

СЭМПЛИНГ
ОТ ДУШИ!



ПОДГОТОВЛЕНО
ICON

INTEGRATED
CONTACT
UNLTD

ПРОБЛЕМЫ



1

Пиво «Белый Медведь» - один из главных игроков рынка нижнего ценового сегмента. Рынка, где идут главные войны за потребителей.

2

Большинство потребителей недорогих сортов пива максимально лояльны одному бренду, допуская, в редком случае, покупку не более чем двух других брендов.

3

В каждом регионе существуют свои мифы о плохом качестве разных сортов пива нижнего ценового сегмента.

МАРКЕТИНГОВЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ЦЕЛИ АКЦИИ



МАРКЕТИНГОВЫЕ ЦЕЛИ:

- Повысить знание сортов пива «Белый Медведь»
- Стимулировать trial основных сортов - «Светлое», «Живой», «В розлив»
- Сформировать позитивный имидж бренда как натурального качественного пива по доступной цене

КОММУНИКАЦИОННЫЕ ЦЕЛИ:

- Донесение до потребителей сообщения: «Белый Медведь — это натуральное, качественное пиво»
- Развенчивание негативных мифов о пиве

РЕШЕНИЕ

«Белый медведь» – честное пиво, которое уважает и любит своих потребителей.

КАК ЧЕСТНОЕ ПИВО, МЫ ЗНАЕМ:

чтобы нормальному мужику распробовать пиво — одной банки мало.

КАК СТРАТЕГИ И МАРКЕТОЛОГИ, МЫ ЗНАЕМ:

каждый раз, знакомясь с качественным продуктом, лояльность представителя ЦА становится выше.

КАК БРЕНД, МЫ РЕШИЛИ:

Все конкуренты раздают всего по одной бутылке... А нам не жалко пива для хороших людей!

ПАРАМЕТРЫ АКЦИИ

СРОК АКЦИИ

с 11 июля по 17 августа 2013 г.

ЗАДЕЙСТВОВАНО В ПРОГРАММЕ

95 магазинов

СЭМПЛИНГ В МАГАЗИНАХ

4 часа в день,
3 дня в неделю (Четверг, Пятница и Суббота),
6 недель

СЕМПЛЫ:

жестяная
банка
0,33 л



Живой



Светлое



В розлив

ГЕОГРАФИЯ ПРОЕКТА: федеральный охват



МЕХАНИКА

Потребители марок
прямых конкурентов
«Белого Медведя»

**МАКСИМАЛЬНОЕ
ВНИМАНИЕ!**

Попробуйте
3 разных сорта
пива «Белый
Медведь».



Потребители
пива «Белый
Медведь»

**РАСШИРЕНИЕ
ПОТРЕБЛЯЕМОГО
АССОРТИМЕНТА**

Нравится
конкретный сорт?
Тогда вам стоит
попробовать еще
два других.



Потребители
неконкурентных
марок

**МАЛОВЕРОЯТНОЕ
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА
«БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ»**

В знак дружбы,
возьмите банку
пива «Белый
Медведь»



ПРЯМЫЕ КОНКУРЕНТЫ:

- Три Медведя
- Арсенальное
- Очаково
- Оболонь
- Жатецкий Гусь (Пэт)
- Балтика №3
- Ярпиво
- Толстяк
- Самара
- Дон
- Сибирский Бочонок
- Уральский Мастер
- Седой Урал
- Окское
- Степан Разин

НЕ ПРЯМЫЕ КОНКУРЕНТЫ:

- Бочкарев
- Жигули Барное
- Невское
- Балтика №7
- Сибирская Корона
- Клинское
- Ячменный Колос
- Большая кружка
- Багбир
- Жигулевское
- Охота

КОММУНИКАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

«МЕДВЕЖИЙ ВЕСТНИК»

Всем участникам сэмплинга вместе с пивом выдавалась газета о натуральном, добротном сваренном пиве. Именно в ней «Белый Медведь» развенчал основные пивные мифы, рассказал о своем честном рецепте и технологии производства, которая полностью соответствует ГОСТу.



Медвежий вестник

ВСЕ О НАТУРАЛЬНОМ, ДОБРОТНО СВАРЕННОМ ПИВЕ

ВСЕ, ЧТО ВЫ ХОТЕЛИ ЗНАТЬ О ПИВЕ

Пиво — напиток древний, но точности его приготовления до сих пор известны немногие. Как же varit этот удивительный напиток? «Белый Медведь» решил поделиться с читателями этими знаниями в лице главного пивовара EFES RUS, Сергея Павлова.

