



COMUNICATO STAMPA

MAINA SI AGGIUDICA IL PREMIO ODISSEO 2005 PER LA SUA INNOVATIVA STRATEGIA DI MARKETING

Torino, 22 Giugno 2005 – Maina, azienda leader nella produzione di dolci da ricorrenza, si è aggiudicata la prima edizione del **Premio Odisseo 2005**, promosso dal Club Dirigenti Vendite & Marketing e dal Club Comunicazione d'Impresa.

Odisseo 2005 è un riconoscimento rivolto a tutte le aziende del Piemonte e della Valle d'Aosta che si sono particolarmente distinte in termini di fatturato ed immagine attraverso **strategie innovative di marketing e comunicazione**.

Le candidature sono state proposte dai soci del Club Dirigenti Vendite & Marketing e del Club Comunicazione d'Impresa.

Una prestigiosa giuria composta da accademici, universitari, pubblicitari, giornalisti e noti imprenditori ha valutato le oltre 100 candidature pervenute all'Unione Industriale di Torino ed ha decretato i vincitori.

Maina si è aggiudicata il primo posto nella categoria "marketing big", riferita alle aziende con un fatturato superiore ai 20 milioni di euro, **"per aver attuato una politica di marketing e di comunicazione completa e coerente"**, utilizzando tutti gli strumenti del marketing mix e tutti i canali della comunicazione, dalla televisione, al web, al packaging e ai cataloghi".

In particolare, è stata premiata l'ultima **campagna pubblicitaria televisiva con Teo Teocoli**. Pubblicità che è riuscita a differenziare profondamente l'azienda dai concorrenti, puntando su uno stile diverso e su una promessa unica e distintiva: i due giorni di lievitazione naturale con puro Lievito Madre. Tanto ci mettono i panettoni Maina per diventare così soffici e buoni, esattamente come recita il claim finale: **"Maina. Piano Piano. Buono Buono."**

Questa strategia di comunicazione non è stata sfruttata solo in televisione, ma è stata declinata con successo su tutti gli altri mezzi e ha permesso all'azienda di ottenere ottimi risultati in termini di immagine e vendita con un **incremento di oltre il 15% nelle quote di mercato** durante l'ultima campagna natalizia.

Per ulteriori informazioni:
www.mainapanettoni.com
www.premiodisseo.com

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE



LE NOVITÀ MAINA PER IL NATALE 2005

Nuova linea Pandoro farciti

Il prossimo Natale, due pandoro farciti da 850 grammi andranno ad arricchire la famiglia dei *Golosoni*, linea di prodotti farciti Maina.

In linea con le attuali tendenze di consumo, nella prossima stagione natalizia verrà presentato sul mercato il nuovo ***Golosone CremNoir***, pandoro dalla pasta soffice lievitata naturalmente, farcito con una golosa crema di cioccolato extra fondente e spolverato con cacao.

La seconda novità è il ***Golosone CremSoffice***, soffice pandoro farcito con una delicata crema pasticcera e spolverato con zucchero a velo.

I due Golosoni vengono lavorati lentamente secondo la tradizione e lasciati lievitare naturalmente per oltre dieci ore.

Torte Aria di Festa

Il prossimo autunno, verrà lanciata inoltre una nuova linea di torte da pre-ricorrenza: ***Aria di Festa***, linea composta da tre referenze destinate a fare diventare festoso ogni giorno dell'anno. Tutte a lievitazione naturale, sono torte tonde da 450 grammi, ricche di ingredienti golosi dentro e fuori: finissimo cioccolato, abbondanti farciture e croccanti coperture di cioccolato.

Torta Cioccolato: una specialità di pasticceria, un vero trionfo di cioccolato: nella crema di farcitura e nella ricca copertura di croccante cioccolato.

Torta Pasticcera: soffice torta, farcita con abbondante crema pasticcera profumata con una nota d'arancia e spolverata con zucchero a velo.

Torta Tartufata: impasto soffice, ricco di cacao, farcito con golosa crema gianduia e spolverato con cacao in polvere.

Il Gran Pandoro Prestige

Il Gran Pandoro Prestige va ad arricchire la linea Pasticceria, famiglia di prodotti Maina di altissima qualità presentati in eleganti e raffinate confezioni regalo.

Quest'anno la linea comprenderà anche il famoso pandoro tradizionale Maina da 1 kg confezionato in un'elegante scatola arricchita con un nastro di raso rosso, perfetta per un regalo prestigioso.

