усовершенствованная интегрированная решётка



Двусторонний поддон для различных видов сыра

РП590
«Умная сырница™
«Кроха»
(16 * 15,8 * 7,4 см)
3990₹
7990₹



Скидка
50%

ИДЕИ СЫРНЫХ ЗАКУСОК

ТВОРОЖНЫЙ СЫР С ЗЕЛЕНЬЮ И ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2–3 веточки укропа
- 1 веточка розмарина
- 1 ст. л. лимонной цедры
- 1 веточка петрушки
- 150 г творожного сыра
- 20 г измельчённого грецкого ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Измельчи петрушку, укроп, розмарин в **Измельчителе «SuperSonic» Оптимум (600 мл)**.
2. Смешай все ингредиенты в **Чаше «Утренняя звезда» (700 мл)**.
3. Сформируй полученную массу на поддоне «Умной сырницы™ «Кроха» с помощью «Чудо-котлетницы».
4. Сверху укрась грецким орехом.

ТВОРОЖНЫЙ СЫР С ВЯЛЕНОЙ ВИШНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 30 г вяленой вишни
- 2–3 пера зелёного лука
- 30 г пармезана
- 150 г творожного сыра
- 20 г измельчённого миндаля для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Измельчи вишню, лук, пармезан в **Измельчителе «SuperSonic» Оптимум (600 мл)**.
2. Смешай все ингредиенты в **Чаше «Утренняя звезда» (700 мл)**.
3. Сформируй полученную массу на поддоне «Умной сырницы™ «Кроха» с помощью «Чудо-котлетницы».
4. Сверху укрась миндалём.

ТВОРОЖНЫЙ СЫР С КАПЕРСАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ст. л. каперсов
- 3–4 шт. вяленых томатов
- 30 г пармезана
- 150 г творожного сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Измельчи все ингредиенты в **Измельчителе «SuperSonic» Оптимум (600 мл)**.
2. Сформируй полученную массу на поддоне «Умной сырницы™ «Кроха» с помощью «Чудо-котлетницы».

**В подарок
близким!**

Надёжная
винтовая
крышка

Крышка
с клапаном



РП591

Набор:

- Эко-бутылка (310 мл)
- Эко-бутылка (500 мл)
- Эко-бутылка (750 мл)

7 990 ₹

17 470 ₹

**Скидка
54%**

Крышки бутылок
310 мл и 500 мл
взаимозаменяемы

Домашний перекус –
экономия Бюджета!



110 мл

110 мл

330 мл

РП606
Контейнер
с разделителем
«Школьник» (550 мл)
3 190 ₹
5 990 ₹



Удобно мыть
Эко-Бутылки!

РП610
Ёршик для бутылок
(37,4 × 5 см)

4 990 ₹
8 990 ₹



- ✓ Для всех Эко-бутылок объёмом от 310 мл до 2 л
- ✓ Два вида щетинок – для тщательного и бережного мытья



Для солений и не только!

Скидка
53%



РП593
«Чудо-банка»
(1,5 л)

6 490 ₹

13 990 ₹

ОГУРЧИКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг огурцов
- 750 мл воды
- 50 мл уксуса 9%
- 1,5 ст. л. соли
- 3,5 ст. л. сахара
- ½ пучка укропа
- 3 зубчика чеснока
- 2 лавровых листа
- 4 горошины душистого перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Вымой огурцы.
2. На дно «Чудо-банки» (1,5 л) выложи укроп, 1 зубчик чеснока и лавровый лист.
3. Плотно уложи огурцы с перцем. Сверху – укроп и оставшийся чеснок.
4. Приготовь рассол: воду доведи до кипения в **Кастрюле «Mastro» (3,2 л)**, добавь соль и сахар, перемешай, добавь уксус. Оставь на 5 минут для остывания.
5. Залей рассол в «Чудо-банку» (1,5 л).
6. Дай остыть 2-3 часа, затем плотно закрой крышкой, оставь на сутки при комнатной температуре, затем убери на сутки в холодильник.



ТИРАМИСУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 180 г маскарпоне
- 3 яичных белка
- 45 г сахара
- 10 шт. печенья «Савоярди»
- 150 мл эспрессо
- щепотка какао-порошка для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В **Замесочном блюде «Профи» (2 л)** размешай маскарпоне **Силиконовым скребком** до получения однородной массы.
2. Взбей яичный белок до устойчивых пиков в **Турбо-миксере «От шефа™» (1,25 л)**, затем добавь сахар и взбивай еще 10 секунд.
3. Аккуратно вмешай взбитый яичный белок двумя порциями в маскарпоне.
4. Печенье «Савоярди» окуни в эспрессо на одну секунду, чтобы оно пропиталось.
5. Разложи слоями в «Чудо-банку» (1,5 л) крем из маскарпоне, печенье, крем, печенье и снова крем. Посыпь какао-порошком.



Храни блюда в холодильнике
и на кухонных полках

Скидка
57%



РП605
Контейнер
«Кубик» (1,8 л), 2 шт.
5990₹
~~13980₹~~



РП612
Салфетка для сушки
посуды, 2 шт.
11990₹
~~21990₹~~



Украшь новогодние Блюда!
Тонкие спирали за
несколько поворотов!

Скидка
50%

РП594
Тёрка-спиралайзер
«Турбо»
9990₹
~~19990₹~~



ОСТРАЯ МОРКОВЬ С АРАХИСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 большие моркови
- 30 г измельчённых орехов кешью
- 15 г нарезанной кинзы
- 15 г хрустящего жареного лука
- 1/2 ст. л. соевого соуса
- 1/2 ст. л. мёда
- 1 измельчённый зубчик чеснока
- 1/2 ч. л. натёртого имбиря
- 1/2 ч. л. подогретого на огне кунжутного масла
- 1/4 ч. л. красной паприки
- 30 г арахисовой пасты
- 1 ст. л. рисового уксуса
- 1/2 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ст. л. сока лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. При помощи **Тёрки-спиралайзера «Турбо»** нарежь морковь в форме спирали, отложи в сторону.
2. В **Замесочном блюде «Профи» (3,5 л)** смешай все ингредиенты для соуса с помощью **Венчика**. Добавь морковную лапшу, плотно закрой ёмкость крышкой и несколько раз встряхни, чтобы всё хорошо перемешалось.
3. Готовое блюдо выложи на тарелку, посыпь кинзой и укрась кешью и хрустящим жареным луком.

Совет: для придания остроты добавь больше красной паприки.

Удивляй гостей своими шедеврами!

Подходит для хранения и подачи:

- ✓ Холодца и заливного
- ✓ Слоёных салатов
- ✓ Маринованного мяса
- ✓ Сытных и сладких пирогов

РП592
Контейнер
для холодца
и заливного (3,5 л)
12990₹
~~26990₹~~

Скидка
52%



САЛАТ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 500 г филе сельди
 - 3 свёклы
 - 4 картофелины
 - 3 моркови
 - 3 варёных яйца
 - 1/2 луковичы
 - 150 г майонеза
 - соль по вкусу
1. Картофель, морковь и свёклу, не очищая от кожуры, тщательно вымой и сложи в **Кастриюлю «Mastro» (3,2 л)**.
 2. Залей овощи холодной водой, доведи до кипения на среднем огне и вари до готовности. Дай овощам остыть и очисти их.
 3. Нарежь филе сельди, свёклу, морковь и картофель кубиками при помощи **Универсального ножа Absolute**. Мелко нарежь репчатый лук и яйца при помощи **Универсального ножа Absolute**.
 4. На дно **Контейнера для холодца и заливного (3,5 л)** выложи половину картофеля, посоли и смажь сверху майонезом. Далее выложи половину сельди, затем половину лука, смажь майонезом. Далее слой картофеля, посоли, смажь майонезом.
 5. На картофель выложи яйца, смажь майонезом. Сверху равномерно выложи оставшуюся сельдь и вторую половину лука. Немного смажь майонезом. Далее выложи морковь
 6. Заверши слоем свёклы и майонеза.

Изысканный
новогодний
десерт!



Посмотри
в действии!

Скидка
47%

РП595
Силиконовый противень
11990₹
~~22990₹~~



Нарезай и замешивай!



