

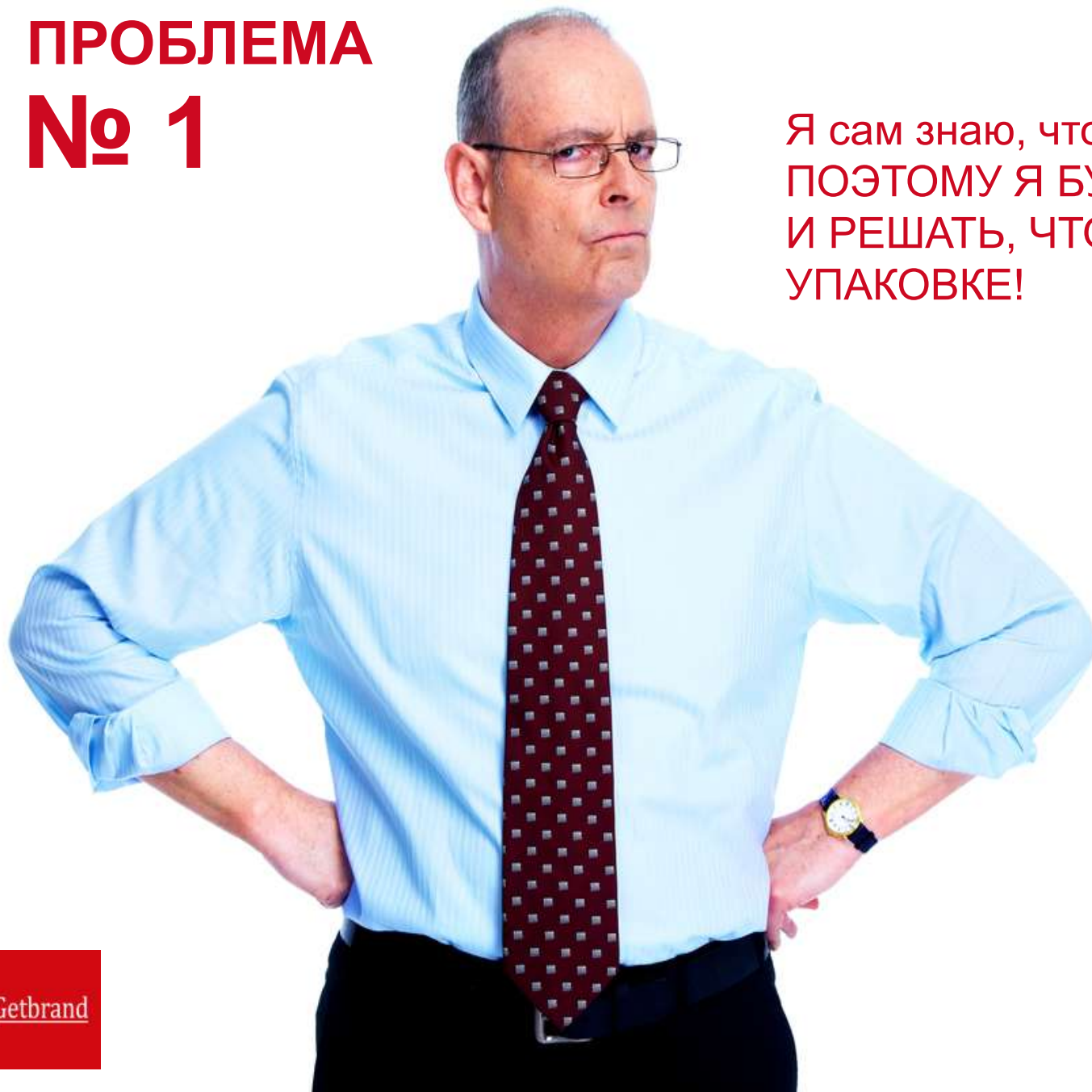
ДИЗАЙН УПАКОВКИ УЖЕ НЕ ПРОСТО ДИЗАЙН



Андрей Горнов -
генеральный директор *Getbrand*
Член Совета АБКР
agornov@getbrand.ru



ПРОБЛЕМА № 1



Я сам знаю, что нужно.
ПОЭТОМУ Я БУДУ ВЫБИРАТЬ
И РЕШАТЬ, ЧТО БУДЕТ НА
УПАКОВКЕ!

