



Αγορά

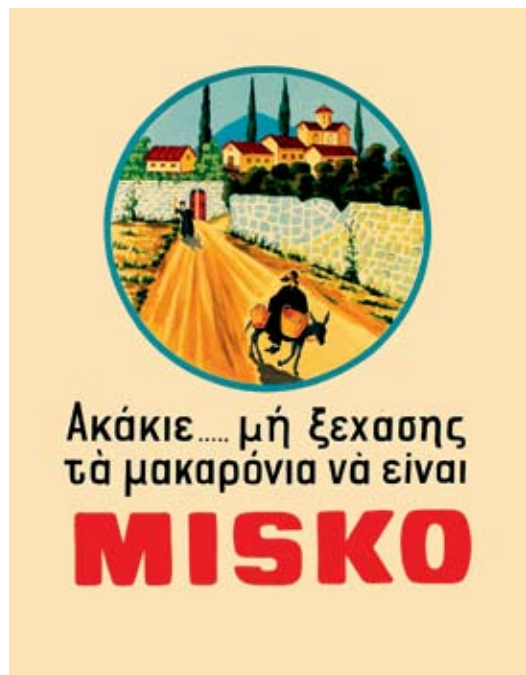
Εδώ και 80 ολόκληρα χρόνια τα ζυμαρικά MISKO έχουν κερδίσει την απόλυτη εμπιστοσύνη του Έλληνα καταναλωτή και μια ξεχωριστή θέση στο οικογενειακό του τραπέζι και στην καρδιά του.

Η MISKO κατέχει ηγετική θέση στην ιδιαίτερα απαιτητική αγορά της Ελλάδας, καθώς οι Έλληνες καταναλωτές είναι οι τρίτοι κατά σειρά μεγαλύτεροι λάτρεις των ζυμαρικών στην Ευρώπη, μετά τους Ιταλούς και τους Ελβετούς, με κατά κεφαλήν κατανάλωση περίπου 10 κιλά το χρόνο, σε μια αγορά συνολικού όγκου 100.000 τόνων.

Επιτεύγματα

Η MISKO, μια μάρκα συνώνυμη της φροντίδας και των οικογενειακών στιγμών γύρω από ένα τραπέζι, κατατάσσεται πρώτη στις προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών στην αγορά των ζυμαρικών, κατέχοντας μερίδιο 34,8% (σε όγκο), έναντι 12,5% του βασικού ανταγωνιστή της (Πηγή: AC Nielsen Market Track 2007).

Συγχρόνως, η μάρκα αποτελεί μια κλασική πλέον ελληνική επωνυμία, με αναγνωρισιμότητα που φθάνει το 100% (Πηγή: AC Nielsen Consumer Panel), και με τους πιο πιστούς καταναλωτές (67%).



Το σύμβολο του Ακάκιου παραμένει μέχρι σήμερα στις συσκευασίες της MISKO και αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα σύμβολα των καταναλωτών, αφού το αναφέρουν σε κάθε σχετική έρευνα. Επίσης, το slogan «Ακάκιε...μη ξεχάσεις τα μακαρόνια να είναι MISKO» είναι ένα από τα πιο πετυχημένα στη διαφημιστική ιστορία της Ελλάδας. Ακόμα, η MISKO έχει κερδίσει 50 διεθνή βραβεία ποιότητας, ως η κορυφαία μάρκα ζυμαρικών στην Ελλάδα, ενώ παράλλη-

λα έχει αναπτύξει έντονη εξαγωγική δραστηριότητα σε πλήθος αγορών (Αμερική, Γερμανία, Αγγλία κ.α.), καθώς εξάγει το 40% της παραγωγής της.

Τα επιτεύγματα αυτά απορρέουν από τη σταθερά κορυφαία ποιότητα των προϊόντων MISKO, την οποία φροντίζει να διατηρεί όπως ακριβώς την πρωτογνώρισε και την αγάπησε ο Έλληνας καταναλωτής. Παράλληλα, μέσα από τη συνεχή επένδυση στην ενίσχυση του brand equity και την εφαρμογή πρωτοποριακών προωθητικών ενεργειών, η εταιρεία προσθέτει αξία στη μάρκα ενώ συγχρόνως ενισχύει τη διαχρονική σχέση αγάπης με τον καταναλωτή.

