|  |
| --- |
| Русская утка Утолина – ВОЗРОЖДЕНИЕ ТРАДИЦИЙ |
| ПОВЫВЫШЕНИЕ УЗНАВАЕМОСТИ БРЕНДА РУССКОЙ УТКИ УТОЛИНА ЧЕРЕЗ ВОЗРОЖДЕНИЕ ТРАДИЦИЙ И ПРОПАГАНДУ РУССКОЙ КУХНИ (Фестиваль русской утки по всей России, интеграции в Discover Russian Cuisine, Taste of Moskow, Taste of Abu Dhabi, креативные программы и конкурсы SMM, вирусные ролики и масштабная рекламная кампания на ТВ и в интернете) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

МЕРОПРИЯТИЯ 2017 ГОДА

- Пятый Фестиваль русской утки – сентябрь-ноябрь 2017, Ростов-на-Дону, Краснодар, Сочи, Воронеж, Нижний Новгород, Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Казань и др города.

- Первый Московский ФЕСТИВАЛЬ Discover Russian Cuisine – ОКТЯБРЬ 2017, МОСКВА

- Taste of Abu Dhabi – ноябрь 2017 года

- АКТИВНЫЕ SMM ПРОГРАММЫ – АВГУСТ-ДЕКАБРЬ 2017, РФ

- МАСШТАБНАЯ НА 21 МЛН ТВ –РЕКЛАМА – ДЕКАБРЬ 2017, МОСКВА, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, КРАСНОДАР, РОСТОВ, НИЖНИЙ НОВГОРОД.

КОНКРЕТНЕЕ

Добиться такого результата помогли Мероприятия:

• – собственный фестиваль Фестиваль русской утки в более 100 городах одновременно и с масштабными мероприятиями в Москве (мастер-классы у Кремля, рекордная утиная колбаса Царь-Утолина), а также,

• - программа НТВ «Еда живая и мертвая» (которую надо было уметь подготовить, организовать)

• - рекорды Царь-колбасы, шестиметровой утиной колбасы на ВДНХ,

• - мастер-классы русской утки у Кремля

• - интеграции во внешние проекты: «Золотая осень», Первый Московский ФЕСТИВАЛЬ Discover Russian Cuisine , Taste of Moscow, Taste of Abu Dhabiа

• - вирусные видеорецепты в сетях https://www.instagram.com/p/Bdmmd47jOKI/?taken-by=utka.utolina

• - масштабная (на 21 млн рублей) кампания на ТВ и в интернете,

• помогли быстро поднять узнаваемость и потребление утки в стране до 2 кг (Начинался проект при потреблении 50 граммов на человека в год https://www.openbusiness.ru/biz/business/obzor-rossiyskogo-rynka-myasa-utki/

• Бренд назвали царь-утолиной о новых возможностях российского производителя писали сотни СМИ http://pig-info.ru/?p=1876

• - ТВ РАЗМЕЩЕНИЕ

В Ростове-на и Краснодаре , Москве, Санкт-Петурбурге и др городвх охват целевой аудитории составил 22389 тыс. человек.

Только в Москве и Санкт-Петербурге – более 10 млн чел.

Количество контактов ролика с целевой аудиторией за период проведения рекламной кампании составило 12395 тыс. контактов.

В среднем, представитель целевой аудитории видел ролик 11 раз.

\*Источник данных: г. Краснодар, Mediascope (ранее TNS Россия), 01.11.2017-31.12.2017,

Стоимость 1 контакта рекламного сообщения с представителем целевой аудитории составит 0.10 руб.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

• Утки при производстве компании «Донстар» 28 тыс тонн за год (выход на мощность первого этапа в 26 тыс тонн за год), нет на складах. Все подчистую рапродано, продажи равны производству, производство срочно наращивается.Специальные СМИ отмечали: «Донстар» выпустил на рынке более 9 млн УТОК. По итогам года ведущий производитель УТКИ В РОССИИ в промышленных объемах произвел почти 28 тыс тонн мяса УТКИ под маркой «УТОЛИНА», это почти на 100 тонн больше, чем по итогам прошлого года. подробнее ›.ПРОИЗВОДСТВО мяса птицы превысит 4 кг на человека в год со старта проекта http://webpticeprom.ru/ru/news?id=1515497323...

