



ΧΤΙΖΟΝΤΑΣ ΕΙΚΟΝΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ

yonasdesign

yonasdesign

από το 1989
δημιουργούμε ταυτότητα

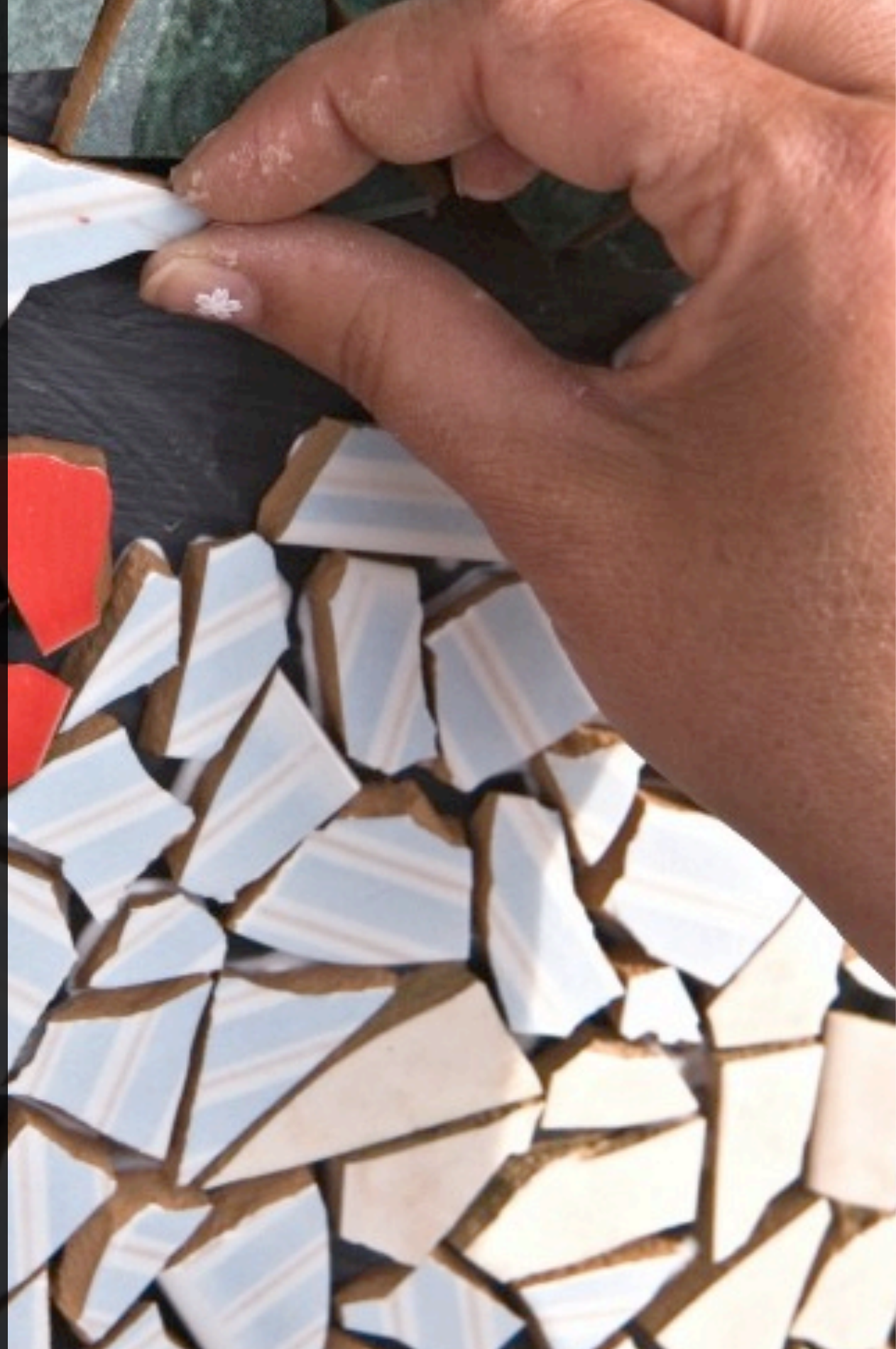


και χτίζουμε εικόνα για:

προϊόντα

εταιρείες

υπηρεσίες





















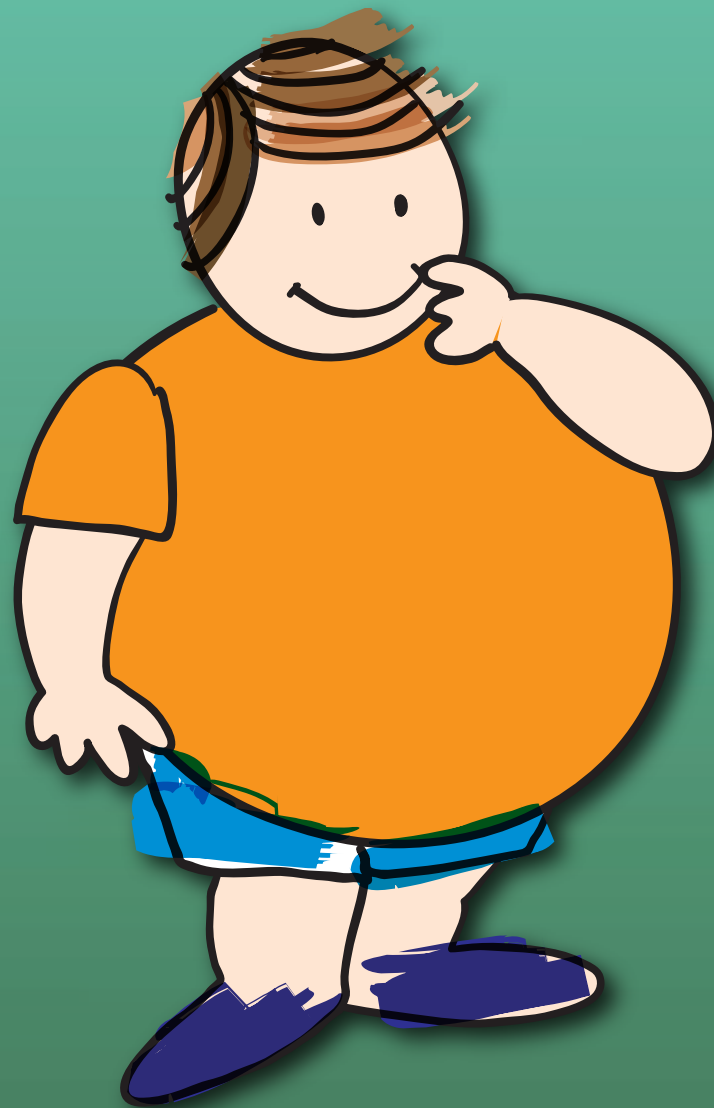




παιδικές αναμνήσεις

Όταν παχαίνετε βχολείο
τι παρατηρούε; είχατε;





ο χΟΥΤΡΟΣ ;



ο χαρτάκιος ;



ο Γραβιτζας ;



Πάντα κάποιοι άλλοι
έφτιαχναν την εικόνα σας



Κάποιοι άλλοι έφτιαχναν
τη δική σας ιστορία



Σίγουρα θα θέλατε
να το προλάβετε αυτό
ή να το αλλάξετε.

