

www.olivesfromspain.ru



Программа по продвижению оливок и маслин в точках продаж

В октябре-ноябре этого года в девяти городах России прошла акция по продвижению испанских оливок и маслин в местах продаж. Целью кампании стало информирование о высоком качестве и потребительских свойствах испанских оливок и маслин и стимулирование покупки этих продуктов в местах продаж – лидирующих российских сетях розничной торговли.

Продолжение на стр.2

Olives promotion campaign in retail outlets

In October-November this year, nine Russian cities held promotion campaigns for Spanish black and green olives in retail outlets. The campaign's goal was to inform customer about high consumer qualities of Spanish black and green olives and promote these products sales in retail outlets belonging to leading Russian retail chains.

Продолжение на стр. 3

Онлайн конкурс на лучший рецепт из испанских оливок

В течение всего октября на сайте издательского дома ООО «БОННИЕР ПАБЛИКЕЙШЕНЗ», который выпускает журналы Гастроном, Школа гастроном, Коллекция и рецептов и пр. проходил конкурс рецептов «Я ♥ ИСПАНСКИЕ ОЛИВКИ». Зарегистрироваться на конкурс также можно было с сайта www.olivesfromspain.ru.

Продолжение на стр. 4

Best Spanish Olive Dish: on-line contest

During the entire month of October "I ♥ SPANISH OLIVES" contest was held on the website of LLC BONNIER PUBLICATIONS, the publisher of the

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ

Программа по продвижению оливок и маслин в точках продаж	2
Olives promotion campaign in retail outlets	3
Онлайн конкурс на лучший рецепт из испанских оливок	4
The best olives dish: on-line contest	5
И вновь кулинарные журналы...	6
Culinary magazines once again..	6

Gastronome, Gastronome School, and the Recipes Collection magazines. Registration for the contest was also available on www.olivesfromspain.ru.

Продолжение на стр. 5

И вновь кулинарные журналы...

В рамках программы по популяризации испанских оливок и маслин продолжается размещение рецептов в журнале «Коллекция Рецептов». В этом году в ноябрьском номере журнала будут опубликованы два рецепта из испанских оливок и маслин: «Клафути из тунца с черными оливками» и «Козий сыр в виноградных листьях с томатами и оливками». Помимо спонсорских рецептов в номере опубликован и новый рекламный имидж испанских оливок и маслин.

Culinary magazines once again...

As part of the Spanish black and green olives promotional campaign, the Recipes Collection magazine continue publishing recipes. Two Spanish black and green olives recipes will be published this year in the November issue: "Clafoutis with tuna and black olives" and "Goat cheese covered with grape leaves and garnished with tomatoes and olives". Along with the sponsor recipes the issue offers a new promotional image of Spanish black and green olives.

Программа по продвижению испанских оливок и маслин в точках продаж... – продолжение

Изначально план данной информационно-рекламной кампании предусматривал проведение акции по распространению лифлетов программы и размещению напольных стикеров и шелф-баннеров. Однако, по требованию сети магазинов Ашан было решено провести в данной сети слепые дегустации испанских оливок и маслин. Участие в данной акции подтверждалось каждым магазином Ашан отдельно и в данной акции приняло участие 28 магазинов сети в семи городах России. К проведению тейстингов было привлечено несколько компаний-импортеров испанских оливок и маслин, которые согласились предоставить свою продукцию для проведения дегустаций в магазинах сети Ашан. Все предоставленные оливки и маслины были успешно продегустированы.



Для проведения кампании было произведено и размещено 131 напольный стикер и 180 шелфбаннер. Для акции был специально разработан и отпечатан красочный информационный лифлет. Дизайн лифлета полностью отвечал новому рекламному имиджу кампании этого года. В ходе акции было произведено и роздано около 450 000 лифлетов. Промо-персонал, принимавший участие в акциях был одет в фирменные фартуки черного цвета с логотипом кампании. Тренинг персонала проходил параллельно во всех городах, где проходила акция.