• Бренд по итогам года был признан российскими учеными лучшим и отмечен за развитие отрасли Мясным Оскаром https://news.rambler.ru/other/38630939-brendy-indolina-i-utolina-poluchili-myasnoy-oskar-i-zolotye-medali-za-kachestvo/

• Всего за время фестиваля и других мероприятий во взаимодейтвие с брендом вовлечено более 3 млн человек, из утки приготовлено огромное – более 1000 разнообразных блюд – от эсклюзивных до самых традиционных, что показало широчайшие возможности использования продукта и богатство его свойств. Так на Фестивале русской утки только было приготовлено более 50 тыс дегустационных порций, более 100 разнообразных блюд, 25 тыс блинов, 100 тушек в яблоках, а пельменей - почти 40 тыс штук! И все это с удовольствием более 100 тыс человек, посетителей Фестиваля на крупнейших торговых центров в городах Санкт-Петербург, Краснодар, Сочи, Екатеринбург, Казань, Уфа , Самара, Сургут, Тюмень и других. Торговые центры Мега, Кольцо, Ярмарка, Парнас, Дирижабль, Успенский, Радуга Парк, Парк Хаус – и несколько аэропортов. http://utolina.ru/news/news\_post/40-tysyach-pelmeney-nalepili-i-s-yeli-uchastniki-festivalya-russkoy-utki

ОПИСАНИЕ СИТУАЦИИ

В связи с масштабным развитием ПЕРВОГО УНИКАЛЬНОГО и КРУПНЕЙШЕГО В ЕВРОПЕ ПРОЕКТА по производству русской утки расширением производства (построенного с нуля на территории 1000 га в Ростовской области и стартовавшего в 2013 году) возникла необходимость повысить узнаваемость русской утки на всей территории РФ как традиционного и вместе с тем современного продукта, раскачать упавший было потребительский спрос ( Советском Союзе утку потребляли более 10 кг в год, а теперь около 50 г, т.к. ее не стало в подворьях, фермерства тоже не состоялось).

Позиционировав продукт как возрождение традиций, премиальный (нечто особенное) сегмент, поддержать рост продаж при выходе предприятия на полную мощность первого этапа.

Потребовалось актуализаировать существовавшие ассоциации с уткой (высокая кухня, ресторан,утятница), чтобы донести новые ключевые сообщение потребителю о том, что утка – традиционный продукт для российской кухни, входит теперь во все кухни мира и является премиальным, модным продуктом.

А в СМИ и деловые сообщества, что продукт может в условиях санкций провести успешно процесс импортозамещения и стать лицом России и лидировать на мировом рынке.

# ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

«Фестиваль русской утки» – ежегодный масштабный гастрономический марафон лучших заведений HoReCa и своего рода соревнование шефов в приготовлении русской утки, который проводился в 2017 году в четвертый раз.

Проект призван возродить традиции потребления русского продукта и поддержать формирование новых трендов гастрономической культуры.

Форматы: открытые мастер-классы на территории ресторанов-участников проекта, презентации секретов и искусства приготовления мяса утки, дегустации.

Характерные особенности фестиваля: рекорды и уникальные блюда из утки, несмотря на глубокие традиции ее приготовления во всем мире.

Инициатор и организатор проекта - [бренд Утолина, первый российский производитель мяса утки в промышленных объемах, компания "Донстар",](http://don-star.ru/news)[группа "Евродон"](http://eurodon.ru/), [**Ассоциации производителей мяса водоплавающей птицы и других соорганизаторов и партнеров, а также партнеры Фестиваля.**](http://russianduck.ru/)

Информационным партнером Фестиваля несколько лет подряд выступает проект "Едим Дома" с Юлей Высоцкой. На сайте http://www.edimdoma.ru/ размещаются новости проекта, у[словия конкурсов рецептов из утки.](http://www.edimdoma.ru/contests/98-konkurs-retseptov-ot-tm-utolina-gotovim-blyuda-iz-utki) 

Каждый участвующий в проекте ресторан придумывал особое меню на время работы Фестиваля (это, как правило две недели), гости заведения в дни работы Фестиваля, заказывающие блюда из этого меню, получают дополнительные бонусы и подарки, возможность продегустировать все новинки, а также участвуют в конкурсе, выкладывая свои селфи с этими блюдами в социальных сетях.

Всего в Фестиваля за вре время его проведения приняло участие более 500 заведений HoReCa.

В 2016-м году в Фестивале участвовало более 300 заведений, 30 городов, 44 торговых центра.

В 2017-м году участвовало более 300 заведений, а также были проведены массовые мастер-классы на площади Революции у Кремля в Москве в рамках гастрономического фестиваля «Золотая Осень», был установлен рекорд – шестиметровая УТИНАЯ колбаса (что само по себе уникально) на выставке ВДНХ в рамках «Золотой Осени», а также были произведены интеграции в ПЕРВЫЙ фестиваль  [звездных шефов гастрофестиваля «Discover Russian Cuisine»](http://utolina.ru/stati/article_post/utolina-i-indolina-v-svete-mishlenovskikh-zvezd-na-discover-russian-cuisine).