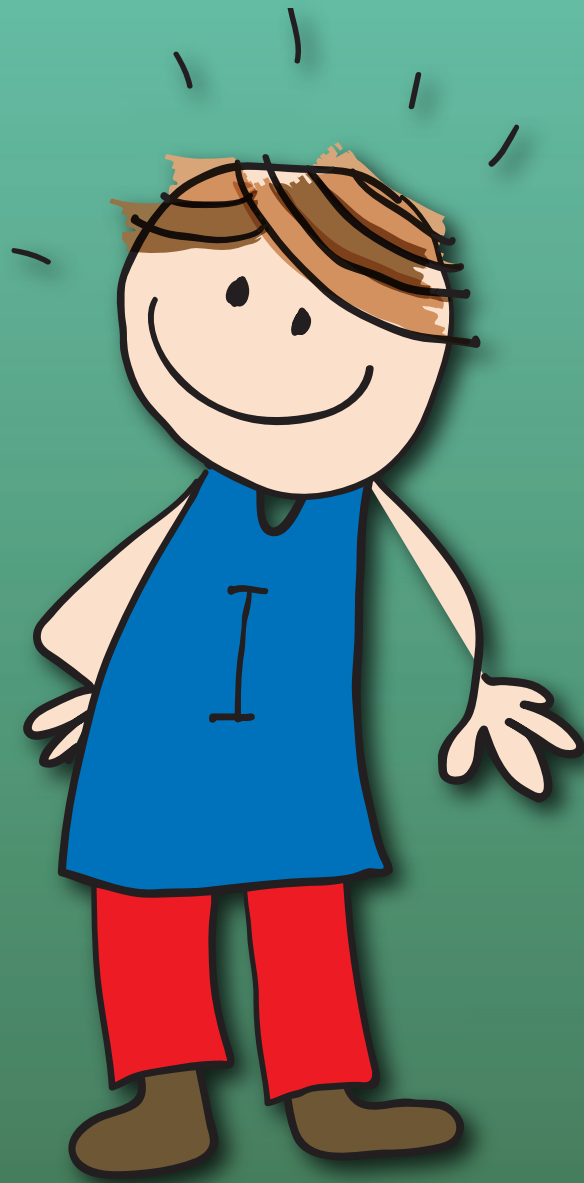
Πόσο μάλιστα όταν
κάποιοι άλλοι είχαν την
εικόνα που θα θέλατε
να είχατε εσείς.



o góns!



ΤΟ ΑΓΓΕΡΙ!



Ο ΚΑΤΑΚΤΗΤΗΣ !



Είναι καλύτερα λοιπόν να φτιάχνετε
εσείς τη δική σας εικόνα

παιδικές αβθέπειες



Άμα έχω καλό προϊόν πάντα πουλάω.



Σημασία δεν έχει τι ξέρεις
εσύ για το προϊόν σου





**Αλλά
τι πιστεύουν
οι άλλοι
γι αυτό.**



Αφού πουλάω και χωρίς όνομα και
συσκευασία, γιατί να πετάω λεφτά;





λάθος



Κάποιοι πουλάνε
πολύ πιο ακριβά
αυτό που εμείς
πουλάμε φτηνά



Τι είναι brand;

Brand είναι

τα όσα γνωρίζω και μπορώ να θυμηθώ
για ένα προϊόν, μια υπηρεσία,
ένα πρόσωπο, έναν τόπο, μια ομάδα.

Τι δεν είναι brand

όνομα

logo

συσκευασία

διαφήμιση

Τι είναι τελικά brand;

business
into branches
spring out from a
springing off the highway
branching out all o
a burnt
ing

brand
a : a mark made
ship, maker, or quality
ilar purposes : TRADEMA
criminals with a hot iron
a : a class of goods id
b : a particular



A large pink circle with a subtle drop shadow is centered on a grey gradient background. Inside the circle, the word "brand" is written in a bold, white, lowercase sans-serif font.

brand

Όλα τα παραπάνω μαζί ή το καθένα μόνο του
όταν είναι σε θέση να θυμίζει και όλα τα υπόλοιπα