Ιστορία

Όταν πριν από 80 χρόνια οι οικογένειες Μιχαηλίδη και Κωνσταντίνη δημιούργησαν στον Πειραιά ένα μικρό εργαστήριο παρασκευής ζυμαρικών, δε φαντάζονταν ότι έθεται τις βάσεις για τη δημιουργία μιας από τις πιο αγαπημένες μάρκες των Ελλήνων καταναλωτών. Το 1927, που ιδρύθηκε η εταιρεία, πήρε το όνομα της από τα αρχικά των ιδρυτών της, Μιχαηλίδης και Κωνσταντίνης. Έτσι απέκτησε την επωνυμία MISKO.

Το 1953, 26 χρόνια μετά την ίδρυση της, η εταιρεία αλλάζει ιδιοκτησία και περνάει στον έλεγχο των οικογενειών Μαντζίκια, Παπαναστασίου, Παπαχρυσάνθου και Θεοδωράκη. Η συγκεκριμένη χρονιά θα αποτελέσει σταθμό για την εταιρεία, καθώς η παραγωγή των προϊόντων της μεταφέρεται στην Πάτρα, σε ένα υπεσύγχρονο για την εποχή εργοστάσιο.

Το 1975, η MISKO ιδρύει τη θυγατρική της επιχείρηση, BANTA ΕΠΕ, η οποία χειρίζεται την εμπορική δραστηριότητα. Το 1991, η εταιρεία εντάσσεται στον όμιλο της BARILLA SpA, της μεγαλύτερης εταιρείας ζυμαρικών στον κόσμο. Αξιοποιώντας την τεχνογνωσία της BARILLA, μέσα στα επόμενα χρόνια η MISKO βελτιώνει τη διαδικασία παραγωγής της και προχωρά σε σημαντικές επενδύσεις στο εργοστάσιό της, στην Πάτρα.

Το 2000, συνεχίζοντας τις κινήσεις της για εξέλιξη και ανάπτυξη, η εταιρεία εγκαινιάζει το νέο υπεσύγχρονο εργοστάσιό της στον Ελαιώνα Βοιωτίας, με πλήρως αυτοματοποιημένη διαδικασία παραγωγής

και παραγωγική δυναμικότητα 55.000 τόνους ετησίως. Η συγκεκριμένη παραγωγή καλύπτει

τις ανάγκες τόσο της εγχώριας αγοράς, όσο και της εξαγωγικής δραστηριότητας της εταιρείας.

Παράλληλα με το εργοστάσιο, η MISKO διατηρεί ιδιόκτητο μύλο στο Βόλο, όπου χρησιμοποιεί αποκλειστικά σκληρό σιτάρι διαφόρων ποικιλιών, το οποίο καλλιεργείται στην Ελλάδα και πληροί τις υψηλές προδιαγραφές ποιότητας που θέτει η MISKO.

Τα επόμενα χρόνια η MISKO μπαίνει δυναμικά στη νέα εποχή με το λανσάρισμα νέων σειρών ζυμαρικών και έτοιμων σαλτσών και αποφασίζει να αλλάξει την εταιρική της ταυτότητα και να ανανεώσει το λογότυπό της. Οι νέες συσκευασίες MISKO χαρακτηρίζονται από

την απαραίτητη για τη νέα εποχή φρεσκάδα και, συγχρόνως, διατηρούν τους βασικούς χρωματικούς κώδικες και το σύμβολο του Ακάκιου, χαρακτηριστικά τα οποία αγάπησε ο Έλληνας καταναλωτής στη MISKO.

Προϊόν

Τα ζυμαρικά αποτελούν μια απόλυτα φυσική τροφή, με πρώτη ύλη το σιτάρι. Είναι πλούσια σε υδατάνθρακες – από τους οποίους θα πρέπει να προέρχεται το 50%-55%, τουλάχιστον, των ημερήσιων προσλαμβανόμενων θερμίδων – και βρίσκονται στη βάση της διατροφικής πυραμίδας της Μεσογειακής Διατροφής, παρέχοντας ενέργεια στον ανθρώπινο οργανισμό και πλήθος θρεπτικών συστατικών. Επίσης, περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα πρωτεϊνών από άλλες τροφές όπως το ρύζι και η πατάτα. Αποτελούν πηγή διαιτητικών ινών και βιταμινών ενώ, παράλληλα, έχουν





Ελλάδος», που αποτελείται από σχήματα ζυμαρικών που η MISKO επέλεξε με φροντίδα και μεράκι από την τοπική παράδοση περιοχών όπως η Κέρκυρα, η Φολέγανδρος, η Χάλκη και το Μέτσοβο.

