



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin

08-410 Wola Rębkowska ul. Ogrodowa 17

NIP 826-000-34-42 REGON 000440650

Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie

XIV Wydział Gospodarczy KRS

Numer KRS 0000052678

Konto bankowe: BGŻ S.A O/Siedlce 93 2030 0045 1110 0000 0046 2770
B.S. Garwolin 72 9210 0008 0000 1762 2000 0010

tel. (025) 682 22 61

fax. (025) 682 22 63

www.osmgarwolin.pl

e-mail osm@osmgarwolin.pl

Załącznik nr 1

Strategia pozycjonowania

Twarogu garwolińskiego

Tłustego i półtłustego w pergaminie

1. Grupa docelowa

- Płeć: kobieta,
- Wiek: 25 – 49 lat
- Miejsc zamieszkania: miasto 50 tys. +

2. Ogólne informacje

Twaróg jest jednym z podstawowych produktów zawierających pełnowartościowe białko, jakie powinno się znaleźć w codziennej diecie człowieka.

Duża różnorodność twarogów na polskim rynku sprawia, iż przekłada się to na niską lojalność konsumentów do danego produktu.

Coraz więcej konsumentów zwraca większą uwagę na spożywane produkty. W związku z tym istnieje potrzeba uświadomienia społeczeństwa o walorach tradycyjnych, smakowych i jakościowych twarogu garwolińskiego tłustego i półtłustego w pergaminie.

3. Esencja

- Grupa docelowa/ mediowa:
Kobiety w wieku 25 – 49 lat, posiadające rodziny, zamieszkujące miasta powyżej 50 tys. mieszkańców, o wykształceniu średnim bądź wyższym. Kobiety jako żony i matki dbające o swoją rodzinę, wybierają produkty sprawdzone, wieloletnią tradycją. Cenią sobie dobre jakościowo produkty, nie koniecznie z najniższą ceną, które smakiem przypadną do gusty całej rodzinie.
- Podstawa, insight:
Produkty tradycyjne o niezmiennej jakości, sprawdzone i rekomendowane, najbardziej naturalne, nie zawierające konserwantów.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin

08-410 Wola Rębkowska ul. Ogrodowa 17

NIP 826-000-34-42 REGON 000440650

Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie

XIV Wydział Gospodarczy KRS

Numer KRS 0000052678

Konto bankowe: BGŻ S.A O/Siedlce 93 2030 0045 1110 0000 0046 2770
B.S. Garwolin 72 9210 0008 0000 1762 2000 0010

tel. (025) 682 22 61

fax. (025) 682 22 63

www.osmgarwolin.pl

e-mail osm@osmgarwolin.pl

-
- Korzyści emocjonalne:
Pełna satysfakcja z produktu dobrego jakościowo i smakowo, przynależność do grupy koneserów produktów o tradycyjnym sposobie produkcji.
 - Korzyści racjonalne:
Produkt nie zawierający konserwantów, przygotowany na bazie tradycyjnej receptury, o niezmiennej, gwarantowanej jakości i naturalnym smaku.
 - Wartość:
Doświadczenie, solidność, stałość, uczciwość.
 - Osobowość:
Kompetentny, skromny, z nutką pewności siebie, klasyczny, powszechnie dostępny.
 - Wsparcie/ Rtb:
Niezawodny od ponad 60 lat, tradycyjny, wyprodukowany według sprawdzonej receptury, na bazie surowca o najwyższej jakości, nie zawierający konserwantów. Posiada znak Jakość Tradycja.
 - Środowisko konkurencyjne:
Bezpośrednia konkurencja: Polmlek, Strzałkowo, Włoszczowa.
Konkurencja pośrednia: Mlekpól, Mlekovita, Piątnica, Łowicz, pozostali producenci.
 - Strategia konkurowania:
Budowanie silnego wizerunku poprzez podkreślenie walorów smakowych, jakościowych oraz tradycyjnych twarogu garwolińskiego tłustego i półtłustego w pergaminie.