Для нарезки и подачи
на стол тортов, пирогов
и другой выпечки

РП596

Набор:

- Сервировочная лопатка
- Венчик

8990₹

~~15980₹~~



Для замешивания
жидкого теста

ФРАНЦУЗСКОЕ ПИРОЖНОЕ «МАКАРОН»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г миндальной муки
- 100 г сахарной пудры
- 70 г яичного белка
- 90 г сахара
- 1 щепотка лимонной кислоты
- 2 ст. л. Нутеллы
- 30 г тёмного шоколада
- 50 мл сливок 30%
- Щепотка соли
- Любой краситель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. С помощью **Сита** просей по два раза сахарную пудру и муку в **Замесочное блюдо «Профи» (3,5 л)**.
2. Взбей белки с помощью **Турбо-миксера «От Шефа™» (1,25 л)** до лёгкой пены и добавь лимонную кислоту.
3. Взбивай миксером до мягких пиков. Тонкой струйкой добавь сахар через воронку, постоянно взбивая массу. Добавь краситель.
4. Полученную меренгу аккуратно добавь к муке с сахарной пудрой, перемешай до однородности.
5. Переложи тесто в **Кондитерский**

мешок и выложи на **Силиконовый противень** макарон диаметром 2–3 см.

6. Оставь пирожные на 1–1,5 часа, чтобы их поверхность стала сухой и не прилипала к рукам.
7. Макарон выпекай 11–14 минут при 150 °С в духовом шкафу.
8. Для начинки в **Замесочном блюде «Профи» (2 л)** смешай пасту «Нутелла», измельчённый шоколад и горячие сливки. Перемешай массу до однородности и отставь до остывания.
9. Дай пирожным остыть и соедини их с помощью начинки.

Бери с собой
в гости!

РП607
Кондитер
прямоугольный
16 990 ₹
28 990 ₹



Замешивай тесто
и готовь салаты!

Практичный
подарок!



РП615
Чаша «Милян» (4,5 л)
7 990 ₹
13 990 ₹

**КОЛИЧЕСТВО
ОГРАНИЧЕНО!**

Самый лёгкий способ
открыть бутылку!

РП602
Штопор
13 990 ₹
~~25 990 ₹~~

1. Вставь штопор острым концом в пробку (предварительно удали этикетку).
2. Плотно удерживая штопор на бутылке, крути ручку по часовой стрелке до полного извлечения пробки.
3. Удерживая корпус, прокрути ручку против часовой стрелки, чтобы снять пробку со стержня.

Скидка
48%



Посмотри
в действии!



Станет настоящей находкой
для каждой хозяйки!



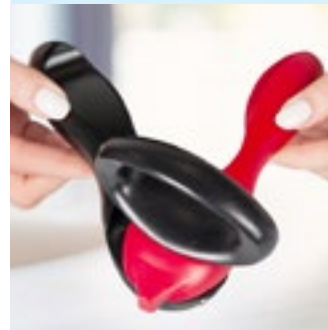
Скидка
51%

РП603
Консервный нож
16 990 ₹
~~34 990 ₹~~

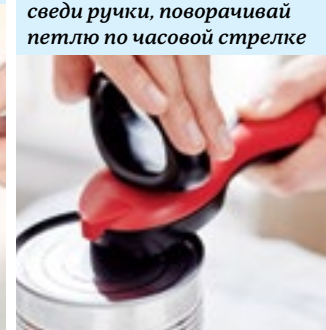
Не оставляет острых краёв
ни на банке, ни на крышке!

Открывай банки и забудь про острые края!

1 Разведи ручки до упора



2 Помести на крышку,
сведи ручки, поворачивай
петлю по часовой стрелке



3 Крышка открыта



Tupperware

Спецпредложения для Консультантов!*

**ПРИ ЗАКАЗЕ
НА СУММУ 25 000 ₴**

PK068

Дуршлаг «Мини-Макс»

ЦЕНА КОНСУЛЬТАНТА: 1 990 ₴

Стандартная цена: 5 990 ₴

Компактно
складывается
для хранения



**ПРИ ЗАКАЗЕ
НА СУММУ 10 000 ₴**

PK069

Венчик-шумовка

ЦЕНА КОНСУЛЬТАНТА: 4 990 ₴

Стандартная цена: 16 990 ₴



Присоединяйтесь
к кулинарному сообществу
«Рецепты Tupperware®»!



Ставь лайки, пиши комментарии
или размещай посты



Получай за это баллы



Меняй баллы на подарки!