Παράλληλα, η εταιρεία θέλησε να δώσει τη δική της λύση στο πρόβλημα των έντονων ρυθμών και του περιορισμένου χρόνου που αφιερώνει ο σύγχρονος καταναλωτής στα αγαπημένα του πρόσωπα και στον εαυτό του: τη νέα σειρά έτοιμων σαλτσών MISKO. Τα προϊόντα της σειράς παρασκευάζονται από φρέσκιες

χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπος, χωρίς να περιέχουν ζάχαρη ή αλάτι.

Τα ζυμαρικά της MISKO διακρίνονται για την υψηλή ποιότητά τους και είναι απόλυτα προσαρμοσμένα στις ανάγκες των καταναλωτών. Οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, τα υψηλού επιπέδου standards και η προσεκτική επιλογή των πρώτων υλών αποτελούν εγγύηση φροντίδας για τους καταναλωτές, οι οποίοι εμπιστεύονται τη μάρκα MISKO εδώ και 80 Χρόνια.

Η γκάμα των προϊόντων MISKO αποτελείται από περισσότερα από 60 επιλεγμένα σχήματα ζυμαρικών:

Τη Βασική σειρά ζυμαρικών MISKO, με όλα τα κλασικά σχήματα που αγαπάμε και χρησιμοποιούμε στο καθημερινό μας τραπέζι.

Τη Miskotini, για εκείνους που ζητούν περισσότερο κράτημα και καλύτερη γεύση στα ζυμαρικά τους, στον ελάχιστο δυνατό χρόνο μαγειρέματος.

Τη Χρυσή Σοδειά, που παρασκευάζεται από την καρδιά επιλεγμένων ποικιλιών σκληρού σταριού.

Τη σειρά γεμιστών ζυμαρικών, τортаλίνα & ραβιόλια, σε μοναδικές ελληνικές γεύσεις για προσωπικές, ιδιαίτερες στιγμές.

Τη σειρά ζυμαρικών «MISKO Γεύσεις Ελλάδος», που αποτελείται από σχήματα ζυμαρικών, τα οποία η MISKO επέλεξε από την τοπική μας παράδοση.

Την ποικιλία των προϊόντων της MISKO συμπληρώνει η σειρά έτοιμων σαλτσών MISKO με αυθεντικές ελληνικές συνταγές, που παράγονται από φρέσκιες ντομάτες και αγνά υλικά της φύσης, χωρίς συντηρητικά.

Πρόσφατες εξελίξεις

Η MISKO καινοτομεί συνεχώς προσφέροντας νέα προϊόντα, συσκευασίες και δραστηριότητες, με στόχο να καλύψει τόσο τις απαιτήσεις των πιστών της φίλων, όσο και τις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών.

Σημαντική τάση της εποχής μας αποτελεί η επιστροφή στις ρίζες, σε παραδοσιακές αξίες και συνήθειες που χαρακτηρίζονται από έντονη ελληνικότητα. Στο πλαίσιο αυτό, η MISKO δημιούργησε τη νέα σειρά ζυμαρικών «MISKO Γεύσεις

ντομάτες και αγνά υλικά της φύσης, χωρίς συντηρητικά. Διατίθενται σε 3 απολαυστικές γεύσεις αυθεντικών ελληνικών, σπιτικών συνταγών (Βασιλικός-Θυμάρι & Κόκκινο Κρασί, Μαϊντανός & Σκορδάκι και Πιπεριές & Ελιές), Το νέο αυτό λανσάρισμα σηματοδοτεί τη δυναμική είσοδο της εταιρείας σε μια νέα κατηγορία, πέρα από την κατηγορία των ζυμαρικών, και συμπληρώνει τη γκάμα των προϊόντων MISKO.

Πρώθηση

Το σημαντικότερο γεγονός για τη MISKO το 2007 ήταν ο εορτασμός των 80 Χρόνων λειτουργίας της. 80 χρόνια ηγετικής θέσης στην καρδιά του Έλληνα καταναλωτή. Για να επιβραβεύσει και να ευχαριστήσει τους καταναλωτές για την εμπιστοσύνη τόσων χρόνων η MISKO δημιούργησε μια επετειακή καμπάνια με τίτλο «80 Χρόνια MISKO», η οποία πλαισιώθηκε από

προωθητικές δραστηριότητες και διαφημιστική προβολή, αφιερωμένες στην ιδιαίτερη αυτή περίπτωση.