Αυτό είναι
ένα logo



Αυτό είναι brand



Κούβα

Πέντε πράγματα που ξέρουμε

Η Αβάνα



Ο Φιντέλ



Τα πούρα



Οι κάτοικοι

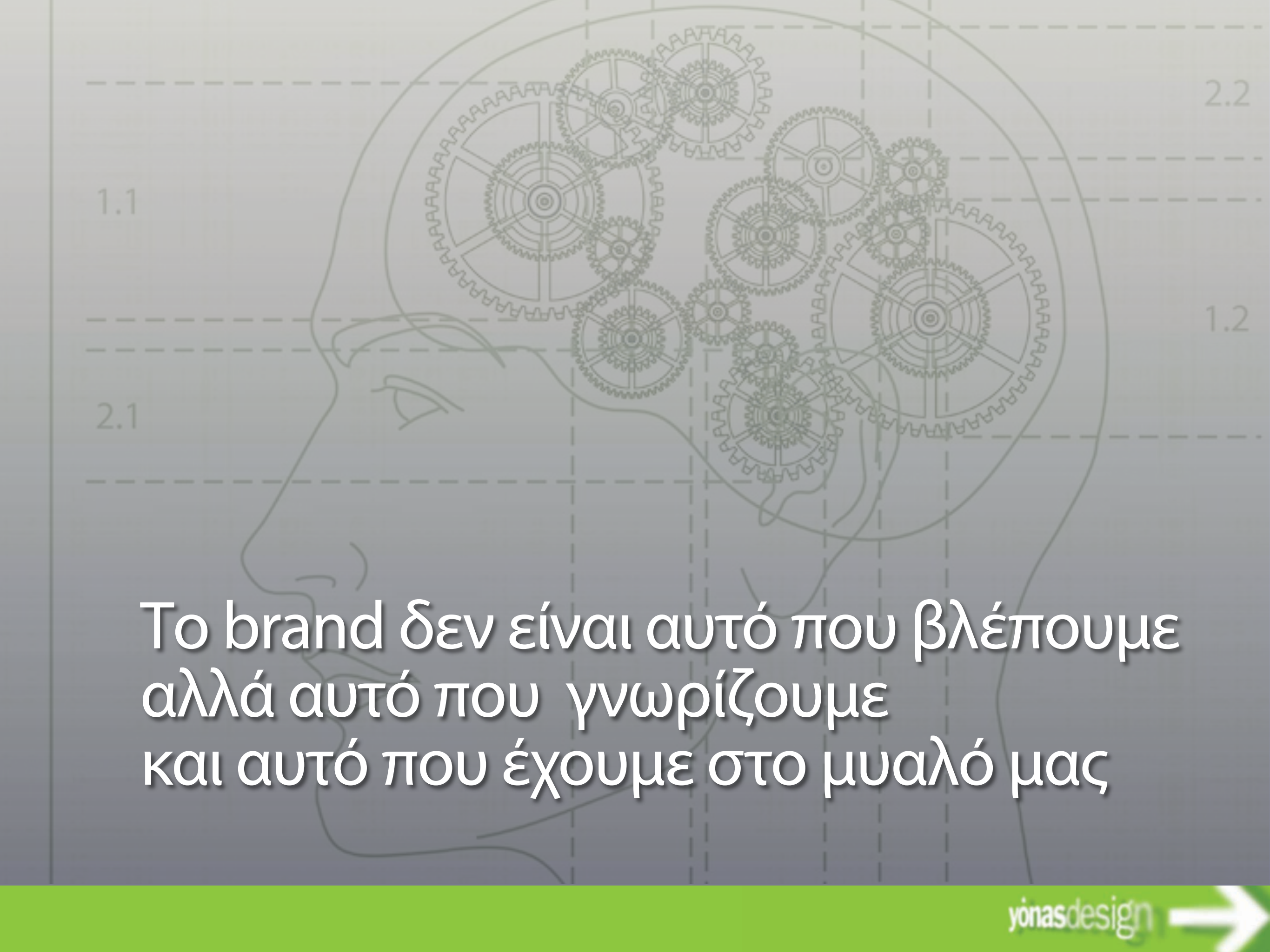


Η μουσική



Η Κούβα
είναι το brand





Το brand δεν είναι αυτό που βλέπουμε
αλλά αυτό που γνωρίζουμε
και αυτό που έχουμε στο μυαλό μας



Windows Vista



Microsoft



FedUp

MOMA!



FONY

WALT DISNEY'S
WAR

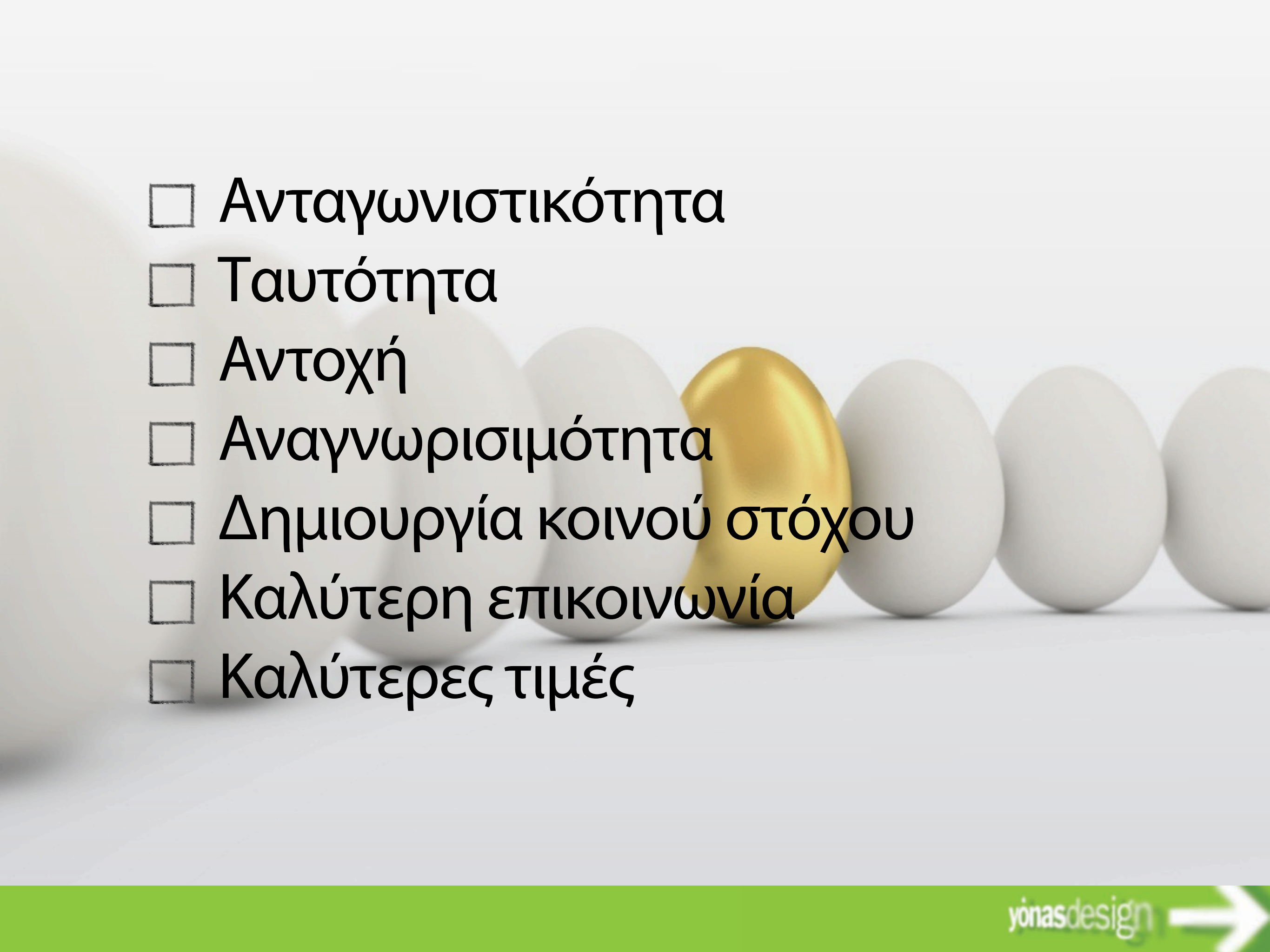


DO NOT PLAY
on the street



Σε τι χρησιμεύει το brand;



- 
- ☐ Ανταγωνιστικότητα
 - ☐ Ταυτότητα
 - ☐ Αντοχή
 - ☐ Αναγνωρισιμότητα
 - ☐ Δημιουργία κοινού στόχου
 - ☐ Καλύτερη επικοινωνία
 - ☐ Καλύτερες τιμές

Προστιθέμενη αξία

1+1

$$1+1=11$$

αξία μαζί με το brand

\$120 δισ.

χωρίς την αξία του brand το μπουκάλι είναι μισό άδειο

αξία χωρίς το brand

\$50 δισ.