[Фестиваль русской утки участвовал в мясном фестивале в Питере](https://yadi.sk/d/-v7d581z3NW7L3), [провел мастер-классы нонстоп на площадке "Гастрофестиваля "Золотая осень" у Кремля](http://utolina.ru/news/news_post/russkaya-utka-yarmarka-u-kremlya-zatem-vdnkh-i-festival-rossiya-istinnyy-vkus-naturalnogo),[покорил ВДНХ царь-колбасой](http://utolina.ru/news/news_post/uchastniki-i-gosti-foruma-zolotaya-osen-vysoko-otsenili-tsar-kolbasu-utolina)и представил рецепты модных блюд из

В Фестивальном марафоне участвуют и отдельные рестораны, такие например как [московское кафе **«Сценарио»**на Тверской,22](http://utolina.ru/%3Ciframe%20width=%22560%22%20height=%22315%22%20src=%22https:/www.youtube.com/embed/v15ezL2IHCA%22%20frameborder=%220%22%20allowfullscreen%3E%3C/iframe%3E), знаменитый [столичный ресторан в Смоленском переулке "Панаехали"](http://panaehali.ru/).

Все шефа радовали деликатесами и открытиями в приготовлении мяса утки.

Участники - а их каждый год становится все больше, в 2016-м году их число превысило 50000  человек -выбирали лучшее блюдо, разместив его в сетях с хэштегом #фестивальрусскойутки. Авторы лучших блюд и фото получили призы – корзины деликатесов.

[Проект нацелен на возрождение традиций русской кухни, пропаганду здорового и полезного питания, популяризацию новых полезных идей и развитие гастрономической культуры, повышение качества жизни россиян.](http://utolina.ru/news/news_post/festival-russkoy-utki-2016-vyydet-na-ulitsy-i-za-ramki)

[Как пройдет Фестиваль в этом году читайте в разделе "НОВОСТИ"](http://utolina.ru/news)

# Адреса проведения Фестиваля русской утки в 2017 году:

<http://utolina.ru/adresa-festivalya-russkoy-utki-2017>

# **ТЮМЕНЬ**

ТРЦ «Премьер» («Блинофф»), ТЦ «Зеленый берег» (Дюжина, ,  ТРЦ «Солнечный» (Дюжина, DasKolbas, Блинофф) , ТЦ "Кристалл" (Дюжина, DasKolbas) (Адреса:  г.Тюмень, ул. 50 ВЛКСМ д.63, г. Тюмень ул. Алибашевская д. 19, г. Тюмень, ул. Пермякова д. 50 б, г. Тюмень, ул. Менделеева 1а)

# **СУРГУТ**

ТРЦ «Премьер», («Блинофф»), ТЦ «Зеленый берег»     («Блинофф», American Hot Pizza),  ТРЦ «Солнечный»   (Парасоле, Das Колбаs (фуд-корт), ТЦ "Кристалл" ( Das Колбаs (фуд-корт) Дюжина)

# **СОЧИ**

ТРЦ «Премьер», ТРЦ «Кристалл» (Блинофф, Дюжина)

# **КРАСНОДАР**

ТЦ МЕГА (Ресторан «Дюжина», ул Тургеневское шоссе 27)

# **САМАРА**

ТЦ МЕГА (Ресторан "Дюжина" - Московское шоссе( 24км), строение 5)

# **ЕКАТЕРИНБУРГ**

ТРЦ Дирижабль (Дюжина, ул Академика Шварца 17), ТРЦ Успенский (Дюжина, ул. Вайнера 10), Радуга Парк (Дюжина, ул. Репина 94), Парк Хаус (Дюжина, ул. Сулимова 50), Аэропорт Кольцово (Дюжина, Площадь Бахчиванджи, 1), Дюжина, (Ленина, 46)

# **КАЗАНЬ**

Парк Хаус (Ресторан «Парасоле, ул Ямашева 46/33), ТРЦ Кольцо (ресторан «Блинофф», Петербургская 1)

# **УФА**

ТРЦ Мега (Ресторан «Блинофф», Рубежная 174)

# **САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**

ТЦ «Лето» (Дюжина, Пулковское шоссе, 25А), ТРК «Галерея» (Дюжина, Лиговский пр.30А), ТРЦ Мега Парнас (Дюжина муниц. район Бугровское поселение, д. Порошкино, 117км КАД)