Κυρίαρχη θέση είχε ένας μεγάλος επετειακός διαγωνισμός MISKO, ο οποίος καλούσε τους καταναλωτές να συμμετέχουν για να κερδίσουν 1 αυτοκίνητο Peugeot 307 και χιλιάδες συλλεκτικά δώρα MISKO, ειδικά σχεδιασμένα για τα 80 χρόνια της εταιρείας. Η ενέργεια συμπληρώθηκε από μικρότερους διαγωνισμούς και in-store προωθητικές ενέργειες, οι οποίες έφεραν τους καταναλωτές πιο κοντά στα αγαπημένα τους προϊόντα MISKO. Η καμπάνια για τον εορτασμό των 80 Χρόνων της MISKO υποστηρίχτηκε από δημοσιότητα στον εθνικό και κλαδικό τύπο.

Επίσης, η μεγάλη διαδρομή της MISKO αποτυπώθηκε συμβολικά σε μια διαφημιστική ταινία, για την οποία επιλέχθηκαν σκηνές από τις σημαντικότερες τηλεοπτικές επικοινωνίες της. Στόχος ήταν η ανάδειξη θεμελιωδών αξιών όπως η παράδοση, η αγάπη, η οικογένεια, η απόλαυση, τις οποίες η μάρκα εκπροσωπεί όλα

αυτά τα χρόνια.

Τέλος, τιμώντας την κεντρική φιγούρα της, το διάσημο μοναχό Ακάκιο, ο οποίος τη συντροφεύει από το ξεκίνημα δεσπόζοντας στο λογότυπό της, και με υλικό τις διαφημιστικές καμπάνιες του παρελθόντος, η εταιρεία δημιούργησε ένα ιστορικό λεύκωμα. Το λεύκωμα τυπώθηκε σε περιορισμένο αριθμό αντιτύπων, είχε συλλεκτικό χαρακτήρα και ήταν πλούσιο σε αναμνήσεις και συναισθήματα, ακριβώς όπως η ιστορία της MISKO.



Αξίες

Η υψηλή διατροφική αξία, η εξαιρετική ποιότητα και η ευαισθησία προς τον καταναλωτή αποτελούν το τρίπτυχο των αξιών της MISKO, πάνω στο οποίο στηρίζεται η δραστηριότητά της. Με αφετηρία αυτές τις αξίες, η εταιρεία δημιουργεί καινοτόμα, απολαυστικά προϊόντα, τα οποία ικανοποιούν όλες τις διατροφικές ανάγκες που προκύπτουν από το σύγχρονο τρόπο ζωής και μετατρέπουν τις απλές, καθημερινές μας στιγμές σε παντοτινές, ξεχωριστές στιγμές MISKO.

Η παραγωγή των προϊόντων MISKO γίνεται, σε όλα τα στάδιά της, με βασικό μέλημα το σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον του, γεγονός που αναγνωρίζει και επιβραβεύει ο Έλληνας καταναλωτής εδώ και 80 Χρόνια.

Ίσως δε γνωρίζατε ότι...

- Μια μερίδα ζυμαρικά MISKO (100 γρ) περιέχει λιγότερο από 2 γρ λίπος και μόλις 342 θερμίδες.
- Τα πρώτα ιστορικά στοιχεία για την ύπαρξη ζυμαρικών τοποθετούνται στο 1000 π.Χ. στην αρχαία Ελλάδα και αναφέρουν ένα είδος επίπεδων ζυμαρικών που ονομαζόταν «λάγανον». Τον 8ο αιώνα π.Χ. οι πρώτοι Έλληνες έποικοι που μετανάστευσαν στην Ιταλία μετέφεραν μαζί τους και το «λάγανον», το οποίο μετονομάστηκε σε Laganum, που είναι τα λαζάνια.
- Στην αρχαία Ελλάδα υπήρχε το θρησκευτικό έθιμο να φτιάχνουν γλυκά ζυμαρικά για τις λεχώνες, καθώς υπήρχε η αντίληψη ότι χάριζαν δύναμη στη μάνα και στο βρέφος. Τα έβραζαν σε γάλα και ζάχαρη και τα σερβίριζαν σαν σούπα ή σαν ένα είδος πουτίγκας.
- Στις 25 Οκτωβρίου γιορτάζεται η Παγκόσμια Ημέρα Ζυμαρικών.
- Ο αριθμός ζυμαρικών ανά πακέτο μακριών ζυμαρικών MISKO 500 γρ είναι περίπου 403 τεμάχια.