— Все мы знаем, что один из ключевых пивных ингредиентов — хмель. Но на некоторых элитных пивах в составе можно найти хмелеферменты. Это что и то же?

— Чаще всего, говоря о хмеле, в представлении возникает именно шишковая форма. Но она давно не используется по ряду причин. Во-первых, хмелевая шишочка очень легка и воздушна. По сути, переносить просто тяжело, это перевозить воздух, да и для их хранения необходимы бы большие площади. Во-вторых, при взаимодействии с кислородом шишковая хмель окисляется и в нем снижается содержание горечи и ароматических веществ. В-третьих, для того, чтобы использовать натуральные шишки, необходимо дополнительное оборудование для удаления частиц шишки из остоа. И наконец, рынок это не интересно. По моему мнению, рынок это не интересно.

ароматический хмель в виде экстракта/гранул. — Правда ли, что количество хмеля влияет на процент алкоголя?

— Так уж сложилось, что в нашей стране слово «хмелевой» чаще всего определяет как «пльничай». По правде говоря, хмель не имеет никакого отношения к алкоголю и уж точно не влияет на его процентное содержание в пиве. — А что это за загадочный ингредиент «малтозная патока», которую тоже можно иногда найти в составе пива?

— Мальтоза — это апериентный источник сахаров, вместо солода. Смысл использования мальтозы.

по-полифенольных комплексов. Далее следует процесс фильтрации, в процессе которого, помимо удаления оставшихся в пиве дрожжей, белково-полифенольных комплексов и стабилизаторов оседают на фильтре и не попадают в готовый продукт. В результате пиво не только сохраняет свою прозрачность.

Вкусная стабильность пива — это не то, что указывается на этикетке, а то, что является отличительным по вкусу — свежести. Это сложное. Основной фактор старения пива — окислор. Поэтому, главная задача, чтобы на всер-

(фильтруется) алкоголь. 2. Остановленная ферментация: дрожжи задерживаются, а через пару часов уже охладждают. Процесс брожения в этом случае прерываемый. 3. Использование расы дрожжей, которая не сбрасывает.

Каждый из способов по-своему хорош. Во всех случаях безалкогольное пиво сохраняет в себе все пользу тех продуктов, из которых оно состоит. А вот вкус очень зависит от способа, каким продукт избавили от алкоголя. Но тут уж, как говорится, на любителя и каждый может



Медвежий вестник

ВСЕ О НАТУРАЛЬНОМ, ДОБРОТНО СВАРЕННОМ ПИВЕ

РАЗВЕНЧИВАЕМ ПИВНЫЕ МИФЫ

У нашего населения до сих пор налицо дефицит знаний о пиве и пивоварении, в связи с чем в народе бытует неимоверное количество разнообразных мифов и байк об этом пенном напитке. Давайте разберемся, где правда? В этом нам поможет «Белый Медведь» — настоящий знаток в пивоварении.

Миф №1: О «ПИВНЫХ» ЖИВОТАХ

Всегда жуткий, но в корне неверный миф о том, что от пива толстеют. Хотя на самом деле, пиво — один из самых низкокалорийных алкогольных напитков. Судите сами: в 100 мл пива «Белый Медведь Светлое» содержится всего 42 ккал, в то время как калорийность полу-сухого вина — уже примерно 80 ккал, водки — около 220 ккал, а ликера и все 350 ккал! Оказывается, толстеют вовсе не от пива, а от калорийных закусок, употребляемых вместе с ним. Попробуйте закусывать чем-то полезным — скажем, кашей, и вам не придется делать новую дырочку на ремне.

Миф №2: ЧЕМ ХОЛОДНЕЕ, ТЕМ ВКУСНЕЕ

«Самое вкусное пиво — ледяное!» — считают многие, и забываются. Большинство пивных экспертов настаивают, что пиво ни в коем случае нельзя переохлаждать — такой напиток почти полностью лишается своего притягательного вкуса и неповторимого аромата. Кстати говоря, если налить в бокал слишком холодное пиво, то пышной пивной «шапкой» вам точно не выдать. «Белый Медведь» уверяет, чтобы пиво полностью «раскрылось», его температура должна составлять 12–14 градусов по Цельсию.