Промо-кампания началась 1 октября с размещения напольных стикеров и шелфбаннеров, позже, 15 октября в акцию

вступил промо-персонал, который производил распространение лифлетов и проведение дегустаций среди посетителей супер- и гипермаркетов, в которых проходила кампания. Проведение акции планировалось завершить 30 октября, однако в ходе размещения рекламно-информационных материалов в супермаркетах сети X5 Retail Group были допущены несоблюдения сроков и размещение всех материалов было продлено до 20 ноября.

Рекламно-информационная кампания 2010 года прошла в следующих крупнейших российских сетях розничной торговли: Ашан, Перекресток, Пятерочка, Карусель и 7 Континент.



В ходе всей кампании проводился фотомониторинг, по результатам которого будет подготовлен фото-отчет.

Согласно показателям объемов продаж в ходе промо-кампании, акция была исключительно успешной. В акции приняло участие 373 магазина Москвы, Санкт-Петербурга, Самары, Казани, Ростова-на-Дону, Краснодар, Екатеринбург, Нижнего Новгорода и Новосибирска. В ходе кампании более полумиллиона российских покупателей смогли получить информацию о высоком качестве и разнообразии представленных на российском рынке испанских оливок и маслин.

Olives promotion campaign in retail outlets - *continuation*

Initially, the information and advertisement campaign supposed handing out program leaflets and placing floor stickers and shelf banners. But at the request of Auchan chain, it was decided to hold a blind tasting of Spanish black and green olives. Each Auchan store confirmed its participation in the event separately, and all in all 28 chain stores in seven Russian cities took part in the campaign. Several Spanish black and green olives importers were involved in the tasting campaign. These companies agreed to provide Auchan chain stores with their products for tasting. All provided black and green olives were successfully tasted.

131 floor stickers and 180 shelf banners were produced and placed as part of the campaign. A colourful information leaflet was designed and published specially for the event. The leaflet design totally corresponded to the campaign's new promotional image for this year. About 450,000 leaflets were produced and handed out during the campaign. Promotional personnel were wearing black aprons featuring the campaign's logo. Personnel trainings took place simultaneously in all cities where the campaign was held.



The promotional campaign started on 1 October by placing floor stickers and shelf banners. Promotional personnel joined it on 15 October. They handed out

leaflets and organized tasting among the customers of super- and hypermarkets where the campaign was held. The campaign was supposed to come to its end on 30 October, but due to the fact that X5 Retail Group supermarkets failed to place information and advertisement materials in time, all materials allocation was extended to 20 November.

The 2010 information and advertisement campaign was held in the following largest Russian retail chains: Auchan, Perekryostok, Pyatyorochka, Karusel, and the 7th Continent.



A photo report, based on the photo-monitoring of the entire campaign, will appear soon.

According to the sales volume indicators, the promotion campaign was extremely successful. 373 stores in Moscow, Saint-Petersburg, Samara, Kazan, Rostov-on-Don, Krasnodar, Yekaterinburg, Nizhniy Novgorod and Novosibirsk took part in the Campaign. During the Campaign more than half a million Russian customers learned about the high quality and variety of Spanish black and green olives available in the Russian market.

Онлайн конкурс на лучший рецепт из испанских оливок – продолжение

Испанские оливки и маслины ценят во всём мире за изумительный вкус и полезные свойства, которые благотворно сказываются на здоровье и красоте. Представить себе испанскую кухню без местных оливок или оливкового масла совершенно невозможно. Участвуя в конкурсе, российские потребители смогли приобщиться к тайнам испанской кухни и представить свои кулинарные фантазии на тему традиционных испанских рецептов с оливками и маслинами.

Помимо основной ссылки, которая вела к странице регистрации на конкурс, расположенной на главной странице сайта, в ходе конкурса на сайте Гастронома было показано более 4000000 информеров и баннеров. Анонс конкурса был опубликован в октябрьском номере журнала Гастроном. А в ходе акции по раздаче лифлетов в точках продаж наши промоутеры активно призывали покупателей принять в нем участие.



Главным призом конкурса стала туристическая поездка на двоих в Испанию. Участники конкурса, занявшие второе и третье места получили корзины с испанскими продуктами. В жюри конкурса вошли Давид Фейхоо, начальник отдела вин и продуктов питания Торгпредства Испании в РФ, Светлана Никифорова, руководитель Торгпредства Андалузского региона в России, Хорхе де Анхель, директор компании «Фритта» в РФ, Александр Ильин, редактор раздела «Рецепты» журнала «Гастрономъ» и Марианна

Орликова, заместитель главного редактора журнала «Гастрономъ».

