

10 нейминговых решений
Методика анализа названий по системе VAAL

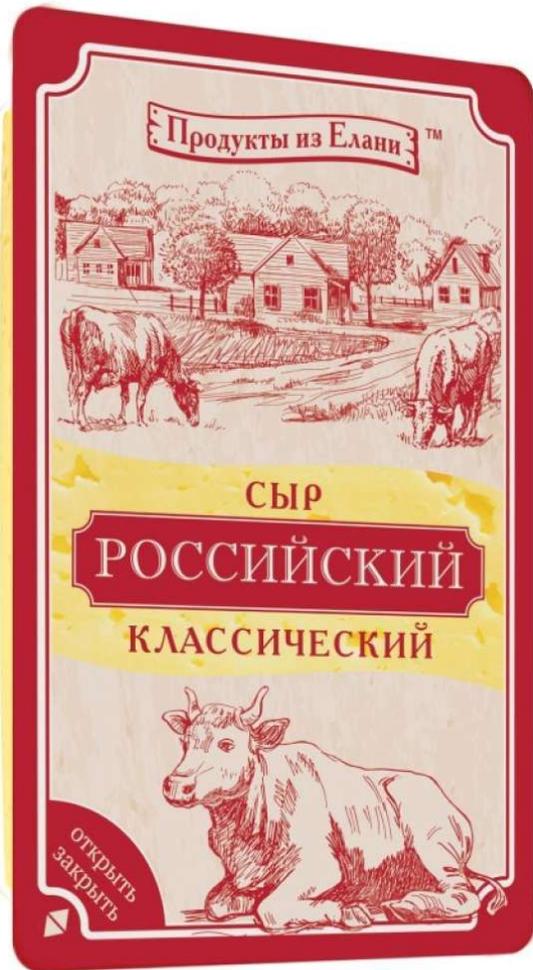


Товарная категория - сыр

Николаенко Дарья

КЕЗСКИЙ СЫРЗАВОД
плохое, шороховатое, хилое, кроткое, маленькое





ПРОДУКТЫ ИЗ ЕЛАНИ
мужественный, тёмный

СЫР СТАРОДУБСКИЙ короткое, быстрое



КАРЛОВ ДВОР
величественный, активный, подвижный,
мужественный



КИПРИНО
подвижный, быстрый, горячий, нежный



*Сергиевская
Алтая*

ИЗБЁНКА весёлый, хороший



ГОРОД СЫРА
сильный, большой, могучий



КОПЫЛЬСКИЕ СЫРЫ
быстрый, подвижный, лёгкий



РАДОСТЬ ВКУСА
сильный, храбрый, простой, большой



БЕЛЕБЕЕВСКИЙ
быстрый, весёлый, безопасный, подвижный



Мифологизация 5 лучших брендов:
почему они считают себя лучшими?





- **Лидер на рынке сыродельных предприятий России**
- Мы ценим доверие потребителя, контролируем качество продукта и его **безопасность на всех этапах производства**. Совершенствуем **профессионализм** повышая квалификацию сотрудников, участвуем в выставках и побеждаем в конкурсах профмастерства, вводим новинки.
- **ТНВ «Сыр Стародубский» - одно из крупнейших сыродельных предприятий, занимающее 1 место в России по объему производства полутвердых сыров.**



Высокие технологии — высокое качество

○ 2015 год

На предприятии запустили новую фасовочную линию масла, позволяющую выпускать масло в 200-граммовых брикетах. Упаковка продукта стала более яркой и технологичной, что позволило обеспечить сохранность товарного вида и гарантию неизменно высокого качества продукта.

○ 2013 год

На комбинате установлена современная фасовочная линия, которая позволяет нарезать кусками и 슬라이сами сыр фиксированного веса от 150 до 500 грамм и упаковывать их в полимерные пленки типа флоу-пак и термоформак в среде защитных газов. Линия оснащена самым современным оборудованием ведущих мировых производителей, в т.ч. ALPMA (Германия), ILARAK (Швейцария).

○ 2010 год

На предприятии запущена линия по производству сухой доминерализованной молочной сыворотки по технологии нанофильтрации, которая сегодня является самым эффективным способом утилизации побочного продукта сырного производства. Мощность линии — 40 тонн в сутки.

○ 2008 год

На комбинате завершена комплексная модернизация производства. Это дало возможность увеличить производство сыра в два раза. Производственная мощность новой сыродельной линии составляет 550 тонн молока в сутки и на настоящий момент она является крупнейшей на территории России.

○ 2007 год

Введен в действие новый аппаратный цех по подготовке и комплексной очистке молока.

Актив

8 фактов о Белебеевском молочном комбинате



С 1932 года

Один из крупнейших российских производителей твердых сычужных сыров, основан в 1932 году.