# **НИЖНИЙ НОВГОРОД**

СТЦ Мега (Дюжина, Кстовсвкий р-он, с. Федяково)

# **АСТРАХАНЬ**

ТЦ «Ярмарка» (Дюжина, «Парасоле» пл. Вокзальная 13 лит А)

# **НОВОСИБИРСК**

ТРЦ «Галерея» (Дюжина, Гоголя, 13), ТРЦ Аура (Дюжина, Военная, 5)

# **МОСКВА**

Пл.Революции, площадка гастрономического Фестиваля «Золотая Осень» (мастер-классы нонстоп)

ВДНХ, выставка «Золотая осень», шале Ростовской области (царь-колбаса Утолина)

Ресторан «Панаехали», 2-й смоленский переулок, 1\4

# **РОСТОВ-НА-ДОНУ**

Сесть «Хороше рестораны», БЕЛЛУЧЧИ ( ул. Большая Садовая, 122 А), ОнегинДача( пр. Чехова, 45 Б), ГАЙД ПАРК, RED BURGER BAR 2 (Нагибина,32/2), ГАВРОШ (Пушкинская, 36), NEW YORK (ул. Большая Садовая, 113

ЦАРЬ-УТОЛИНА, РУССКАЯ УТКА В ПУБЛИКАЦИЯХ

Мировой рекорд на ВДНХ <http://pig-info.ru/?p=1876>

Царь-колбаса поставила новый мировой рекорд на ВДНХ https://meat-expert.ru/record/novosti-otrasli/sobytija-otrasli/car-kolbasa-postavila-novyy-mirovoy-rekord-na-vdnh-r26992/

Царь-колбаса «Утолина» прибыла на ВДНХ [№ 39(581) от 5.10.2017](http://argumenti.ru/robomail/667)[ «Аргументы Недели » ]

Что покажут на ВДНХ (Аргументы и факты) <http://www.rostov.aif.ru/dontknows/chto_donchane_predstavyat_v_ramkah_vystavki_zolotaya_osen_na_vdnh>

Царь-Колбаса Утолина в Москве <http://osinform.org/62796-car-kolbasa-utolina-dostavlena-v-moskvu.html>

Донская цаь-колбаса поехала покорять столицу <https://vechrost.ru/news/62973-donskaya-tsari-kolbasa-poehala-pokoryati-stolicnyi-festivali-russkoi-utki>

С Дона в Москву везут царь-колбасу <http://www.panram.ru/tags/%D0%A3%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%A6%D0%B0%D1%80%D1%8C-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B0>

Горожан угощают рекордной утиной колбасой <http://vm.ru/news/421803.html>

Царь-колбаса доставлена в Москву <https://news.sputnik.ru/kultura/f901b0f716d67f2bb771da5ff21b9ed4c74afa82>

В Москву едет колбаса-гигант <https://www.metronews.ru/novosti/moscow/reviews/v-moskvu-edet-kolbasa-gigant-1311119/>

Москвичи расхватали Царь-колбасу <http://www.foodnewstime.ru/peaple/me/moskvichi-rasxvatali-obychnuyu-car-kolbasu.html>

Царь-колбаса доставлена в Москву <https://www.sdexpert.ru/news/project/tsar-kolbasa-utolina-dostavlena-v-moskvu/>

Рекордную колбасу изготовили на Дону <http://don24.ru/rubric/ekonomika/rekordnuyu-kolbasu-vesom-v-poltonny-izgotovili-v-rostovskoy-oblasti.html>

Ростовчане сделали колбасу весом в полтонны <https://161.ru/text/gorod/349612892536832.html>

К Золотой Осени изговят и привезут Царь Утиную колбасу <https://ria.ru/society/20170918/1505012784.html>

Жителей столицы накормят пятиметровой утиной колбасой <http://comandir.com/2017/09/20/184244-zhitelej-stolicy-nakormyat-pyatimetrovoj-kolbasoj-iz-utki.html>

ПУБЛИКАЦИИ О ДРУГих МЕРОПРИЯТИЯХ ГОДА

Лучшие повара готовят русскую утку <http://piginfo.ru/news/?ELEMENT_ID=60812>

СОЗДАННЫЕ КОММУНИКАЦИИ ПОД ПРОЕКТЫ  
 <https://www.instagram.com/utka.utolina/>

<https://www.facebook.com/groups/utolina/>

<https://www.facebook.com/%D0%A3%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0-130696937470935/>

[**https://ok.ru/russkayaut**](https://ok.ru/russkayaut)