



HOSPITALITY & TOURISM SUMMIT 2008

14.10. 2008, Hotel Holiday Inn, Bratislava

Konferencia venovaná trhu HORECA ako súčasť cestovného ruchu, službám v cestovnom ruchu a možnostiam ako uspieť.

www.hospitality.sk



INTRACO Special 2008

4.11. 2008, Hotel Holiday Inn, Bratislava

Konferencia zameraná na aktuálne témy, ktoré hýbu obchodným trhom na Slovensku a vo svete.

www.intraco-special.sk

Kontakt: INCOMA Slovakia, s.r.o., Mišíkova 10, 811 06 Bratislava, tel.: 02-54418969, fax: 02-54418231, www.incoma.sk

Prečo práve Kiri?

Na naše otázky odpovedá Eva Micháliková,
Junior Brand Manager, Syrárneň Bel Slovensko a.s.

Na pultoch predajní sa tento rok rozrástol rad Kiri o nové produkty. Pod touto značkou sa okrem doterajšieho čistého Kiri 100g objavila aj jeho menšia verzia Kiri mini so štyrmi porcami, Kiri s príchuťou šunky a veľmi zaujímavý produkt Kiri křup s trvanlivými tyčinkami.

Prečo sa spoločnosť Syrárneň Bel Slovensko rozhodla takto rozšíriť práve rad Kiri?

Značka Kiri si drží dôležité miesto v našom portfóliu najmä pre unikátnosť svojej receptúry, ktorú tvorí kombinácia lahodného tvarohu a smotany. Navyše má táto značka bohatú medzinárodnú históriu, keďže ju na trh uviedli už v roku 1968 vo Francúzsku a odvtedy patrí k významným hráčom na trhu tavených syrov. Z aprílovej štúdie spoločnosti GfK Slovakia Shopping Monitor 2007 vyplynulo, že najdôležitejším fak-

torom výberu, ktorý Slováci zohľadňujú pri nákupe, je čerstvý a kvalitný tovar. Sme presvedčení, že práve táto značka kvôli svojmu unikátnemu zloženiu spĺňa uvedené kritérium.

Ktoré benefity teda považujete pri Kiri za kľúčové?

Predovšetkým je to už spomenutá unikátna receptúra pripravená z tvarohu a smotany. Je jedinečná, veľmi chutná a oslovila množstvo spotrebiteľov po celej Európe. Medzi benefity tiež určite patrí veľký podiel mliečnych bielkovín v produkte. Bielkoviny zohrávajú dôležitú úlohu pri vývoji a fungovaní svalov, pri vytváraní a odolnosti štruktúry kostí a zároveň sú nevyhnutné pre obranyschopnosť organizmu. Sú taktiež neoddeliteľnou súčasťou enzýmov a hormónov. Spolu s obsahom vápnika tak tvoria základ vyváženej stravy.



Plánujete ešte nejaké ďalšie inovácie na tento rok pod značkou Kiri?

Kiri sa stala strategickou značkou v portfóliu Syrárneň Bel Slovensko, takže ešte tento rok prinášame spotrebiteľom ďalšiu novinku – Kiri s cesnakom a bylinkami. Nasledujeme tak trendy v spotrebiteľskom správaní, kde jedným z troch kritérií výberu pri nákupe je aj šírka sortimentu (Zdroj GfK Slovakia, Shopping Monitor 2007).

Veríme, že spotrebiteľ ocení novú príchuť a jej zaujímavú kombináciu cesnaku a bylín s tvarohom a smotanou. Na pultoch ju nájdete už od septembra 2008 spolu s ostatnými novinkami - Kiri s príchuťou šunky, Kiri mini a Kiri křup.

PR