Πόσο κοστίζει το brand;



1^{ος} Χρόνος

Κόστος εξοπλισμού εργοστασίου 6.000.000

Κόστος branding
(όνομα, συσκευασίες, επικοινωνία κλπ) 50-70.000



2^{ος} Χρόνος

Αξία εξοπλισμού 4.500.000 ▼

Αξία brand 150.000 ▲



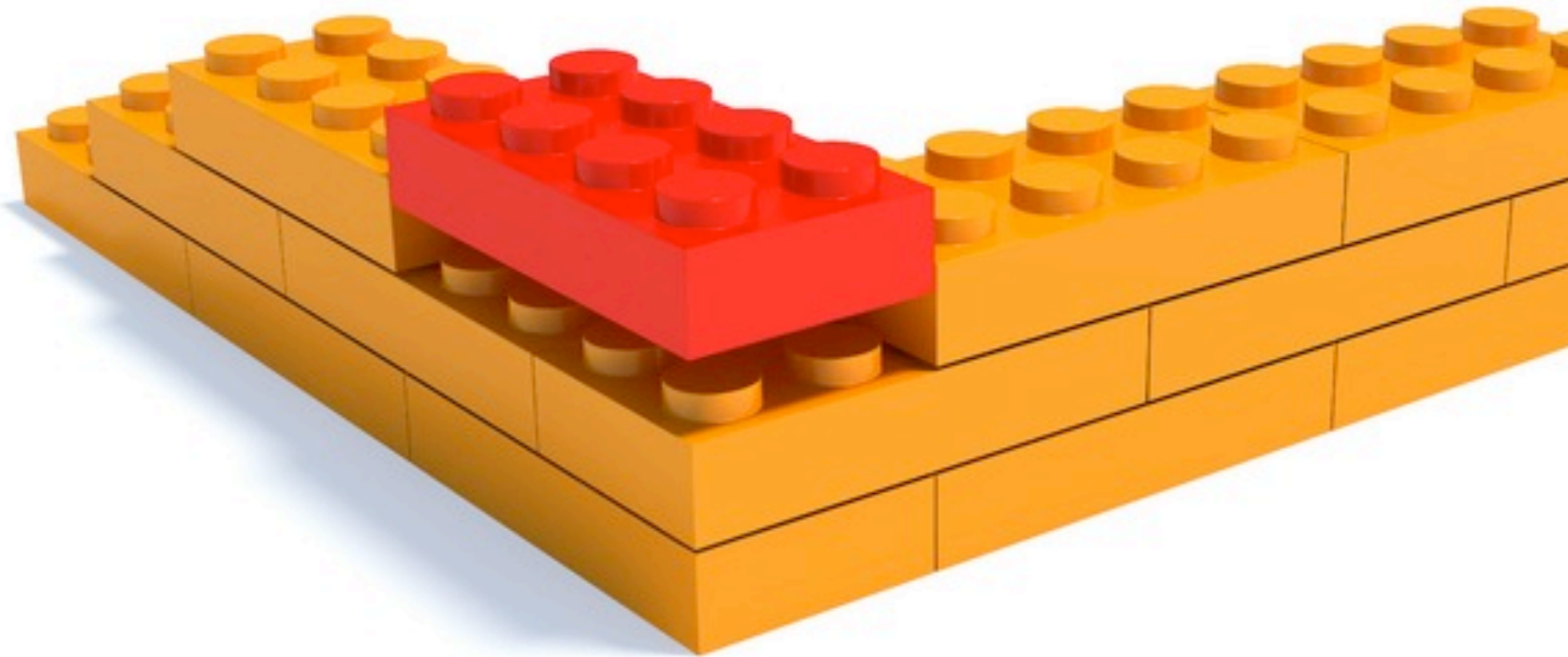
5 Χρόνια μετά

Αξία εξοπλισμού 1.000.000 ▼

Αξία brand 1.500.000 ▲

το brand

Δεν είναι μια φτηνή
επένδυση, αλλά είναι
μια επένδυση που αξίζει



Πώς χτίζεται το brand;



Όπως ένας καθεδρικός ναός στην Αναγέννηση

- με υπομονή
- με όραμα
- με συνέπεια
- με συλλογική προσπάθεια
- με υψηλή αισθητική
- με στέρεα υλικά
- με προοπτική να αντέξει
στον χρόνο

Ποιο είναι το σωστό brand;

- > Αυτό που ξέρει σε ποιους απευθύνεται και μιλάει στη γλώσσα τους
- > Αυτό που είναι ξεκάθαρο και δεν προκαλεί σύγχυση
- > Αυτό που λαμβάνει υπ' όψη του τους καταναλωτές και τις πραγματικές τους ανάγκες
- > Αυτό που σέβεται την κοινωνία και τις αξίες της
- > Αυτό που διατηρεί συνέπεια και συνέχεια στον χρόνο




Η Ελλάδα παράγει ελιές



Η Αμερική παράγει brands





Διεθνή παραδείγματα από branding επιτραπέζιας ελιάς

WORLD OF
OLIVES

MUSCO FAMILY
OLIVE CO.



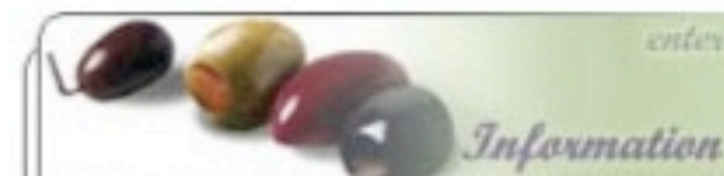
PEARLS®

BUSINESS
PARTNERS

Olives.com



WELCOME TO OLIVES.COM



WORLD OF OLIVES



MUSCO FAMILY OLIVE CO.