Подробности смотри на странице
нашего кулинарного сообщества
«Рецепты Tupperware®»

Подпишись
на сообщество



КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г клубники
- 400 г печенья «Савоярди»

Для крема:

- 400 г сметаны (20%)
- 2 ст. ложки загустителя для сметаны
- 100 г сахарной пудры

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. Сметану, загуститель и сахарную пудру смешай и взбей в **Турбо-миксере «От Шефа™» (1,25 мл)**.
2. Получившимся кремом смажь дно **Контейнера «PremiumGlass» (1,5 л)**.
3. нарежь клубнику слайсами при помощи **Шинковки «Мандолина Турбо»**. Уложи слой печенья, смажь кремом, добавь клубнику, еще раз смажь кремом. Чередуя слои: слой печенья, слой клубники до заполнения контейнера, смазывая кремом каждый слой.
4. Верхний слой укрась слайсами клубники.
5. Поставь в холодильник на 1 час, не накрывая крышкой, чтобы десерт полностью пропитался.

Рецепт
от эксперта
кулинарного
сообщества
ВКонтакте «Рецепты
Tupperware®»
Марины Домарёвой,
Студия Виктории
Сенотрусовой,
г. Воронеж



* PK не идёт в оборот. PK доступно к приобретению каждый раз при выполнении условия.

Tupperware®

Последний
месяц
квалификации!

КВАЛИФИКАЦИЯ НА ПОЕЗДКУ В КАЛИНИНГРАД

Для лучших Менеджеров и Директоров!

Период квалификации:
С 40 по 52 неделю 2022 года

Условия квалификации:

ДЛЯ МЕНЕДЖЕРОВ:

- ✓ Выполнить персональную цель по продажам* личной группы
- ✓ Продвинуть из личной группы 2 и более Новых Менеджеров**

ДЛЯ ДИРЕКТОРОВ:

- ✓ Выполнить персональную цель по продажам* личной и дочерних групп
- ✓ Продвинуть из личной группы 3 и более Новых Менеджеров**

**ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ
СТУДИЙ ОТ ДИСТРИБЬЮТОРНЫХ ЦЕНТРОВ**

- ✓ Выполнить персональную цель по продажам* Студии
- ✓ Продвинуть 3 и более Новых Менеджеров** в Студии

* Персональная цель выставляется Региональным Менеджером по продажам. Счета должны быть оплачены по 2 неделю 2023 года включительно.

** В квалификации будут учтены только продвижения Менеджеров, которые имеют статус ИП и предоставят все необходимые документы до 52 недели 2022 года.

*** Новые Менеджеры, получившие статус во время квалификации, могут принять участие при условии выполнения общей квалификации. Если во время квалификации Менеджер стал Директором, то он может продолжить участие в квалификации как Менеджер.

**** Наличие ИП обязательно для участия в поездке.

Tupperware®

Главный праздник уже совсем скоро! Встречайте насыщенную промо-программу декабря с привлекательными предложениями, идеями подарков и блюд к праздничному столу!

И особенный сюрприз – **НОВОГОДНИЙ ЭФИР** и подарки для его участников!

28 ДЕКАБРЯ
В 14:00
НОВОГОДНИЙ
ПРЯМОЙ ЭФИР



Тебя ждет:

- **Новогоднее поздравление** от руководства компании Tupperware® СНГ
- **Интересные рецепты** для новогоднего стола
- **Праздничная атмосфера**
- А также **новогодние подарки**, которые будут разыграны среди участников прямого эфира!



ВКонтакте:
@Tupperware СНГ

Tupperware®

ОТКРОЙ ДЛЯ СЕБЯ НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ! СТАНЬ МЕНЕДЖЕРОМ!

**Ежемесячный
доход Менеджера
складывается из:**

- **25%** комиссии Консультанта
- **4%** комиссии Менеджера
- Бонуса по «Формуле Успеха» – **20 000 ₹**
- Бонуса по программе «Авангард» – **60 000 – 140 000 ₹**
- Лидерского Бонуса – **30 000 ₹**

**ТВОЙ ДОХОД СОСТАВЛЯЕТ
ОТ 500 000 ₹!***

Также ты получаешь статусные привилегии и подарки!

* Уровень дохода зависит от индивидуальных показателей и складывается с учётом выполнения целей действующей промо-программы и квалификации минимум 2 Рекрутов в отчётный месяц.