На конкурс было прислано более 70 рецептов. Согласно правилам конкурса, каждый присланный рецепт должен был сопровождаться фоторафией блюда и банкой испанских оливок или маслин, использованных в нем. По мнению жюри основными критериями отбора победителей стало использование оливок и маслин в качестве основного ингредиента, креативность рецепта, его технически грамотное исполнение и красивое оформление. Первое место и поездку в Испанию получил рецепт «Паштет из оливок и маслин» <http://gastronom.ru/recipe.aspx?id=11316>, второе место было присуждено рецепту «Курица, фаршированная блинчиками» <http://gastronom.ru/recipe.aspx?id=11355>, третье место – «Лепешка с изюмом, кедровыми орешками и оливками» <http://gastronom.ru/recipe.aspx?id=11238>. Жюри также отметило одну из участниц конкурса, приславшую на него 17 рецептов и присудило ей приз «За настойчивость» и премировало несколькими бутылками испанского вина. Награждение победителей пройдет в офисе журнала «Гастроном».

Кулинарный интернет-портал www.gastronom.ru – это уникальный интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой. Gastronom.ru – это статьи и рецепты, рецензии и видео-мастер-классы, новости и обзоры, блоги и форумы. Сайт содержит огромную, постоянно пополняющуюся базу рецептов: свыше шести тысяч блюд, каждое из которых перед публикацией рецепта было приготовлено поварами-консультантами Издательского дома «Вкусная жизнь». Портал gastronom.ru – максимально открыт для всех своих пользователей: они могут комментировать все рецепты и статьи, размещенные на сайте, размещать в базе рецептов свои рецепты, вести кулинарный дневник, общаться с друзьями, обсуждать рецепты и события в мире кулинарии, делиться опытом, рассказывать о новых ресторанах и интересных местах.

Best Spanish Olive Dish: on-line contest - *continuation*

Spanish black and green olives are valued throughout the world for their delicious taste and healthy qualities which are a source of health and beauty. Spanish cuisine is hard to imagine without olives or olive oil. While participating in the contest, Russian customers could learn the secrets of Spanish cuisine, as well as present their own culinary inventions related to traditional Spanish olive dishes.

Along with the link to the contest registration on the main page, more than 4,000,000 informers and banners were shown on the Gastronom website. The contest was announced in the Gastronom October issue. While handing out leaflets in retail outlets, our promoters were actively inviting customers to participate in the contest.

The first prize of the contest was a trip for two to Spain. The second and the third place winner got baskets full of Spanish food. Among the members of the jury were David Feijoo, Head of the Wine and Beverages Department at the Spanish Trade Commission in the RF, Svetlana Nikiforova, Head of the Andalusia Region Trade Commission in Russia, Jorge de Angel, Fritta Company Director in the RF, Aleksandr Ilyin, the Recipe Section Editor in the Gastronom magazine, and Marina Orlikova, Deputy Chief Editor of the Gastronom magazine.



More than 70 recipes were sent to the contest. According to the contest rules, each recipe had to be accompanied by a photo featuring the dish and

the can with olives used for cooking. As the jury said, the main criteria when choosing the winner were the way olives had been used as the main dish ingredient, the recipe creativity, its execution, and the dish garnish. Olive Pate was awarded the first place and a trip to Spain <http://gastronom.ru/recipe.aspx?id=11316>; Chicken Stuffed with Pancakes was awarded the second place <http://gastronom.ru/recipe.aspx?id=11355>; Raisins, Pine Nuts and Olives Cake was awarded the third place <http://gastronom.ru/recipe.aspx?id=11238>. The jury also made a special mention of one of the consent participants, who sent 17 recipes. The woman was awarded a prize For Perseverance and several bottles of Spanish wine. The award ceremony will take place in the office of the Gastronom magazine.