MUSCO FAMILY OF PEARLS

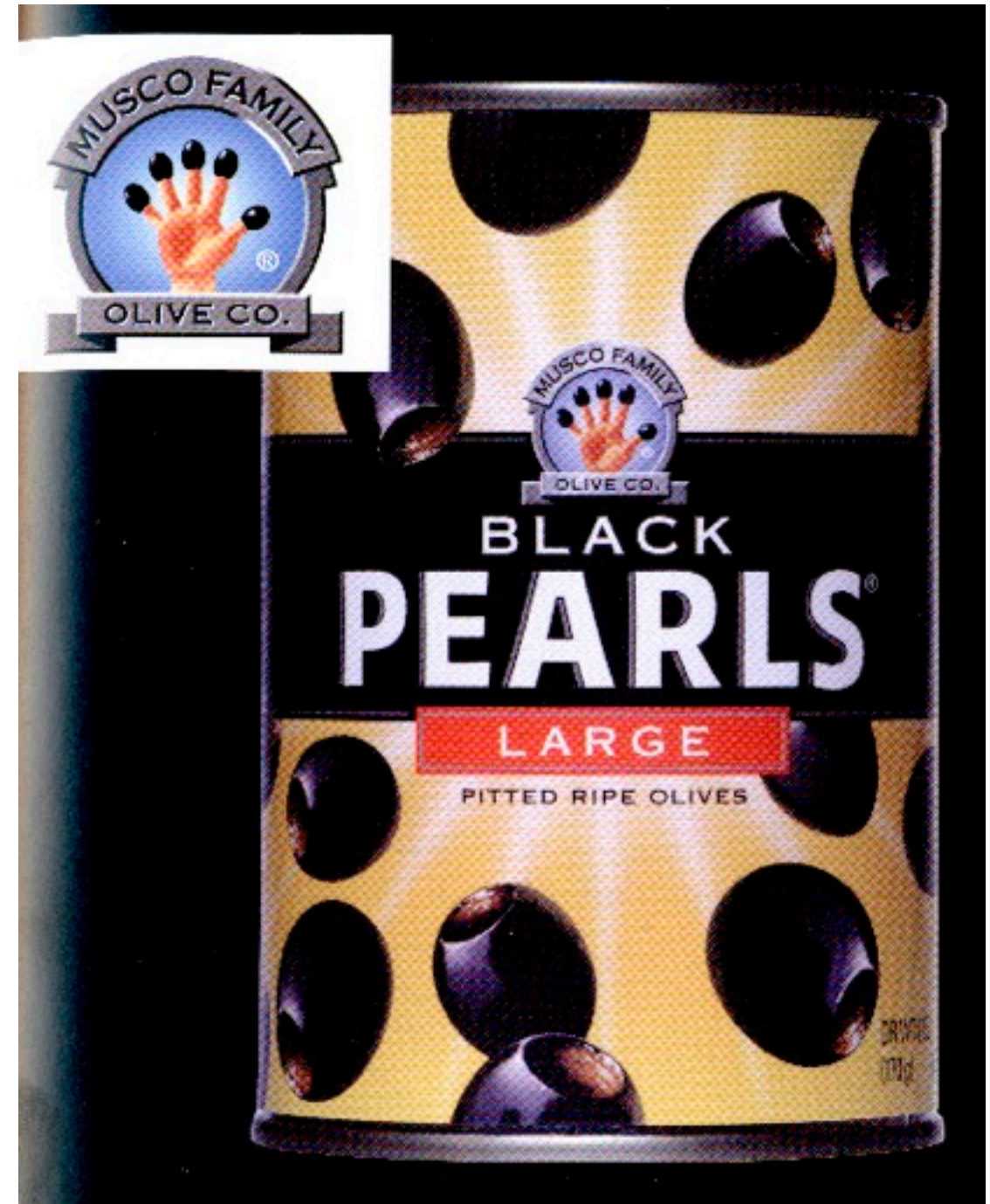


BUSINESS PARTNERS



RECIPES

The Musco family







WORLD OF OLIVES

[FROM TREE TO TABLE](#)[OLIVES THROUGH TIME](#)[OLIVE FACTS](#)[OLIVES AROUND THE WORLD](#)

A Full Line of Pearls

[enter here](#)

GET NEWS & OFFERS
EMAILED TO YOU

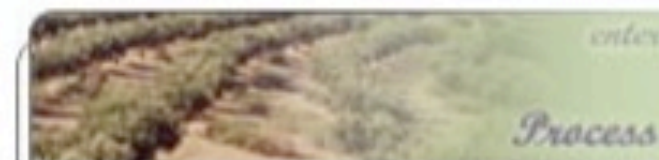
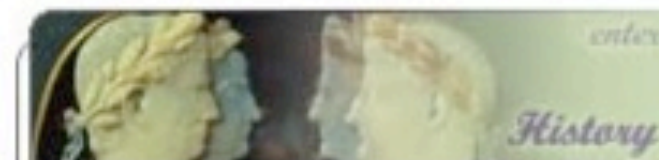
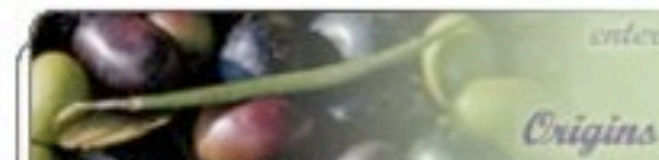
Sign Up!

[enter here](#)

The world of Olives.



Olives are a time honored tradition, a taste enjoyed around the globe, and a wholesome, healthy food to share with your family and friends. We invite you to enter the World of Olives and learn more about this amazing fruit.

[enter](#)*Process*[FROM TREE TO TABLE](#)[enter](#)*History*[OLIVES THROUGH TIME](#)[enter](#)*Knowledge*[OLIVE FACTS](#)[enter](#)*Origins*[OLIVES AROUND THE WORLD](#)

PEARLS

BLACK PEARLS

GREEN PEARLS

MEDITERRANEAN
PEARLS

SNACK
SUGGESTIONS

View our
television ads



[enter here](#)

TAKE OUR SURVEY

*We Value
Your Opinion*

[enter here](#)

GET NEWS & OFFERS
EMAILED TO YOU

Sign Up!



*Only the Best Olives
become Pearls.®*



My Grandfather, Nicolo, the founder of Musco Family Olive Co., brought his olive expertise from Italy to California with the ambition of making a good thing even better. We continue this tradition by offering only those olives with the finest texture and taste. Whether in your favorite recipes or on the tips of your fingers, you will not find a richer olive than our Pearls.



BLACK PEARLS®
Olive Favorites [enter](#)



GREEN PEARLS®
Olive Classics [enter](#)



MEDITERRANEAN®
PEARLS
Specialty Olives [enter](#)



[Product Quick Finder](#)

Meet The Entire Lindsay Family:



Lindsay

Meet Us on
Facebook®!



Introducing Lindsay Re-closeables
Easy open. Easy close. Easy snacking.

Find Delicious Recipes

More 

By Lindsay Product

By Meal Type

By Occasion / Lifestyle

By Main Ingredient



© Bell-Carter Foods, Inc. Lindsay is a trademark of Bell-Carter Foods, Inc.

[Contact Us](#) | [Trade Customers](#) | [Press Room](#) | [Privacy Policy](#) | [Terms & Conditions](#)



Get Lindsay recipes & tips by email:

SUBSCRIBE

Overview

Black Ripe

Overview

California Ripe Olives

Chopped California Ripe Olives

Sliced California Ripe Olives

Low Sodium Medium Pitted Ripe
California Olives

Sliced California Ripe Olives with
Red Jalapeno

Naturals

Re-closeables

Snackers

Spanish Manzanilla

Spanish Queen

Adventures

Perfect Pairings

Accents

Black Ripe

Pitted California Ripe Olives

From small to colossal, with pits or without, chopped or sliced...there's a Lindsay Black Ripe olive to please every palate. Bursting with delicious flavor, enjoy them solo as a perfect snack, or as the perfect ingredient in your favorite dish. So many varieties...so many to choose from - it's no coincidence that olive is "I love" rearranged.

