


MARKA: 	Co jest do zrobienia: PROJEKT ZESTAWU NOŻY KUCHENNYCH W BLOKU W SEGMENTCIE PREMIUM.
1. OBECNY STATUS MARKI/RYNKU Gerlach to marka od lat obecna na rynku sztućców w Polsce, z rosnącą rozpoznawalnością w pozostałych kategoriach: noży, garnków, patelni i akcesoriów kuchennych. Nieustannie rozbudowujemy nasz asortyment docierając do różnych grup docelowych, mając na uwadze niezmiennie wysoką jakość naszych produktów.	
2. STRATEGIA MARKI Cel wprowadzenia: Poszerzenie asortymentu marki w segmencie noży PREMIUM. Wprowadzenie do oferty nowoczesnej i zarazem funkcjonalnej linii noży, wykonanej z najwyższej jakości materiałów. Cel marketingowy: Podkreślenie wizerunku marki, jako nowoczesnej, której produkty są najwyższej jakości, zgodne z obowiązującymi trendami. Cel komunikacyjny: Zwiększenie wiedzy o różnorodnej ofercie Gerlach (w tym z segmentu PREMIUM) wśród naszych potencjalnych klientów.	
3. ROLA KOMUNIKATU W NASZEJ STRATEGII Wyznaczamy standardy jakościowe na rynku noży.	
4. GRUPA DOCELOWA Nasz przekaz kierujemy głównie do kobiet i mężczyzn w wieku 30 – 55 lat, lubiących spędzać czas w kuchni na przygotowywaniu smacznych i zdrowych posiłków. Osoby otwarte na nowości, obowiązujące trendy z pasją do gotowania. Odbiorcy nastawieni na najwyższą jakość produktów, ceniący oryginalne wzornictwo i piękne wnętrza (nie tylko kuchenne). Produkty te są używane przez nich na co dzień oraz na wyjątkowe okazje, to również atrakcyjna propozycja na prezent dla bliskich.	
5. INSIGHT I OCZEKIWANIA KONSUMENCKIE Szukam najwyższej jakości = funkcjonalne noże z najlepszej jakości materiałów. Ważne dla mnie jest być na czasie z trendami i modami=wzornictwo.	
6. GŁÓWNY KOMUNIKAT (np. USP) Najwyższa jakość i precyzja na lata.	
7. UWIARYGODNIENIE (RTB) <ul style="list-style-type: none"> - ostrza noży wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej - ergonomiczna rękojeść noży wykonana z najlepszej jakości materiałów - elementy/materiały antypoślizgowe - funkcjonalność i wygoda mycia w zmywarce - bardzo dobrej jakości blok do przechowywania noży – wysokiej jakości wzornictwo (np. nagradzane) w parze z funkcjonalnością (czystość, higiena, łatwość wyjmowania noży) 	
8. JAKĄ REAKCJĘ I SPOSÓB MYŚLENIA CHCEMY WYWOŁAĆ PO WPROWADZENIU PRODUKTU Mam nowoczesny i w najwyższej jakości produkt na lata. To prestiżowe uzupełnienie mojej kuchni i funkcjonalne wsparcie w kuchni. Chcę to kupić!	

9. CO DODATKOWO POWINNIŚMY UWZGLĘDNIĆ

W naszej standardowej ofercie znajdują się następujące typy noży: nóż kuchenny 8", nóż szefa kuchni 8", nóż Santoku 7", nóż kuchenny 5", nóż kuchenny 3,5". Na projekt konkursowy powinno składać się 4-5 noży spośród wymienionych, z zachowaniem uniwersalności zestawu (w jednym zestawie powinny znajdować się zarówno noże mniejsze, jak i większe) oraz blok do przechowywania noży. Brak ograniczeń w materiałach, przy zachowaniu standardów jakościowych i wizerunkowych.

SZACOWANY KOSZT WYTWORZENIA ZESTAWU 5 NOŻY + BLOK = ok.150zł

TIMING: I semestr 2019/2020 r.

Ostateczny projekt: 28.02. 2020 r.

UWAGA:

JEŚLI ZLECENIE NIE PRECYZUJE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA INACZEJ TO ZAKRES PRAW AUTORSKICH/LICENCJI POWINIEN ZAKŁADAĆ BRAK OGRANICZEŃ TERYTORIALNYCH, CZASOWYCH I PÓL EKSPLOATACJI