Tupperware®

СУПЕРПОДАРОК

**ТОЛЬКО ДЛЯ НОВЫХ
МЕНЕДЖЕРОВ***

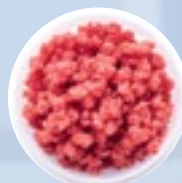
Мясорубка Fusion Master

Сделает процесс приготовления любимых пельменей и котлет быстрым и легким!

Мелкая рубка



Крупная рубка



**Стоимость
подарка
109 990 ₹**



* Подарок вручается Новым Менеджерам, получившим статус в период с 23 по 52 неделю 2022 года, при условии достижения 15-ти Квалификационных заказов в группе в период действия программы. Данный подарок не суммируется с подарком за выполнение цели группы в декабре.

История успеха Tupperware®

Компания Tupperware® изменила жизнь нашей семьи. В 2006 году моим родителям Максату Туракбаеву и Шолтан Жумагалиевой компания предложила стать Дистрибьюторами, а я с радостью присоединилась к ним, чтобы помочь в развитии семейного бизнеса. В 2019 году появилась возможность пройти школу ИПТ, и я не могла упустить её.

С 2020 года я являюсь Дистрибьютором в г. Актобе. У меня замечательная команда Консультантов, Менеджеров и Директоров, которые мотивированы зарабатывать, путешествовать и достигать самых высоких результатов. Вместе мы каждый год подтверждаем звание Дистрибьюторного Центра с оборотом более 1 миллиона долларов!

В рамках недавно состоявшихся «Осенних Встреч Менеджеров Tupperware® СНГ 2022» мои Лидеры стали обладателями призов в ключевых номинациях. Очень горжусь своей командой! Уверена, что это только начало, и мы достигнем ещё больших высот!

Наша Компания меняет жизнь женщин к лучшему, и это не просто слова! На собственном опыте я увидела, как женщины становятся увереннее, реализуют свой потенциал и строят успешную карьеру в Tupperware®. Теперь я сама с удовольствием делюсь возможностями, которые открывает наша Компания.

Я благодарна Tupperware® за уверенность в завтрашнем дне, финансовую независимость, незабываемые эмоции, а также за новых друзей и единомышленников, которых я встретила. И я рада быть частью этой большой дружной семьи!

**Нурлыгуль
Туракбаева,**
Дистрибьютор,
г. Актобе

Tupperware®

Уникальные

ВОЗМОЖНОСТИ ПРОГРАММЫ «ШАГИ УСПЕХА НОВОГО КОНСУЛЬТАНТА»

3 месяца, 3 шага, 6 подарков!

Если ты – новый Консультант, стань участником программы «ШУНК» и собери набор самых популярных изделий Tupperware®!

1-й полный месяц после регистрации

ЗА ЗАКАЗ **23 000** ТЕНГЕ

ЗА ЗАКАЗ **37 000** ТЕНГЕ



Стандартная
цена
5 990 ₸

Овощечистка вертикальная



Стандартная
цена
7 490 ₸

Силиконовый скребок малый

**РАЗМЕСТИ ЗАКАЗ НА СУММУ 60 000 ₸
И ПОЛУЧИ ОБА ПОДАРКА!***

* Подарки не суммируются в рамках одного шага. Оба подарка можно получить при размещении заказа на сумму 60 000 тенге и более в первый полный месяц после регистрации Консультанта.

Уникальные ВОЗМОЖНОСТИ ПРОГРАММЫ «ШАГИ УСПЕХА НОВОГО КОНСУЛЬТАНТА»

**2-й полный месяц
после регистрации**

ЗА ЗАКАЗ **28 000** ТЕНГЕ

ЗА ЗАКАЗ **42 000** ТЕНГЕ



Стандартная
цена
6990 ₸



Стандартная
цена
7990 ₸

Контейнер «Кубик «Рио» (650 мл)

Контейнер «Кубик «Рио» (1 л)

**3-й полный месяц
после регистрации**

ЗА ЗАКАЗ **33 000** ТЕНГЕ

ЗА ЗАКАЗ **47 000** ТЕНГЕ



Стандартная
цена
8490 ₸



Стандартная
цена
12990 ₸

«Браво-Дилайт» (430 мл)

Кувшин «Очарование» (2 л)

**РАЗМЕСТИ ЗАКАЗ НА СУММУ 70 000 ₸
И ПОЛУЧИ ОБА ПОДАРКА!***

**РАЗМЕСТИ ЗАКАЗ НА СУММУ 80 000 ₸
И ПОЛУЧИ ОБА ПОДАРКА!***

* Подарки не суммируются в рамках одного шага. Оба подарка можно получить при размещении заказа на сумму 70 000 тенге и более во второй полный месяц после регистрации Консультанта.