[Size Chart / Nutrition Facts](#) ➔

Available in:

Please see size chart

Related Recipes:

- Black Olive & Tuna Salad
- Lindsay Roasted Olives

[View all Recipes](#) ➔



[Find a store near you](#) ➔

[Buy Now](#) ➔

Related Products:



Green Ripe California Medium Pitted Olives

The Green Olive that's nothing like you'd expect! Unlike their tart Spanish Green cousins and...



Low Sodium Medium Pitted Ripe California Olives

Less salt, all snack. Sometimes you don't need pits. Sometimes you don't need as much salt....



A Better Way To Snack!

With heart-healthy fats and surprisingly few calories, olives are the perfect snack!

[Learn More](#) ➔



Join Club Lindsay and Save Now!

Save \$1.00 on any two Lindsay Olives Products.

[Print Coupon](#) ➔



© Bell-Carter Foods, Inc. Lindsay is a trademark of Bell-Carter Foods, Inc.

[Contact Us](#) | [Trade Customers](#) | [Press Room](#) | [Privacy Policy](#) | [Terms & Conditions](#)



Get Lindsay recipes & tips by email:

[SUBSCRIBE](#)

Lindsay's University of Olives

Welcome to Olives 101

Hello, I'm Professor Lindsay!

Welcome to our prestigious school of olive knowledge. Join me as we adventure around the world, travel back in time, and discover the incredible tastes and health benefits of olives. To view an olive topic, click a link on one of the topics listed on the right or the buttons at the bottom of each page.

GET STARTED!*Today's Lesson Plan:*➤ [Welcome to Olives 101](#)[Olive Styles](#)[Olive Varieties](#)[Taste Profile](#)[Curing Methods](#)[Olive Regions](#)[The History of the Olive](#)[Harvest and Cultivation](#)[Olive Nutrition](#)

Welcome to Olives 101

Olive Styles

Olive Varieties

Taste Profile

Curing Methods

Olive Regions

The History of the Olive

Harvest and Cultivation

Olive Nutrition

*Lindsay's University Of Olives**Olive Styles**Olives come in many shapes, colors,
and delicious flavors.***Black Ripe**

The American Classic. This plump olive has a mild, nut-like flavor. It's perfect on salads, pizza, even fingertips, and is great with beer or a nice Cabernet. Small, large, jumbo or colossal, pitted, chopped, sliced or stuffed, there's a Black Ripe Olive to suit every taste and occasion.

**Green Ripe**

This is a mild olive with a buttery texture. The Green Ripe works well with the flavors of other foods while adding color and an earthy, natural touch to a variety of dishes from baked whitefish to tuna salad. Great with a Sauvignon Blanc or Pinot Grigio. Also completes a cool gin and tonic.

**Spanish**

This ideal cooking olive tends to have more body, with a slightly bitter taste and a hint of wood, or what some may describe as smokey. Its firm texture makes it the ideal choice for making full-flavored meals and your favorite fried foods. A perfect complement to your Bloody Mary.



[OUR
PRODUCTS](#)[SAVOR
OLIVE LIFE](#)[OLIVES
101](#)[WHERE
TO BUY](#)[ABOUT
LINDSAY](#)

Our Products

*A Recipe for Any Occasion...
A Lindsay for Everyone...*

Find Lindsay Recipes

Browse recipes by:

Search by keyword:

Featured Recipe

[1](#)[2](#)

Antipasto Salad

*A tasty take on everybody's
Italian favorite.*

[View recipe](#) ➔



Get Lindsay Recipes, Tips &
Special Offers by Email. ✉



Meet Us on
Facebook®!



Introducing Lindsay Snackers
4 can pack, healthy, tasty & delicious.



© Bell-Carter Foods, Inc. Lindsay is a trademark of Bell-Carter Foods, Inc.

[Contact Us](#) | [Trade Customers](#) | [Press Room](#) | [Privacy Policy](#) | [Terms & Conditions](#)



Get Lindsay recipes & tips by email:



ΕΛΙΑ*



* δύναμη
και αξία

Η ΑΡΧΗ-ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Η Ευρωπαϊκή επιτραπέζια ελιά,
οι ποικιλίες της, η γεύση της
και η διατροφική της αξία



Ο ΣΤΟΧΟΣ

Η προώθηση της επιτραπέζιας ελιάς στους καταναλωτές από όλο τον κόσμο με αξιοποίηση της συγκυρίας των Ολυμπιακών αγώνων 2004 στην Αθήνα



ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ένα προϊόν που ταιριάζει σε κάθε τραπέζι και ως γκουρμέ, αλλά και ως διατροφική αξία που συμβάλλει στην υγιεινή διατροφή

ΕΛΙΑ*



* δύναμη
και αξία

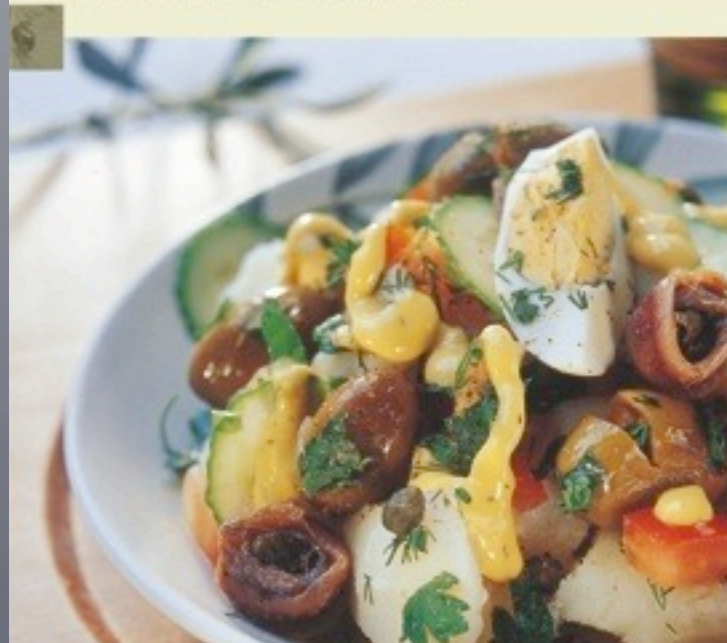
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ και αυγά

