LÀCRIMA
SINCE 1959

www.lacrima.bg

LACRIMA е нова марка български млечни продукти с първокласно качество на добра цена, която ежедневно печели доверието на потребителя чрез експертност, харесван български вкус, постоянство, грижа и внимание.
Марката първоначално е регистрирана през 2007 г., а обновената LACRIMA е лансирана в сегашния си вид през април 2014 г. Продуктите LACRIMA се произвеждат в една от най-старите мандри в България, създадена през 1959 г. Брандът удовлетворява нуждите на съвременния потребител при стриктно спазване на българските традиции в сиренарството.

Пазар

Пазарът на млечни продукти се формира основно от традиционните за България бяло саламурено сирене, кашкавал, кисело и прясно мляко.
За последните години консумацията на млечни продукти в страната трайно расте. Основните причини са техният вкус, традициите (тези продукти присъстват на българската трапеза от векове), широкото им приложение и ежедневната консумация.
Освен това, голяма част от българите свързват млечните продукти със здравословната и балансирана диета.
Над 95% от българите консумират сирене и кашкавал няколко пъти седмично. Най-предпочитан е вкусът на традиционното българско бяло саламурено сирене. Вкусовите предпочитания са силно индивидуални и са се променили през годините от по-остър саламурен вкус към по-маслено млечен.
Идеалното сирене е твърдо, произведено от краве мляко по традиционна технология и е добре узряло.
Двигател за развитието на категориите млечни продукти са качеството, натуралността и постоянният вкус.
LACRIMA отговаря на нуждите на хората, които ежедневно търсят и ценят автентичния вкус на българското сирене и искат постоянно високо качество на добра цена. Компанията спазва традициите по един съвременен начин, а натрупаният опит е гаранция за първокласно качество.
Марката е предназначена за взискателни хора, които многократно са били разочаровани от избора си на млечни продукти. Те се стараят да получават най-доброто и са наясно с цената на качеството – не искат да плащат повече, но и не се скъпят, обичат да имат избор.

Знаете ли, че...
• Лансиращата рекламна кампания на LACRIMA започна с един провокативен въпрос. „Обичате ли хубаво българско сирене?". Отговорът на потребителите бе светкавичен – 4,5 пъти увеличение на продажбите на сирене спрямо предходното тримесечие и закупени над един милион броя потребителски опаковки през следващите няколко месеца.

Постиженията на марката

За по-малко от година след старта си LACRIMA се нарежда сред първите пет по пазарен дял в стойност най-продавани марки сирене и кашкавал в каналите на т. нар. модерна търговия (хипермаркети).
През 2014 г. LACRIMA инвестира активно в изграждането на имидж на експертна марка, което направи компанията най-голямата ТВ рекламодател сред производителите на сирена и кашкавали.
В края на 2014 г. два от продуктите – краве сирене LACRIMA Екстра и овче сирене LACRIMA – получиха златни медали на изложението „Светът на млякото" – признание на експертите в бранша за високо качество.
За първи път LACRIMA направи крачка към консуматорите си и разкри тайните на сиренарството, като в продължение на три дни показа на www.LACRIMA.bg. чрез директен live-streaming от мандрата как се прави българско сирене. Чрез инсталирани камери в цеховете хиляди потребители станаха онлайн свидетели на целия процес, през който минава млякото, за да стане сирене – от получаване на суровината до затваряне на готовия продукт в тенекиите. Така компанията повдигна завесата и разкри пред потребителите какво стои зад всяка от продуктовите характеристики.
Фирмата разказа защо внимателно подбира закваските, колко грижливо следва всяка стъпка от производствения процес, за да стане сиренето твърдо, защо търпеливо изчаква поне 45 дни да се развие богатият вкус на сиренето, колко е важен майсторлъкът в сиренарството.
LACRIMA показа, че хубавото сирене изисква време, грижа и много внимание LACRIMA е първата марка, получила номинация за SUPERBRANDS още преди да е изтекла първата година от създаването ѝ.

Продуктът

LACRIMA предлага сирене, кашкавал и масло, а от 2015 г. – и кисело мляко.
Всички продукти се произвеждат единствено от свежо българско мляко по традиционна технология от опитни майстори сиренари.
Сиренето LACRIMA се предлага в два различни вкуса. LACRIMA Стандарт е българско бяло саламурено сирене по рецепта, изцяло съобразена с БДС, а LACRIMA Екстра е по рецепта, съобразена с вкусовите предпочитания на онези потребители, които търсят по-мек млечен вкус. Това позволява лоялни потребители на марката да бъдат хора с различни вкусови предпочитания.