НЕМНОГО ИСТОРИИ...

NESCAFÉ®

Classic



Getbrand

TOP
Marketing
MoscowBusinessForum


Classic











ВАШ ПОКУПАТЕЛЬ - ОСНОВА ВАШЕГО БИЗНЕСА


По данным NP Consulting женщины выступают покупателями чаще, чем мужчины – 64, 2% женщин против 35, 8% мужчин

(Исследование рынка по потребительской корзине, ноябрь 2005 г. Выборка: 1500 единиц. География: Москва и Московский регион).



ОНА ПРИШЛА В МАГАЗИН ПОКУПАТЬ ВКУСНУЮ ЕДУ!

НЕ РАЗГАДЫВАТЬ РЕБУСЫ
НЕ ОТДАВАТЬ ДАНЬ ВАШЕМУ БРЕНДУ
НЕ УЧАСТВОВАТЬ В ИГРАХ И
АТРАКЦИОНАХ
НЕ СОЗЕРЦАТЬ ОБЪЕКТЫ ЧЕГО-ТО
«ВЕЛИКОГО» И «НЕОБЫЧНОГО»
НЕ БЫТЬ ШОКИРОВАННОЙ ЧЕМ-ТО



ЕЕ ГЛАВНАЯ ЦЕЛЬ –
ПОТРАТИТЬ НА
ПОКУПКИ КАК
МОЖНО МЕНЬШЕ
ВРЕМЕНИ, НО
МАКСИМАЛЬНО
ЭФФЕКТИВНО



ОНА НИКОМУ НИЧЕГО
НЕ ДОЛЖНА

У НЕЕ НЕТ ПРОБЛЕМ С
КАЧЕСТВОМ

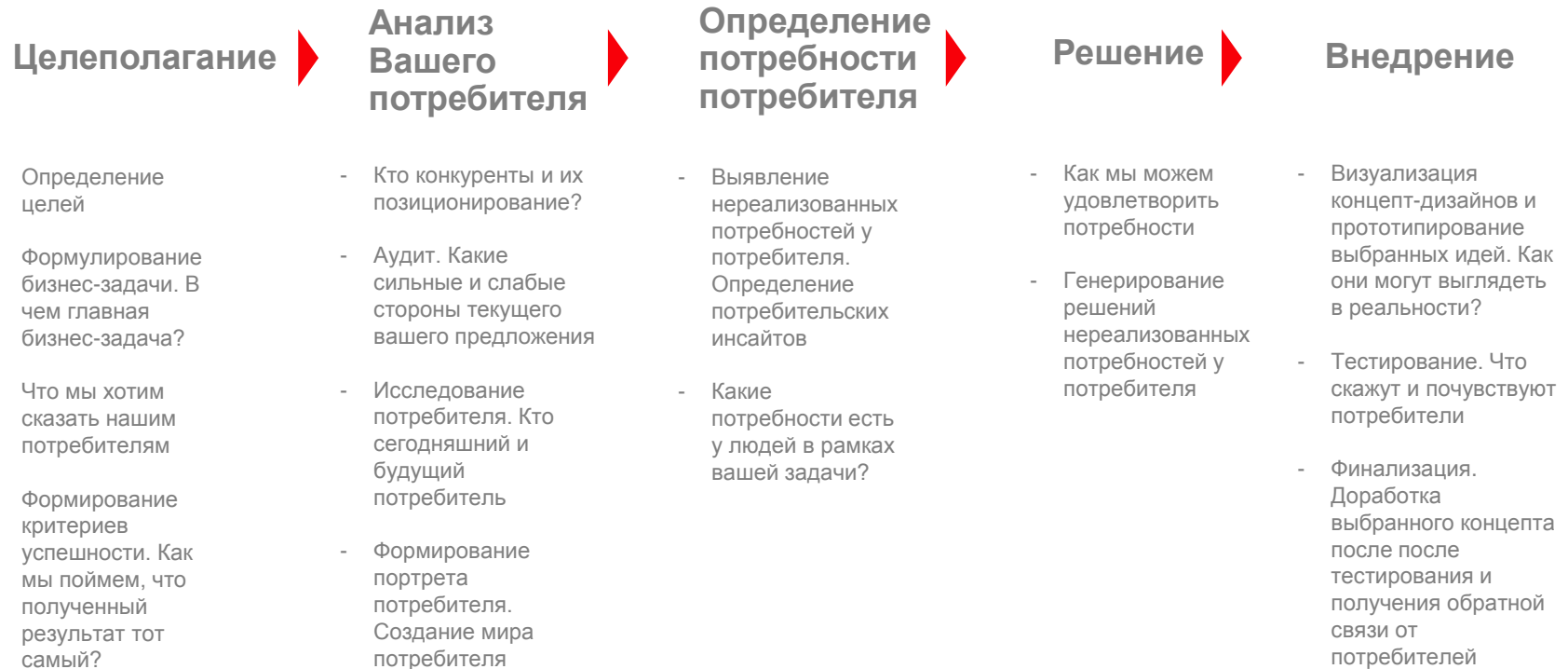
У НЕЕ НЕТ ПРОБЛЕМ С
АССОРТИМЕНТОМ

Она хочет знать:

- Что это за продукт?
- Может ли она ему доверять?
- Что он ей предлагает?
- Зачем она должна купить именно его?

**МАРКЕТИНГ
УЖЕ НЕ ТОТ,
ЧТО БЫЛ
РАНЬШЕ**

ФОРМУЛА УСПЕШНОГО ПРОЕКТА



МИКС ТРЕНДОВ

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ОДИН ТРЕНД –
ИСПОЛЬЗУЙТЕ
НЕСКОЛЬКО



СНИМАЕМ ЧУВСТВО ВИНЫ