По всей России и СНГ

Обладает широкой дистрибуторской сетью в Центральном и Северо-западном регионе, в том числе Москве и Санкт-Петербурге, Сибири, Поволжье, Южном федеральном округе и на Урале, осуществляя экспорт в Казахстан.



В 250 городах

Качественные сыр, масло и спред более чем в 250 крупных городах и населенных пунктах от Краснодара до Хабаровска.



Натуральные продукты

В Башкирии еще сохранились луга с уникальным разнотравьем в экологически чистой зоне. Это позволяет получать высококачественное молоко, содержащее в себе все полезные вещества, необходимые для организма человека. Именно из этого молока вырабатывается наша продукция.



Более 37 наименований

Выпускает 37 наименований натуральных твердых сыров, в том числе уникальные фирменные сыры «Бельфор» и «Бельстер», 3 вида сливочного масла («Бутербродное», «Крестьянское», «Традиционное») и 2 вида спреда («Уральские просторы»).



550 тонн/сутки

Пропускная способность крупнейшей в России сыродельной линии — 550 тонн молока в сутки



1000 тонн/месяц

Ежемесячно Белебеевский молочный комбинат производит и продает более 1000 тонн сыра.



70 брикетов/минуту

Производительность автоматизированной линии по фасовке масла и спреда — 70 брикетов в минуту



Мы — высокотехнологичная компания, первая среди российских производителей и продавцов сыра.

Нас выбирает и любит каждая семья.

«Частные сыроварни «Сыробогаатов» — признанный лидер на рынке сыров Уральского региона, теперь мы хорошо известны далеко за пределами Урала. Наш сыр успешно представлен во многих городах России и стран бывшего СНГ.

СЛУЦКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ

Миссия

Максимально сохраняя всю пользу молока, заботиться о здоровье и хорошем самочувствии наших потребителей.



История

1935 1948 1978 1995 2006 2008 2012 2013 2014 2015 2016 2018

Введен в эксплуатацию маленький маслосырзавод. Проектная мощность предприятия составила 2000 тонн молока в год.



ТМ «Радость вкуса» — это натуральные сыры и молочные продукты, созданные в России по мировым стандартам

Развиваемся для своих потребителей:

- разрабатываем рецептуры с лучшими отечественными и зарубежными специалистами;
- постоянно добавляем в ассортимент новые позиции и эксклюзивные наименования.

ПРОИЗВЕДЕНО ЗА 2019 ГОД



10 лучших упаковочных решений





«Pack-Age» — упаковка для созревания сыра

Компания DSM (Сингапур).
Инновационная упаковка продлевает срок годности продукта и способствует созреванию сыра.

Упаковка сделана из полиамида-6 Akulon – материала, который обеспечивает качества необходимые для эффективного созревания сыра. Кроме того, свойства дышащей барьерной упаковки Pack-Age позволяют эффективно защищать продукт и снижать количество пищевых отходов.



Сырные завитки Cheeser

Основная особенность бренда — это «подборка» различных веселых «характеров» на упаковках:



Студенческая разработка Craft Macaroni

Коробки в виде макарон напоминают улыбку и являются, пожалуй, одним из наиболее оригинальных новшеств в современной упаковке для сыра.



Инновационная упаковка «сырный конверт» от Multivac

Упаковка в виде конверта для сыра с возможностью многочисленных повторных закрываний.



Сыр «Captain John»

Упаковка сыра «Captain John» одновременно является разделочной доской с полупрозрачным колпаком, а в сырную голову встроен нож-пропеллер, который нарезает сыр на аккуратные равномерные кусочки.



Сыр «Crow Cheese».

В основе лежит известная басня о вороне и сыре. На упаковке изображен тот самый, счастливый момент в начале истории, когда ворона раздобыла «кусочек сыру». Клюв можно поднять вверх, чтобы увидеть развязку басни – ворона теряет желанный сыр. Чтобы открыть купленную пачку – потяните ворону за клюв, и заберите ваш сыр!



Сыр "Jek"



Сыр "Город сыра"



Сыр “Сыробогатов”



Сыр “Valio”

Коммуникационная модель продвижения бренда









Село Зелёное

**КОЛБАСА ВКУСНАЯ
СЫР АППЕТИТНЫЙ
БУТЕРБРОДЫ #ЗЕЛЕНЕ**



**МАМЫ ЗНАЮТ,
ЧТО ПОЛЕЗНО,
А ДЕТИ ПРОСТО
ЛЮБЯТ**

Natura
полезное удовольствие

СТАНДАРТНЫЕ НОРМЫ КОЛИЧЕСТВА
73%
Са
в 100 г



СЫРОБОГАТОВ
частные сыроварни

СОТВОРЕНИЕ СЫРА