Για 6 μερίδες



1 κιλό πατάτες
1 ξερό κρεμμύδι
4 κρεμμυδάκια φρέσκα
1 αγγούρι
150 γρ. ελιές πράσινες
τοσκιιστές
5 αυγά σφικτά
2 κονταλιές κάππαρη
4-5 φιλέτα αντσούγας
Λίγος μαϊντανός
και φρέσκος βασιλικός
Για τη σάλτσα :
2 πορτοκάλια (ο χυμός τους)
4 κονταλιές κρέμα γάλακτος
2 κονταλιές μουστάρδα
½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
4 κονταλιές ξίδι
Αλάτι, πιπέρι

Πλένουμε καλά τις πατάτες και τις βράζουμε με τη φλούδα για μισή ώρα περίπου, μέχρι να μαλακώσουν. Τις στραγγίζουμε, τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε στα τέσσερα. Τις βάζουμε στη σαλατιέρα. Κόβουμε το αγγούρι σε φέτες. Ψιλοκόβουμε το ξερό κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Τα προσθέτουμε στη σαλατιέρα. Ρίχνουμε τις ελιές, την κάππαρη, τα φιλέτα της αντσούγας και τα αυγά κομμένα στα τέσσερα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε. Χτυπάμε τα υλικά για τη σάλτσα στο σέικερ και περιχύνουμε τη σαλάτα. Ανακατεύουμε, γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό, βασιλικό και σερβίρουμε.



ΞΕΣΚΕΠΑΣΤΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ και ΣΟΥΣΑΜΙ

Για 6 μερίδες



½ πακέτο φύλλο κροίστας
(για πίτες)
1 ½ κιλό σπανάκι
200 γρ. μαύρες ελιές
4 κονταλιές σουσάμι
150 γρ. τυρί φέτα
4 φρέσκα κρεμμυδάκια
3 πράσα
1 ματσάκι φρέσκος άνηθος
5 κονταλιές τραχανάς
4 αυγά
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Πλένουμε το σπανάκι, το κόβουμε σε κομμάτια και το ζεματάμε σε βραστό αλατόνερο. Το στραγγίζουμε και το στίβουμε πολύ καλά με τα χέρια. Ζεσταίνουμε το λάδι σε αντικολλητικό σκεύος και ρίχνουμε τα πράσα και τα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα. Μόλις μααραθούν προσθέτουμε το σπανάκι και το σωτάρουμε ελαφρώς. Ρίχνουμε τις ελιές, αφού αφαιρέσουμε το κουκούτι. Προσθέτουμε τον άνηθο ψιλοκομμένο και το τυρί σε κομμάτια. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίγνουμε αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε τον τραχανά, το χτυπημένο και ανακατεύουμε. Στρώνουμε σε λινά τα φύλλα, αφού τα αλείψουμε με το πινέλο. Κόβουμε γύρω γύρω τα περισσεύματα και αδειάζουμε. Ισιώνουμε την επιφάνεια και πασπαλίζουμε το σουσάμι. Ψήνουμε την πίτα σε μέτριο φούρνο 170 βαθμούς για 1 ώρα περίπου.



ΕΛΙΔΑ
ένα ταξίδι στη γεύση

ΕΛΙΑ *

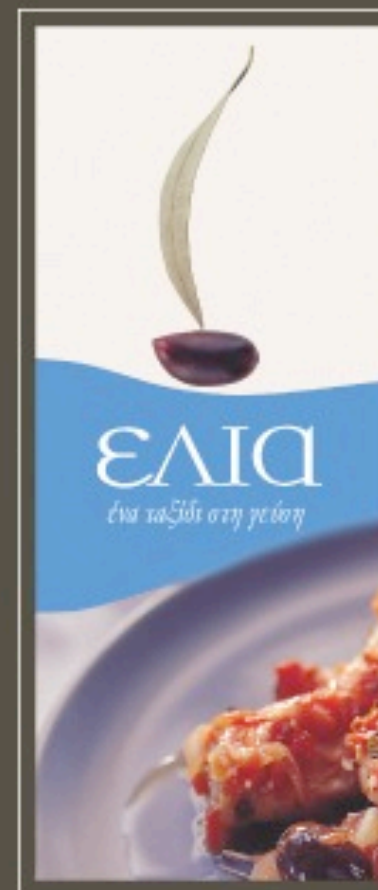


* *δύναμη
και αξία*

[ελιά](#)[ελιά & υγεία](#)[τι πρέπει να γνωρίζετε](#)[συνταγές](#)[επικοινωνία](#)[ελιά & φύση](#)[ελιά & ιστορία](#)[ελιά & πολιτισμός](#)[ελιά & οικονομία](#)[ποικιλίες](#)[συσκευασία](#)

ΞΕΧΩΡΙΣΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ... ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ

Ξεχωρίστε τις βασικές ποικιλίες και απολαύστε κάθε μία από αυτές, ανάλογα με τη στιγμή, τη διάθεση ή το φαγητό. Στη διάθεση του καταναλωτή υπάρχει μια μεγάλη γκάμα ελίων. Γεμιστές, εκπυρηνωμένες, σε ροδέλες, αρωματισμένες με μάραθο, εστραγκόν, φλούδες λεμονιού, ξιδάτες, μαριναρισμένες, ακόμη και πολτός ελιάς.



designed by: **yonasdesign** photos: **Nasee Chatzikonstantis**

προηγούμενη | επόμενη



δύναμη και αξία

ΕΛΙΑ*



* δύναμη
και αξία

www.elia-info.gr





ελιδα*



* δύναμη
και αξία



yonasdesign







ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Δημιουργία positioning για την επιτραπέζια ελιά
Δημιουργία γνώσης για τα διατροφικά της
πλεονεκτήματα

Αναβάθμισή της εικόνας της ως προϊόν

Διεύρυνση της χρήσης της

Αύξηση της ζήτησης για εξαγωγή και καλύτερη
τοποθέτηση των προϊόντων στις διεθνείς αγορές





Δημιουργώντας εικόνα για την επιτραπέζια ελιά

Η ΑΡΧΗ
Η Ευρωπαϊκή
επιτραπέζια ελιά,
οι ΠΟΠ ποικιλίες,
η γεύση της και
η διατροφική της αξία
ως συγκριτικά
πλεονεκτήματα
ανάπτυξης





Ο ΣΤΟΧΟΣ

Η προώθηση της ΠΟΠ επιτραπέζιας ελιάς
με όχημα την ΠΟΠ ελιά Καλαμών
και η ανάπτυξη πωλήσεων στις αγορές
των Ηνωμένων πολιτειών και του Καναδά



ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιλέγεις το γνήσιο, το αυθεντικό προϊόν.


Έχει θέση σε κάθε τραπέζι, έχει πολλές χρήσεις
ως γκουρμέ, αλλά και μεγάλη διατροφική αξία &
συμβάλλει στην υγιεινή - Μεσογειακή διατροφή



pick
the **real** thing!




Protected
Designation
of Origin
Olives
from the
European
Union




European Union Campaign
for Table Olives

pick
the **real** thing!