ПРОШЛЫЙ ДИЗАЙН ГОТОВЫХ БЛЮД МИРАТОРГ (ТО, ЧТО БЫЛО)









МИРАТОРГ

*Вкусно,
как дома!*

*Подарок 10 мин.
в СВЧ.
Приятного аппетита!*

ФРИКАДЕЛЬКИ

С ГРЕЧКОЙ
ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ



10
МИН

ГОТОВОЕ
БЛЮДО

БЕЗ
ГМО

БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
И КОНСЕРВАНТОВ

ИЗГОТОВЛЕНО
ИЗ ОТЕБОРНОГО
МЯСА

1 ПОРЦИЯ

МАССА НЕТТО
350г

Рекомендации по сервировке. Изделие в готовом виде, замороженное.



МИРАТОРГ
*Вкусно,
 как дома!*

*Подарите 10 мин.
 в СВЧ.
 Приятного аппетита!*

ГРУДКА КУРИНАЯ
 С РИСОМ
 И ОВОЩНЫМ СОУСОМ



ГОТОВЕЕ
 БЛЮДО



БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
 И КОНСЕРВАНТОВ



ИЗГОТОВЛЕНО
 ИЗ ОТБОРНОГО
 МЯСА



1 порция

МАССА НЕТТО
 350г

*Рекомендации по сервировке. Изделие кульминарное готовое быстрозамороженное.

МИРАТОРГ

*Вкусно,
как дома!*

*Подогрей 10 мин.
в СВЧ.
Приятного аппетита!*

ГУЛЯШ

С МАКАРОНАМИ
ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ

10
МИН

ГОТОВОЕ
БЛЮДО

БЕЗ
ГМО

БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
И КОНСЕРВАНТОВ

ИЗГОТОВЛЕНО
ИЗ ОТБОРНОГО
МЯСА

1 порция

МАССА НЕТТО
350г

Создан специально по заказу «Альянс» для реализации крупными сетями в формате быстрого оборота.

