



saf-instant® The Original

Vamos ao topo juntos!

Como líder no mercado de fermento seco, Saf-instant, marca símbolo da Lesaffre, está pronta para levar panificadores de todo o mundo a um nível superior através de uma campanha abrangendo os cinco continentes. Uma nova comunicação, novas ferramentas de promoção, novas embalagens... Este projeto é o resultado do desejo de reforçar a posição da marca no mundo inteiro e de manter a posição conquistada. Um procedimento de conformidade global. Um amplo desafio para a marca que após quase 40 anos irá revolucionar o mercado através do lançamento do primeiro fermento seco instantâneo que permitirá a milhares de panificadores no mundo inteiro de utilizar um fermento de altíssima qualidade, mesmo nas mais difíceis condições de produção.

Uma campanha mundial

Inicialmente para a Saf-instant, o público-alvo para o lançamento de uma nova campanha de comunicação mundial eram os panificadores artesanais. O slogan: «Saf-instant, The Original», foi escolhido para enfatizar a diferença! «Queremos que a marca seja lembrada a longo prazo, além de reforçar seu status de produto referência, autenticidade, exclusividade e inovação. Pois há milhares de maneiras de fazer pão, mas só há um fermento», afirmou Alexandre Depoid, Gerente da Unidade de Fermento da Lesaffre International. Disponível em 190 países, Saf-instant promove uma mensagem exclusiva e uma campanha extraordinária em que um pacote de Saf-instant no formato de um balão de ar quente flutua sobre uma paisagem imaginária de pães. Algo bem incomum, até mesmo surpreendente, mas apreciado pelo consumidor.

Uma estratégia de comunicação mundial «ao redor do mundo»

A campanha foi idealizada para ser adaptada localmente às necessidades do mercado. Inúmeros apoios visuais foram criados representando paisagens tão variadas quanto o pão: baguetes, pães de forma, pão sírio, conchas, pão ao vapor... Distribuidores, assim como os panificadores, se sentem em casa. A escolha das ferramentas de venda também foi ampliada: folhetos, especificações técnicas, um filme publicitário e, em progresso, um novo kit promocional para desenvolvimento de vendas. Uma forma original e integrada que satisfaz às expectativas de todos.

Embalagem Padronizada

Para completar o projeto, Saf-instant terá uma nova apresentação. Desde Março de 2012, o mesmo pacote estará à venda no mundo inteiro, objetivando um impacto maior e aumento das vendas. Tudo que contribui para o reconhecimento da marca foi mantido para preservar a identidade de Saf-instant: o logotipo, a tonalidade das cores e principalmente o desenho do panificador, que é a assinatura de uma imagem original e exclusiva. Do ponto de vista prático, nada foi esquecido. Para facilitar a identificação do produto quando estocado em armazéns, o pacote e o papelão terão cor extra na base (vermelho ou dourado, dependendo do tipo de fermento).





Uma estratégia de comunicação
«ao redor do mundo»



Usado por milhares de panificadores com experiências, culturas e níveis de especialidade diversos há várias gerações, Saf-Instant é a personificação de uma marca que é **autêntica, única e inovadora.**

Autêntica

O primeiro fermento seco no mercado, Saf-Instant rapidamente revolucionou a vida dos panificadores oferecendo fermento de altíssima qualidade acessível a todos, mesmo nos ambientes mais difíceis de se fazer pão.

Atualmente, Saf-Instant é a marca mais distribuída no mundo, mas também a de mais fácil acesso aos panificadores graças à rede de distribuidores escolhidos devido ao seu dinamismo e lealdade. Não é por acaso que acabou se tornando a marca preferida deles.

Única

Independente do tipo de pão ou método de produção, Saf-Instant proporciona uma maior força de fermentação e ótima estabilidade.

O resultado é um ótimo pão com um alto índice de sucesso. Um produto da Lesaffre, o fermento Saf-Instant é produzido em locais extremamente modernos, garantindo assim a consistência. Ele também oferece incomparável segurança alimentar enquanto respeita o ambiente.

Inovadora

A prioridade da Lesaffre sempre foi a pesquisa e Saf-Instant sempre aproveitou as últimas descobertas em relação à seleção da qualidade, métodos e também acondicionamento.

Saf-Instant continuamente melhora o desempenho de seus fermentos e adapta sua gama para refletir as mudanças de mercado em relação às técnicas para fazer pão, equipamento e conveniência.

Reuniões e demonstrações para panificadores são organizadas ao redor do mundo, oferecendo uma oportunidade de intercâmbio e colaboração visando sempre a inovação.

«Saf-Instant ocupa uma posição central na Lesaffre. É o fermento mais conhecido e usado no mundo. Imagine, a cada segundo, mais de 5 panificadores abrem um pacote do fermento Saf-Instant! Então, para planejar uma nova campanha publicitária mundial, precisamos estar no topo. Optamos por produzir algo completamente diferente, que se refere às origens da marca: autêntica, única e inovadora. O slogan: "The Original" foi a escolha óbvia, pois há milhares de formas para fazer pão, mas só um fermento!».

Alexandre DEPOID.

Gerente de Unidade de Produção de Fermento - Lesaffre International



Sobre a Lesaffre

Grupo familiar francês presente em 190 países, Lesaffre é a líder mundial no mercado de fermentos e uma empresa importante em relação aos ingredientes para a produção de pão.

Desde 1853, Lesaffre combinou proximidade e profissionalismo com panificadores. Sua presença internacional inclui uma rede de 25 Baking Center™ e 48 fábricas de produção espalhadas pelos cinco continentes.

Para maiores informações: www.lesaffre.com

Assessora de Imprensa: Stéphan Béague – E-mail: sbu@lesaffre.fr – Tel.: +33 (0)3 20 14 80 18

LESAFFRE
 137, rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - FRANÇA
 Tel.: +33 (0)3 20 81 61 00 - www.lesaffre.com