* Подарки не суммируются в рамках одного шага. Оба подарка можно получить при размещении заказа на сумму 80 000 тенге и более в третий полный месяц после регистрации Консультанта.

Tupperware®

**ПРИВЕДИ ДРУГА – ПОЛУЧИ
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПОДАРОК!***

**Долго-
жданная
новинка**



**Стоимость
подарка
31990 ₹**



Форма для желе и заливного (3 л)

Приготовь ягодное желе, творожный торт с фруктами или лёгкий муссовый торт – порадуй себя и близких!

* Подарок Рекрутеру за квалификацию каждого Нового Консультанта. Новый Консультант должен пройти обучение в Дистрибьюторном Центре и разместить 2 Квалификационных заказа в период действия программы (с 49 по 52 неделю (с 30 ноября по 29 декабря 2022 г. включительно)).

Tupperware®

**ЭКСКЛЮЗИВНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ НОВЫХ
КОНСУЛЬТАНТОВ ДЕКАБРЯ***

**Размести свой первый заказ в декабре
и воспользуйся эксклюзивным предложением!**

PK071 Чаша «Алоха» (12 л)

**ЦЕНА КОНСУЛЬТАНТА: 5 490 ₹
Стандартная цена: 31 990 ₹**

**Экономия
26 500 ₹!**



**СУПЕР-
ОБЪЁМ
12 л!**

* Предложение действует только для Новых Консультантов декабря, зарегистрировавшихся в период с 49 по 52 неделю (с 30 ноября по 29 декабря 2022 г.) при условии размещения заказа в период действия промо-программы.

Tupperware®

ПОДАРОК ЗА РАЗМЕЩЕНИЕ ЗАКАЗА НА СУММУ 30 000 ₸*



Эко-бутылка «Дед Мороз» (350 мл)

* Подарок вручается за размещение заказа на сумму 30 000 тенге в период с 49 по 52 неделю (с 30 ноября по 29 декабря 2022 г.) 2022 года. Заказы суммируются в период действия программы. Подарок действует только для Лидеров, зарегистрировавшихся по 35 неделю 2022 года включительно, а также для Новых Консультантов декабря (49–52 неделя (с 30 ноября по 29 декабря 2022 г.)).

Tupperware®



1 КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЗАКАЗ*

Чаша «Аллегро» (740 мл)

Подходит для сервировки снеков, салатов, закусок, а также сладостей на праздничном столе.



Стоимость подарка
9 990 ₸

2 КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАКАЗА*

Чаша «Аллегро» (1,5 л)

Подходит для подачи холодных закусок и салатов, таких как цезарь, винегрет, оливье, для овощной нарезки, чипсов или печенья.



Стоимость подарка
17 990 ₸

* Квалификационный заказ равен заказам на сумму 60 000 тенге. Уровни продаж суммируются в период с 49 по 52 неделю (с 30 ноября по 29 декабря 2022 г.). Для выхода на уровень можно размещать несколько заказов. Подарки повторно не вручаются.

Tupperware®

Tupperware®

Идеальный Новый Год с коллекцией «Аллегро»!

Стоимость
набора
93 950 ₸

Герметичная крышка защитит содержимое чаш после завершения праздника, предотвратит засыхание продуктов и сохранит блюда свежими.



3* Чаша «Аллегро» (2,5 л)



4* Набор:

- Перечница и солонка «Аллегро»
- Корзина «Аллегро»



6* Набор:

- Чаша «Аллегро» (3,5 л)
- Чаша «Аллегро» (5 л)



* Квалификационный заказ. Квалификационный заказ равен заказам на сумму 60 000 тенге. Уровни продаж суммируются в период с 49 по 52 неделю (с 30 ноября по 29 декабря 2022 г.). Для выхода на уровень можно размещать несколько заказов. Подарки повторно не вручаются.

ПОДАРОК МЕНЕДЖЕРУ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ ЦЕЛИ ГРУППЫ*



Стоимость
подарка
219 960 ₹

4
НАБОРА!