КОНКУРЕНТНОЕ ОКРУЖЕНИЕ МИРАТОРГ







ФРИКАДЕЛЬКИ
С ГРЕЧКОЙ
ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ

МИРАТОРГ

МИРАТОРГ
Вкусно, как дома!

ФРИКАДЕЛЬКИ
С ГРЕЧКОЙ
ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ

Рекомендации по приготовлению

В СВЧ-ПЕЧИ:
Промытые замороженные фрикадельки и СБЧ выложить в емкость с крышкой (предпочтительнее фольга). Разогреть в СВЧ 10-12 минут при мощности 700 Вт. Подвергнуть в сторону переворачивания. Повторить процедуру разогревания.

В ДОУШОВОМ ЦИЛИНДРЕ:
Разогреть духовку до 200°C. Помытые замороженные фрикадельки и СБЧ с томатным соусом выложить в смазанную форму (фольга). Разогреть в духовке 25-30 минут. Подвергнуть в сторону переворачивания. Повторить процедуру разогревания.

*Здравствуйте!
Спасибо & СБЧ.
Приятного аппетита!*

10 лет
БЕЗ ГМО
ТОПОЛАН



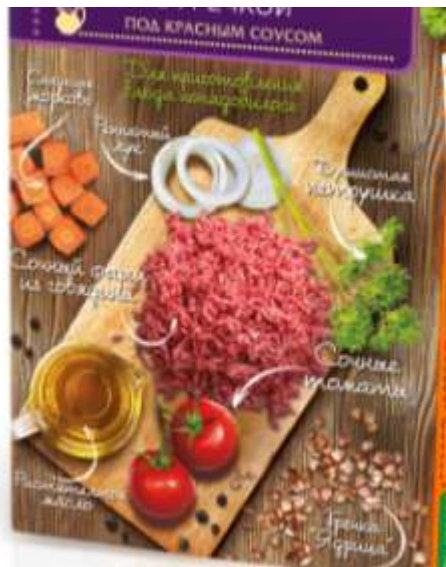
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТРЕНДЫ



1. ДОМА ВКУСНЕЕ



2. humanism



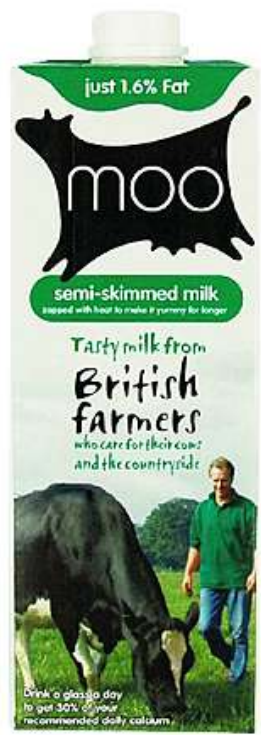
3. ХОЧУ ЗНАТЬ О ПРОДУКТЕ ВСЕ

4. ФУДСТАЙЛИНГ



5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ









ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТРЕНДЫ

1. ПРОДУКТ РОДНОГО КРАЯ
2. НАТУРАЛЬНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ МОЛОКА
3. ЛИЧНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ
4. ПОЛЬЗА ПРОДУКТА

Результат: увеличение объема продаж в первый год на 62%

Данные предоставлены компанией Tetra Pak



ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТРЕНДЫ

1. ПРОДУКТ РОДНОГО КРАЯ
2. НАТУРАЛЬНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ МОЛОКА
3. ФЕРМЕРСТВО
4. ЮМОР
5. ПОЛЬЗА ПРОДУКТА



ТРЕНДЫ В РОСТ



ПРОДУКТ РОДНОГО КРАЯ



ВКУСНЕЕ ЕЩЁ ВКУСНЕЕ

ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ
ФУДСТАЙЛИНГ И
КОПИРАЙТИНГ





Дракоша

Ваниль - Шоколад

двухслойное эскимо в шоколадной глазури

Мороженое эскимо двухслойное с заменителем молочного жира ванильное и шоколадное в шоколадной глазури

Мороженое эскимо двухслойное с заменителем молочного жира ванильное и шоколадное в шоколадной глазури. Состав: мороженое эскимо с заменителем молочного жира ванильное и шоколадное в шоколадной глазури. Энергетическая ценность: 100 г: ккал 200, кДж 840. Состав: мороженое эскимо с заменителем молочного жира ванильное и шоколадное в шоколадной глазури. Энергетическая ценность: 100 г: ккал 200, кДж 840.