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE

Maina Panettoni S.p.A. – Stabilimento ed Uffici: Frazione Tagliata, 77 – 12045 FOSSANO (CN) – Italia
Tel. + 39.0172.640.111 – Fax +39.0172.640.200 – Internet: www.mainapanettoni.com

Capitale Sociale € 4.500.000 i.v. – R.E.A. 119788 – Registro Imprese, Cod. Fisc. e Part. IVA: IT 00758040042



ALCUNI DATI

Sede e stabilimento: Fossano (CN)

Anno di nascita: 1964

Dipendenti: 300

Fatturato lordo 2004: Euro 52.000.000

Esteri: 10% del fatturato, in particolare in Gran Bretagna, USA, Argentina, Brasile

Superficie: 100.000 mq

Capacità produttiva:

16 milioni di pezzi (12 mio per Natale e 4 mio per Pasqua)

100.000 pezzi al giorno

1 panettone al secondo

PUNTI DI FORZA

- ✓ Metodi produttivi tradizionali: oltre 2 giorni di lievitazione naturale
- ✓ Responsabilità: Qualità a 360°, dal lavoro al prodotto, all'ambiente
- ✓ Il Gran Nocciolato: il panettone basso ricoperto di glassa di nocciole
- ✓ Tutti i prodotti sono OGM free

DATI MERCATO

Il 2004 per Maina è stato un anno di grandi successi in cui si sono registrati elevati incrementi nelle quote di mercato rispetto all'anno precedente:

- ✓ Quota mercato Maina a Volume Totale Ricorrenze: +15,7%
- ✓ Quota mercato Maina a Volume segmento Panettoni Tradizionali: +11,8%
- ✓ Quota mercato Maina a Volume segmento Pandoro Tradizionali: +36,8%
- ✓ Famiglie acquirenti Maina: +8,5%

Infine, Il Gran Nocciolato, panettone oggetto della famosa campagna pubblicitaria TV con Teo Teocoli, ha registrato un incremento nelle famiglie acquirenti di oltre il 38% rispetto all'anno precedente.

FONTE: AC Nielsen Scan*Track '05 e AC Nielsen Homescan '05.

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE

Maina Panettoni S.p.A. – Stabilimento ed Uffici: Frazione Tagliata, 77 – 12045 FOSSANO (CN) – Italia
Tel. + 39.0172.640.111 – Fax +39.0172.640.200 – Internet: www.mainapanettoni.com

Capitale Sociale € 4.500.000 i.v. – R.E.A. 119788 – Registro Imprese, Cod. Fisc. e Part. IVA: IT 00758040042



COMUNICAZIONE

Per il terzo anno consecutivo, anche nel Natale 2004, con un investimento lordo di circa 7 milioni di euro, Maina è stato il primo investitore TV sul segmento del Panettone. La nuova pubblicità con Teo Teocoli come testimonial ha avuto un grande successo in termini di ricordo e gradimento dello spettatore e ha permesso a Maina di aumentare ulteriormente la sua notorietà, pari oggi all'86%.

Il prossimo Natale saranno trasmessi nuovi soggetti che vedranno i due pasticceri sempre interpretati dal trasformista Teo Teocoli in nuove e divertenti situazioni.

FONTE: AdEx Nielsen Campagna Natale 2004 e Indagine Abacus – TNS Infratest, gennaio 2005

CERTIFICAZIONI

ISO 9001:2000 (Ente certificatore: BVQI)

Il Sistema di Gestione per la Qualità Maina è conforme ai requisiti ISO 9001:2000 per gli elevati standard di qualità dell'intero ciclo di produzione, dalla scelta dei fornitori alla selezione accurata degli ingredienti, dal controllo rigoroso in ogni fase della lavorazione fino alla consegna del prodotto confezionato.

OGM free (Ente certificatore: BVQI)

Tutti gli ingredienti dei prodotti Maina sono privi di organismi geneticamente modificati, come garantito dalla certificazione rilasciata dall'ente BVQI. I prodotti Maina sono, inoltre, privi di conservanti e coloranti e lievitano naturalmente per oltre due giorni.

SA 8000 (Ente certificatore: DNV)

Maina è stata la prima azienda dolciaria al mondo e la prima azienda italiana nel settore alimentare a conseguire la certificazione di Responsabilità Sociale SA 8000.

Tale certificazione garantisce il rispetto da parte di Maina e di tutta la filiera, delle norme in materia di lavoro, diritti umani e salvaguardia dell'ambiente.

In particolare, la norma riguarda il divieto assoluto di utilizzare il lavoro minorile e le forme di lavoro coatto, il rispetto delle regole sulla salute e sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, il divieto di discriminazione dei lavoratori, il diritto di libertà di associazione, il divieto di infliggere ingiuste sanzioni disciplinari, l'orario di lavoro e la retribuzione.

BRC GLOBAL STANDARD (Ente certificatore: RSSL)

La certificazione BRC (British Retail Consortium) garantisce il rispetto da parte di Maina delle regole stabilite da un'associazione delle principali insegne della Grande Distribuzione britannica, relative alle modalità di gestione aziendale, agli aspetti di igiene e salubrità dei prodotti alimentari.

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE

MAINA®

Questa certificazione viene sempre più riconosciuta a livello internazionale, anche al di fuori della Gran Bretagna, come garanzia di estrema qualità del prodotto finito.

PANETTONI – PANDORO – COLOMBE

Maina Panettoni S.p.A. – Stabilimento ed Uffici: Frazione Tagliata, 77 – 12045 FOSSANO (CN) – Italia
Tel. + 39.0172.640.111 – Fax +39.0172.640.200 – Internet: www.mainapanettoni.com
Capitale Sociale € 4.500.000 i.v. – R.E.A. 119788 – Registro Imprese, Cod. Fisc. e Part. IVA: IT 00758040042