Набор столовых приборов «От Шефа™»:

- Ложка чайная (4 шт.)
- Нож (4 шт.)
- Вилка (4 шт.)
- Ложка (4 шт.)

Столовые приборы изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, отличаются изысканным дизайном и практичностью.

Твои стильные атрибуты повседневного и праздничного стола!

* Цель выставляется Дистрибьютором.

ПОДАРОК ДИРЕКТОРУ ЗА ДОСТИЖЕНИЕ ЦЕЛИ*



Стоимость
подарка
264 990 ₹

**СУПЕРОБЪЁМ –
СУПЕР-
ВОЗМОЖНОСТИ!**

Кастриоль «От Шефа™ «Прованс» (7 л)
с антипригарным покрытием Eterna®

Быстро и равномерно прогревается, подходит для варки и тушения блюд под крышкой на любых варочных поверхностях.

Стеклянная крышка позволит легко контролировать процесс.



* Цель выставляется Региональным Менеджером по продажам.

ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ МАРАФОНА ПРОДВИЖЕНИЙ!

**Продвигай Новых Менеджеров
в 4 квартале, выполняй
«Формулу Успеха Менеджера»
и получай подарки!***



« Помогая другому взобраться
на холм, вы сами оказываетесь
ближе к вершине! »
© Брауни Вайс



Стоимость
подарка
114 990 ₹

1**

Сковорода «От шефа™ «Прованс»
с антипригарным покрытием Eterna® (Ø20 см)



Стоимость
подарка
169 990 ₹

2**

Кастрюля
«Universal» (5,6 л)



Стоимость
подарка
221 990 ₹

3**

Кастрюля «От шефа™»
(7,6 л)

* Обращаем ваше внимание, что подарок вручается Менеджеру за продвижение Новых Менеджеров в период с 40 по 52 неделю 2022 г. при условии выполнения Менеджером, продвинувшим Нового Менеджера, «Формулы Успеха Менеджера» в месяц продвижения. Подарки суммируются. Подарки повторно не вручаются.

** Число продвинутых Новых Менеджеров. Новый Менеджер должен выйти на 3 % базовой комиссии Менеджера каждый месяц в течение 3-х месяцев, начиная с первого полного месяца после продвижения.

1 ЭТАП:

Привлеките внимание
и заинтересуйте Гостей

Случалось ли, что сыр быстро заветривался в холодильнике?

Бывало ли у вас так, что на весь холодильник распространялся аромат сыров?

Хотите ли вы научиться готовить домашний сыр сами и сохранить его надолго?



«Умная сырница™
«Кроха»
(16 × 15,8 × 7,4 см)

2–3 ЭТАПЫ:

Последовательно представьте особенности
изделий и обратитесь к достоинствам

Крышка «Умной сырницы™ «Кроха» оснащена обновлённой системой Max Condense Control™, которая поддерживает оптимальный уровень влажности, предотвращает образование конденсата, не позволяя сыру засыхать.

Используйте двусторонний поддон так, как вам нужно: плоская сторона подходит для хранения твёрдых сыров, сторона с углублением для мягких (например, моцарелла, бри).

Новая решётка, интегрированная в крышку, позволяет хранить сыры свежими в 3 раза дольше.

Благодаря стильному дизайну вы можете подавать сыр сразу к столу в поддоне «Умной сырницы™ «Кроха».

Благодаря продуманному дизайну вы можете ставить «Умную сырницу™ «Кроха» на «Умную сырницу™» большего размера, экономя место в холодильнике.

4 ЭТАП:

Вовлеките Гостей в обсуждение

Какие виды сыров вы предпочитаете?

Как часто вы готовите бутерброды или добавляете сыр к основному блюду?

«Умная сырница™ «Кроха» – это лучшее решение для правильного длительного хранения сыров и экономии бюджета, вы согласны?

5 ЭТАП:

Помогите Гостям принять
решение о покупке

Успейте приобрести хит продаж декабря по супер цене! Предложение очень привлекательное! Скидка 50 %!

Сколько «Умных сырниц™ «Кроха» вы хотите приобрести для себя и в качестве подарка к предстоящим праздникам?

Что продать, чтобы выйти на уровень?