БОЛЬШЕ ИДЕЙ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОДУКТА

ПРОШЛЫЙ ДИЗАЙН HOCHLAND (ТО, ЧТО БЫЛО)









ПРОШЛАЯ ЛИНЕЙКА МИРАТОРГ (ТО, ЧТО БЫЛО)



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

6 мин
 • Включите духовку/сковороду на средний огонь
 • Подогрейте в духовке/сковороде 6 минут
 • Подавайте с соусом

3 мин
 • Подогрейте в масле/масляной ванне на среднем/высоком огне
 • Подавайте с соусом

8 мин
 • Разогрейте духовку до 180 °C
 • Подогрейте в духовке 8 минут
 • Подавайте с соусом

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед употреблением необходимо тщательно и аккуратно прочитать инструкцию. Для приготовления продукта Мираторг мы используем отборное куриное мясо.

В продукте Мираторг не содержится искусственных красителей и ГМО. Мы тщательно контролируем каждый этап производства и на 100% уверены в качестве наших продуктов.

Масса нетто:	300 г	Цена за килограмм:	1100 руб.
Масса брутто:	330 г	Цена за килограмм:	1212 руб.
Состав:	Куриное филе, мука, сыр, специи, соль, растительное масло, крахмал, яйца, вода.	Энергетическая ценность:	215 ккал
Срок годности:	12 месяцев	Срок годности:	12 месяцев

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА НА ВСЕХ ЭТАПАХ

МИРАТОРГ

Не перебивайте качество современной жизни!

Recommended

МИРАТОРГ

Мы кормим людей

СТРИПСЫ

КУРИНЫЕ

В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ
С СЫРОМ
И РОЗМАРИНОМ

АППЕТИТНАЯ, ХРУСТЯЩАЯ,
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА

ОТБОРНОЕ
КУРИНОЕ ФИЛЕ

ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ | ТОЛЬКО
РАЗОГРЕТЬ

6 мин

РАТОРГ

Кормим людей

СТРИПСЫ

КУРИНЫЕ

В ПИЦЦЕ
ТОМАТНОЙ
СОСОВКОЙ

АППЕТИТНАЯ, ХРУСТЯЩАЯ,
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА

ОТБОРНОЕ
КУРИНОЕ ФИЛЕ

ТОЛЬКО
РАЗОГРЕТЬ

6 мин

МИРАТОРГ
Мы кормим людей

СТРИПСЫ
КУРИНЫЕ
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ
С СЫРОМ
РОЗМАРИНОМ


Рекомендации по приготовлению


6 мин


НА СКОВОРОДЕ:
Разогрейте растительное масло и положите замороженные стрипсы. Прогревайте их около 3 минут с каждой стороны, периодически переворачивая. Для хрустящей корочки не накрывайте крышкой.


3 мин

ВО ФРИТЮРНИЦЕ:
Разогрейте масло, опустите замороженные стрипсы во фритюрницу и готовьте 3-4 минуты до образования золотистой корочки. Вынув стрипсы, промокните излишки масла бумажной салфеткой.



13 мин

В ДУХОВКЕ:
Разогрейте духовку до 200 °C. Поместите замороженные стрипсы на противень, смазанный маслом. Запекайте в духовке 13-15 минут.

 Внимание! Запрещено разогревать замороженные продукты в микроволновой печи, духовке и духовке.

 Состав: мясо куриное, яйца куриные, вода, масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, специи (розмарин, базилик, чеснок, перец душистый, лук, чеснок, травы душистые, лимонная кислота, сахар, загуститель Е339, стабилизатор вкуса, консерванты Е241, Е242, белый перец (лук, чеснок, травы душистые, лимонная кислота, сахар).