Миф №3: ПИВО БЕЗ СПИРТА — ДЕНЬГИ НА ВЕТЕР?

Одно из самых распространенных заблуждений — то, что и крепкое сорта пива добавляются спирт. Хотя в действительности повышение крепости пива достигается путем сбраживания



плотного сусла. Если начальная влажность составляет 12%, то алкоголь получится ~5%, а если 16–17%, то будет уже ~7% алкоголя. Кроме того, добавление спирта в пиво еще и провознано: согласно действующему закону 03-НФ-99-03 Ю лицензирование отдельных видов деятельности, для этого у пивной компании должна быть лицензия на заготовку спирта в промышленных масштабах и производство с его использованием, что привело бы к удорожанию пива. А пивная отрасль — прозрачна, и таких лицензий у крупных компаний нет! Поэтому в пиво «Белый Медведь», естественно, не добавляют спирт. Если взять, например, «Белый Медведь Крепкое» с содержанием

алкоголя 7,3%, то эта крепость достигается за счет более плотного сусла.

Миф №4: Е2-E47...

Вы тоже думаете, что в пиво добавляют консерванты? К счастью, в мире еще остались честные люди и правильное пиво. В пиве, сваренном из натуральных ингредиентов, хмель и солод сами по себе являются лучшими природными консервантами, никаких вредных «Е» добавлять не надо. Плюс небольшая, щадящая пастеризация — и храните пиво на здоровые целых шесть месяцев в пластиковой упаковке (если, конечно, смонте). В пиве «Белый Медведь» консервантов точно нет!

Миф №5: ИЗ ЧЕГО ЖЕ, ИЗ ЧЕГО ЖЕ СДЕЛАНО ПИВО?

Некоторые уверены, что пиво делается из порошка. На самом деле, это не так, делать пиво из порошка не только противоречит традициям, но и неадекватно с экономической точки зрения. Порошка потребовалось бы очень много, а процесс его разведения — дело хлопотное, все это привело бы к удорожанию любимого нами напитка. Вообще, внимательно читайте этикетку: например, пиво «Белый Медведь Светлое» варится строго по ГОСТу и только из натуральных ингредиентов.

ПИВНЫЕ СЕКРЕТЫ: ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ПИВО

Солодом называют пророщенные зерна злаков, безоговорочным пивным лидером среди которых является ячмень — одно из самых древних культурных растений. Для приготовления солода выбирают самые крупные ячмен-

хмель придает пиву специфическую горчинку и неповторимый аромат. Кстати говоря, в пивоварении используют только женские хмелевые растения, а вот представители сильного пола мужские соцветия, увы, остаются в стороне.

Дрожжи

КОММУНИКАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ:



Вместо стационарной стойки, промоутер использовал брендированную тележку. Это значительно увеличивало мобильность промоутера, упрощало загрузку большого количества промо-продукта, и, конечно, положительно сказалось на оптимизации бюджета.



ПРИВЛЕЧЕНИЕ ВНИМАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ:

- Выдача семплов из брендированной тележки для покупок с сообщением бренда
- Флаг триггер для визуализации места проведения семплинга
- Скрипт речи промоутера



РЕЗУЛЬТАТ АКЦИИ

РОСТ KPIS:

«Сделано из отборных натуральных ингредиентов»

с 6% до 9%

«Вкусное пиво»

с 6% до 8%

«Пиво высокого качества»

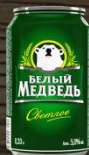
с 6% до 8%

«Отличается хорошим соотношением цены и качества»

с 8% до 10%

(Consumer Tracking data)

РОСТ ПОКАЗАТЕЛЯ «КОГДА-ЛИБО ПРОБОВАЛИ ЭТУ МАРКУ», ПРИЧЕМ В РАЗРЕЗЕ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ:



с 34% до 37%
«Светлое»



с 17% до 20%
«Живой»



с 14% до 17%
«В Розлив»

(Consumer Tracking data)

РОСТ ОБЪЕМА ПРОДАЖ (VOLUME SHARE NO NIELSEN) ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ АКТИВАЦИИ:

с 4,96%
до 5,2%

ПОДГОТОВЛЕНО

ICON

INTEGRATED
CONTACT
UNLIMITED