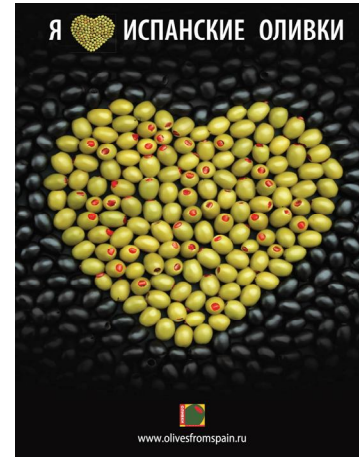


The culinary Internet portal www.gastronom.ru is a unique Internet resource that touches upon almost each part of human life having to do with food. Gastronom.ru contains articles and recipes, reviews and video master-classes, news and reports, blogs and forums. Gastronom.ru has everything you want to know and dare to ask about food. The site offers a huge and regularly update database of recipes: more than six thousand dishes. Each dish had been prepared by a cook, consultant from Delicious Live Publishing House, before the recipe was published. Gastronom.ru welcomes every user. Users can comment on the recipes and articles, add their own recipes to the database, keep a culinary diary, talk to friends, discuss recipes and global culinary events, share their experience and talk about new restaurants and other interesting places.

И вновь кулинарные журналы... - продолжение

Справка:

Журнал "Коллекция рецептов" выходит два раза в месяц с сентября 2006 года. "Коллекция рецептов" - специальный проект журнала "Школа гастронома". Каждый номер журнала посвящен определенной теме и содержит около двух десятков кулинарных рецептов с подробнейшим поэтапным описанием приготовления блюда. Журнал содержит пошаговые иллюстрации к каждому публикуемому рецепту, что значительно облегчает приготовление блюд. Тираж «Коллекции рецептов» составляет 177 000 экземпляров.



Culinary magazines once again... - продолжение

Reference:

The Recipes Collection magazine has been published twice a month since September 2006. Recipes Collection is a special project of the Gastronome School magazine. Each issue is devoted to a specific subject and contains about twenty recipes with a detailed step-by-step cooking instruction. The magazine illustrates each recipe being published, making it easier to prepare a dish. The Recipes Collection circulation is 177,000 copies.



кляфутти из тунца с черными оливками

ЧТО ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
 100 г тунца в собственном соку
 100 г фарша из свиной вырезки
 1 яйцо
 100 г сливочного масла
 100 г муки
 100 г сыра
 100 г черных оливок
 100 г помидоров
 100 г лука
 100 г чеснока
 100 г базилика
 100 г петрушки
 100 г укропа
 100 г сельдерея
 100 г кинзы
 100 г мяты
 100 г тимьяна
 100 г розмарина
 100 г орегано
 100 г базилика
 100 г петрушки
 100 г укропа
 100 г сельдерея
 100 г кинзы
 100 г мяты
 100 г тимьяна
 100 г розмарина
 100 г орегано

ЧТО ДЕЛАТЬ:
 1. Тунца выложить в миску, добавить сливочное масло, добавить лук и чеснок.
 2. Фарш выложить в миску, добавить сливочное масло, добавить лук и чеснок.
 3. Добавить яйцо, муку, сыр, черные оливки, помидоры, лук, чеснок, базилик, петрушку, укроп, сельдерей, кинзу, мяту, тимьян, розмарин, орегано.
 4. Выложить смесь в форму.
 5. Выпекать в духовке при 180°C в течение 30 минут.
 6. Выложить кляфутти на тарелку, украсить черными оливками.



козий сыр в виноградных листьях с томатами и оливками

ЧТО ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:
 100 г козьего сыра
 100 г сливочного масла
 100 г помидоров
 100 г лука
 100 г чеснока
 100 г базилика
 100 г петрушки
 100 г укропа
 100 г сельдерея
 100 г кинзы
 100 г мяты
 100 г тимьяна
 100 г розмарина
 100 г орегано

ЧТО ДЕЛАТЬ:
 1. Козий сыр выложить в миску, добавить сливочное масло, добавить помидоры, лук, чеснок, базилик, петрушку, укроп, сельдерей, кинзу, мяту, тимьян, розмарин, орегано.
 2. Выложить смесь в форму.
 3. Выпекать в духовке при 180°C в течение 30 минут.
 4. Выложить сыр в виноградных листьях на тарелку, украсить томатами и оливками.
 5. Выложить сыр в виноградных листьях на тарелку, украсить томатами и оливками.