 Содержание курицы в хрустящей панировке с сыром и розмарином: Сырое мясо курицы, барбарис лимонный, вода, яйца куриные, крахмал картофельный, соль, специи (розмарин, базилик, чеснок, перец душистый, лук, чеснок, травы душистые, лимонная кислота, сахар, загуститель Е339, стабилизатор вкуса, консерванты Е241, Е242, белый перец, чеснок, травы душистые, лимонная кислота, сахар).
Содержание сыра: Сырое куриное филе, яйца куриные, крахмал картофельный, соль, специи (розмарин, базилик, чеснок, перец душистый, лук, чеснок, травы душистые, лимонная кислота, сахар, загуститель Е339, стабилизатор вкуса, консерванты Е241, Е242, белый перец, чеснок, травы душистые, лимонная кислота, сахар).

 Кухонная панировка состоит из смеси пшеничной муки, крахмала картофельного, кукурузного, яйца куриного, чеснока, базилика, розмарина, соли, перца душистого, лука, чеснока, трав душистых, лимонной кислоты, сахара, загустителя Е339, стабилизатора вкуса, консервантов Е241, Е242, белого перца, чеснока, трав душистых, лимонной кислоты, сахара. Температура плавления: Мясо: 18 °C, сыры: 120-130 °C, растительное масло: 180-200 °C.

Готовый продукт / Замороженный продукт / Свежий продукт	к 100 г продукта	 Энергия 1100 кДж / 260 ккал
Жиры / Белки / Углеводы	8,5 г / 14,8 г / 14,9 г	
Энергетическая ценность (калорийность) / Энергетическая ценность (калорийность) / Энергетическая ценность (калорийность)	312 / 148 / 149	

340 г
нетто

Рекомендуем к стрипсам рецепт томатного соуса

- ТОМАТЫ**
(в собственном соку, 200 г)
- ЛУКОВИЦА**
- СУХОЙ ОРЕГАНО**
(1/2 чайной ложки)
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО**
(столовая ложка)
- ЗУБЧИК ЧЕСНОКА**
- САХАР**
(чайная ложка)
- ПЕРЕЦ И СОЛЬ**


В разогретом масле обжарить лук и чеснок до золотистого цвета, помешивая. Добавить томаты, тушить 7 минут, положить сахар, соль и орегано, перемешать и готовить 10 минут. Готовый соус можно украсить листком свежего орегано или базила.

МИРАТОРГ
Мы кормим людей

СТРИПСЫ
КУРИНЫЕ

В КАРТОФЕЛЬНОЙ ПАНИРОВКЕ

АППЕТИТНАЯ, ХРУСТЯЩАЯ
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА

 ОТБОРНОЕ
КУРИНОЕ ФИЛЕ

ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ ТОЛЬКО РАЗОГРЕТЬ

 **6 мин**



МИРАТОРГ
сделано в России

СТРИПСЫ
КУРИНЫЕ
В КАРТОФЕЛЬНОЙ
ПАНИРОВКЕ

Способ приготовления

НА СКОВОРОДЕ:
Разогрейте растительное масло и положите замороженные стрипсы. Прогревайте их около 3 минут, периодически переворачивая. Для хрустящей корочки не накрывайте крышкой.

3мин

ВО ФРИТЮРНИЦЕ:
Разогрейте масло, опустите замороженные стрипсы во фритюрницу и готовьте 3-4 минуты до образования золотистой корочки. Вынув стрипсы, промокните их салфеткой.

3мин

В ДУХОВКЕ:
Разогрейте духовку до 200 °С. Поместите замороженные стрипсы на противень, смазанный маслом. Запекайте в духовке 13-15 минут.