1

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЗАКАЗ*



ТВОЙ ДОХОД*

31 225 ₺



2

КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАКАЗА*



ТВОЙ ДОХОД*

65 695 ₺



3

КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАКАЗА*



ТВОЙ ДОХОД*

106 423 ₺



4

КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАКАЗА*



ТВОЙ ДОХОД*

150 388 ₺



С ВЫХОДОМ НА УРОВЕНЬ 5 КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАКАЗОВ ТВОЙ СОВОКУПНЫЙ ДОХОД* СОСТАВИТ БОЛЕЕ 150 000 ₺

* Сумма дохода включает в себя стоимость всех собранных подарков за уровень продаж 5 Квалификационных заказов (без учёта стоимости подарков за рекрутирование).

Tupperware®

**Доход лучших
Дистрибьюторов
составляет
5 000 000 тенге*
в месяц и выше!
Сможешь и ты!**

* Указан месячный доход
Дистрибьюторов, демонстрирующих
самые высокие продажи!

Tupperware®



Заполни заявку
«Хочу стать
Дистрибьютором»
на сайте
tupperware.ru,
и мы с тобой
свяжемся!

ДИСТРИБЬЮТОР ДОХОД НЕ ОГРАНИЧЕН!

Хочешь получать от 1 800 000 ₸* чистого
дохода в месяц – стань Дистрибьютором!

Мы научим и предоставим все необходимые
инструменты!

* На основе среднемесячного дохода Дистрибьюторов Tupperware® СНГ.

ДИРЕКТОР

Твой совокупный доход
в декабре может составить
от 1 300 000 ₸!

* Уровень дохода складывается из: стандартной цены подарка, если бы он был представлен в продаже; квалификации минимум 2 Рекрутов в декабре; при выходе на уровень 6 Квалификационных заказов и выходе на уровень 35 Квалификационных заказов в личной группе и достижении двумя дочерними группами уровня 35 Квалификационных заказов в группе.

25% Комиссия Консультанта
90 000 ₸



Бонус по программе
«Авангард»
60 000 – 140 000 ₸

4% Комиссия Менеджера
84 000 ₸



Бонус по «Формуле
Успеха Директора»
250 000 ₸

3% Комиссия Директора
126 000 ₸

1 2 0,5 Бонус по «Формуле
Успеха» **20 000 ₸**



**Эксклюзивные
подарки**

МЕНЕДЖЕР

Твой совокупный доход
в декабре может составить
от 700 000 ₸!

* Уровень дохода складывается из: стандартной цены подарка, если бы он был представлен в продаже; квалификации минимум 2 Рекрутов в декабре; при выходе на уровень 6 Квалификационных заказов и выходе на уровень 30 Квалификационных заказов в группе; при условии получения «Лидерского Бонуса» за двух продвинутых Менеджеров.

25% Комиссия Консультанта
90 000 ₸



Бонус по «Формуле
Успеха» **20 000 ₸**

4% Комиссия Менеджера
72 000 ₸



Бонус по программе
«Авангард»
60 000 – 140 000 ₸



Лидерский бонус
30 000 ₸**

** Лидерский бонус выплачивается за каждого продвинутого в личной группе Менеджера с 27 недели 2021 года при условии достижения 20 Квалификационных заказов в группе продвинутого Менеджера и 25 Квалификационных заказов в личной группе в отчетный месяц.



**Эксклюзивные
подарки**



УЧАСТВУЙ В КОНКУРСЕ КУЛИНАРНОГО СООБЩЕСТВА «РЕЦЕПТЫ TUPPERWARE®»!

30 ноября – 12 декабря



1. Переходи по ссылке «Конкурс» в кулинарном сообществе «Рецепты Tupperware®»
2. Публикуй свой рецепт в папке «Конкурс»
3. Сделай репост рецепта к себе на страницу

**Победитель получит
в подарок Кастрюлю
«Mastro» (3,2 л)**



12 декабря наше компетентное жюри, состоящее из экспертов кулинарного сообщества «Рецепты Tupperware®», выберет самый интересный рецепт!

Tupperware®

Твой Консультант:



© Tupperware®, 2022. Все права защищены. Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc. Период действия программы: с 30 ноября по 29 декабря 2022 г. (включительно). Все цены являются расчётными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчётные цены. Действующие расчётные цены уточняйте у Дистрибьютора. Компания оставляет за собой право на замену любого изделия. Цвет изделий может варьироваться. Количество изделий ограничено. Телефон горячей линии: 8-800-7700-220 (стоимость звонка равна стоимости международного соединения). **Tupperware.ru**