Кашкавалът от краве мляко LACRIMA е произведен по БДС и се отличава с плътен и балансиран вкус, усещане за зрялост и масленост.
В гамата на LACRIMA присъстват и продукти от овче мляко – сирене и кашкавал. Сиренето от овче мляко LACRIMA беше отличено със златен медал за качество.
В независимо проучване на качеството на 15-те най-продавани марки краве масло, проведено от потребителска асоциация, маслото с марката LACRIMA беше отличено като едно от трите най-добри, предлагани на българския пазар – с богато маслено съдържание и чистота на вкуса.
Поддържането на постоянно качество е изключително важно за потребителя, за когото това означава постоянство на вкуса. В мандрата на LACRIMA постоянен вкус на продуктите се постига по няколко начина:

- стандартизация и контрол на суровината – еднаквостта на основните параметри на млякото е гаранция за еднаквост на вкусовите параметри на готовия продукт;
- контрол във всички производствени етапи – пастьоризация, подсирване, осоляване, зреене и т.н.;
- контрол на качеството на продукта – изследват се конкретни параметри на полуготовите продукти, преди да бъдат опаковани за зреене, по време на зреенето, при разфасоването и след експедиция от мандрата.

Съвременно развитие

LACRIMA стои стабилно на пазара и уверено върви към лидерство в млечните категории.
Развитието на марката следва няколко посоки:

- създаване на нови продуктови категории – през 2015 г. беше лансирана гамата кисело мляко LACRIMA с масленост 2% и 3,6% по БДС;
- намиране на нови случаи на консумация, на които компанията реагира с различни за пазара разфасовки, лимитирани и сезонни серии, промоционални предложения;
- разработване на нови канали на дистрибуция – фокус за марката е силното представяне както в модерната, така и в традиционната търговия. В желанието си да доближи продуктите си до потребителите, компанията откри и управлява няколко собствени млекарници в София, Пловдив и Пазарджик.

Развитието на марката е свързано обаче най-вече с поддържане на постоянно високо качество, гарантирано от експертност и грижа.
От създаването си LACRIMA използва отличителния аленочервен цвят в знака на логото си. Този цвят е претворен и в новото лого на бранда, но в по-богата и дълбока тоналност. Същият цвят доминира и в дизайна на опаковките – първият елемент от новото лице на марката, с който потребителите се сблъскват на рафта.

Промоция

Кампанията по лансирането на LACRIMA на пазара е съчетание от активни медийни дейности и отличително присъствие в магазините.
В интензивна ТВ кампания фирмата разказа на консуматорите за опита на екипа, високото качество и традиционния вкус на продуктите с марката LACRIMA. Това бе направено по необичаен начин – в серия от клипове, в които главните герои са млякото и сиренето. С наситена външна и печатна реклама фирмата подкрепи основните си послания: „От свежо българско мляко", „По традиционна рецепта", „От майстори сиренари".
Интернет страницата на бранда изигра водеща роля в изграждане на доверие у потребителя – с „живо предаване" от мандрата и интересна информация за това как млякото става сирене. В периода на лансиране на марката над 40 000 души на месец са посещавали и разглеждали сайта на LACRIMA.
За по-малко от една година компанията организира над 1000 дегустации и даде възможност на повече от 200 000 души да опитат продуктите LACRIMA.

Знаете ли, че...
• Млякото минава през 11 различни етапа на ръчна обработка, за да стане сирене. Името на етапа „Завяване" е измислено за рекламната кампания на LACRIMA. Иначе сиренарите наричат този етап „изличане" и правилното му изпълнение е гаранция за хубаво твърдо сирене.
• В мандрата в Пазарджик се преработват повече от един милион литра прясно мляко на месец.

Ценности на марката

За хората, които искат да получават първокласно качество на добра цена, LACRIMA предлага разнообразие от млечни продукти с чисти и характерни вкусове.
Експертност. Марката носи увереност в постоянното качество на продуктите си, произведени от експерти в сиренарството в мандра с традиции от 1959 г. В България има само още няколко такива работещи мандри. Начинът, по който компанията прави сирене и кашкавал сега, е абсолютно същият както преди 55 години – с мляко от околността, в същите вани, от майстори с над 20-годишен опит, на ръка.
Съотношение „качество-цена". LACRIMA предлага качество, съизмеримо с това на лидерите във високия ценови сегмент, на достъпна цена.
Откритост и взискателност. LACRIMA е искрена марка, която държи да говори открито с потребителите. Именно затова фирмата за първи път показа на живо как се прави сирене, колко е важно вниманието към млякото, нежното му обгрижване и търпеливото изчакване да стане сирене. Във всеки един момент потребителите могат да разгледат на фирмения сайт етапите в производството на сирене и начина, по който производителят го прави.

История

- 2007 – Регистрирана е марката LACRIMA.
- 01.2014 – Продуктите с марка LACRIMA започват да се произвеждат в една от най-старите мандри в България, създадена през 1959 г.
- 04.2014 – Лансирана е обновената марка LACRIMA.
- 2015 – В продажби е пусната гамата кисело мляко LACRIMA с масленост 2% и 3,6% по БДС.