13мин

Попробуйте с Сырным соусом

100 Г СЫРА МААСДАМ
100 Г СЛИВОК
2 СТ.Л. ГОРЧИЦЫ
ПЕРЕЦ И СОЛЬ

ДОВЕСТИ СЛИВКИ ДО КИПЕНИЯ, ПОМЕШИВАЯ, ВСЫПАТЬ ТЕРТЫЙ СЫР, ПЕРЕМЕШАТЬ, ДОБАВИТЬ ГОРЧИЦУ, ПЕРЕМЕШАТЬ ПОПЕРЕЧЬ И ПОСОЛИТЬ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ СОУС.

340г
МАССА НЕТТО

Питательная ценность:		100 г продукта:	
Жиры	8,3 г	Жиры	54,6 г
Белки	11,4 г	Белки	74,8 г
Углеводы	14,8 г	Углеводы	104,1 г
Калорийность	194 ккал		

ВОВЛЕКАЕТ
ПОКУПАТЕЛЯ
ИСПЫТАТЬ НОВЫЙ
ОПЫТ С ВАШИМ
БРЕНДОМ

ДАРИТ ИДЕИ, КАК
ПРОИЗВЕСТИ
ВПЕЧАТЛЕНИЕ, А ЭТО
УЖЕ БЕСЦЕННО

СЕЗОННЫЙ ДИЗАЙН

ОБЫЧНЫЙ КЕТЧУП HEINZ





НАЗАД В БУДУЩЕЕ

ПРОШЛЫЙ ДИЗАЙН НОСНLAND (ТО, ЧТО БЫЛО)



КОНКУРЕНТНОЕ ОКРУЖЕНИЕ В ПОДОБНОМ ПОЗИЦИОНИРОВАНИИ



ЖЕЛАЕМЫЕ ОБРАЗЫ В ПРОДУКТЕ





СВЕТЛАНА КУЗЬМИЧЁВА – Вице-президент по маркетингу «КОМОС-ГРУПП»

Об эффективности:

«После ребрендинга мы продали только за май весь объем продукции как в прошлом году за весь год.

Объем продаж в первый год в целом увеличился на 386 %, по ряду позиций увеличение объема составило почти в 5 раз.

Маржинальный доход в целом по линейке увеличился на 28 %, и в среднем составляет 56%

Так же комбинат расширил географию продаж данного ассортимента».



Getbrand

Forbes Также этот проект был освещен в январском Forbes 2015



1. СОЗДАВАЙТЕ КОММУНИКАЦИИ, А НЕ ПРОСТО ДИЗАЙН
2. ИЩИТЕ «ПРАВИЛЬНЫЕ» КОММУНИКАЦИИ
3. «ПРАВИЛЬНЫЕ» КОММУНИКАЦИИ НАЙДЕТЕ В РЕАЛЬНЫХ ИНСАЙТАХ
4. ИНСАЙТ – НЕУДОВЛЕТВОРЕННАЯ ПОТРЕБНОСТЬ, КОТОРАЯ ВЛИЯЕТ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ ПОВЕДЕНИЕ
5. ВСЕГДА ОПРЕДЕЛЯЙТЕ ЦЕЛИ И НАПРАВЛЕНИЕ КУДА ДОЛЖЕН РАЗВИВАТЬСЯ ВАШ ПРОЕКТ
6. ДИЗАЙН – ИНСТРУМЕНТ (ЯЗЫК), КОТОРЫЙ ПЕРЕДАЕТ ВАШУ КОММУНИКАЦИЮ. ЭТО НЕ УКРАШАТЕЛЬСТВО
7. ВСЕ, ЧТО ВЫ ДЕЛАЕТЕ С УПАКОВКОЙ, ДОЛЖНО БЫТЬ ВКУСНЫМ
8. ПОМНИТЕ, ЧТО ПОКУПАТЕЛЬ ПРИШЕЛ В МАГАЗИН ЗА ЕДОЙ, А НЕ В МУЗЕЙ, И НЕ НА ФЕСТИВАЛЬ «НЕОБЫЧНЫХ» ИДЕЙ

СПАСИБО



Андрей Горнов -
генеральный директор **Getbrand**
Член Совета АБКР
agornov@getbrand.ru