Protected
Designation
of Origin
Table Olives
from the
European
Union



Protected Designation of Origin
Kalamata Olives



pick
the **real** thing!



Protected
Designation
of Origin
Table Olives
from the
European
Union



Protected Designation of Origin
Kalamata Olives



pick
the **real** thing!



Protected
Designation
of Origin
Table Olives
from the
European
Union





Table Olives
from the European Union

pick
the **real** thing!



Protected
Designation
of Origin
Table Olives
from the
European
Union



Protected Designation of Origin
Kalamata Olives

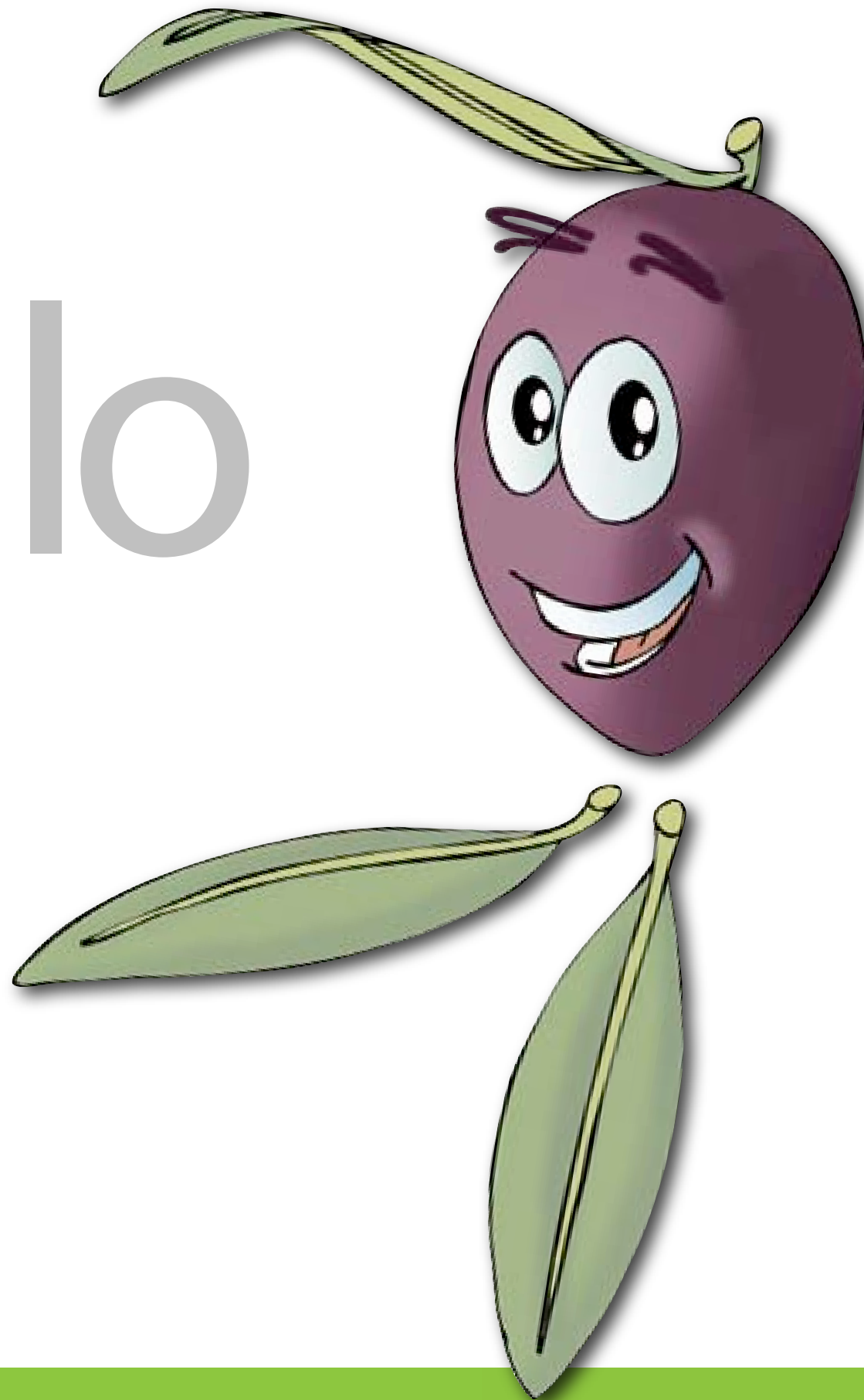
pick
the **real** thing!



Protected
Designation
of Origin
Table Olives
from the
European
Union

yonasdesign →

Hello





Εμπρός, ας αρχίσουμε το ταξίδι μας! Ξεκινώντας από την Πορτογαλία, στη συνέχεια νότια και ανατολικά κατά μήκος των παράλιων της Μεσογείου, περνώντας μέσα από ελαιώνες και κάνοντας μία μικρή στάση σε κάθε μία από τις περιοχές που καλλιεργούν ΠΟΠ ελιές.

Αρχίζοντας από την **Πορτογαλία**, τη χώρα των φράδων και των ωραίων τραγουδιών, άα μακριά από τις ακτές του Ατλαντικού, έφθασε κάπως η ώρα να δοκιμάσουμε την πρώτη λιχουδιά, την **Azeitona de conserva Negrinha de Freixo**.

Τώρα νότια και ανατολικά κατά μήκος της ακτής. **Η Μεσόγειος!** Δεν είναι υπέροχη; Γαλάζια και λαμπερή, και γύρω το ασημένιο πράσινο των λιόδεντρων. Λυπάμαι, δεν υπάρχει χρόνος για να θαυμάσουμε τη θέα. Έχουμε περνάπημα μπροστά μας... Ελάτε!

Η ωραία **Γαλλία!** Πρώτη στάση, ανάμεσα στον **Ροδανό** και τις **Άλπεις**: **Olives noires de Nyons**. Λίγο πιο νότια και ανατολικά στη γραφική **La Vallée des Beaux-de-Provence**, δύο ακόμη ομορφιές: **Olives cassées** και **Olives noires**.

Ιταλία, σου ερχόμαστε! Ω! Πήγαμε αρκετά κάτω. Κουραστήκαμε λιγάκι; Λοιπόν, για δοκιμάστε τούτη εδώ, τη **La Bella della Daunia**. Το όνομά της τα λέει όλα.

Και ακόμη πιο χαμηλά και ο καιρός αρχίζει και ζεσταίνει! **Σικελία!** Ηνύλαυστη και τραγονική η **Nocellara del Belice**.

Διασχίζουμε την Αδριατική, για την **Ελλάδα**, τη χώρα των θεών, την καρ' εξακίν χώρα της ελιάς.

Τώρα, δεν είναι δύσκολο. Εξάλλου είμαι λαμπρός ξενογός; Λοιπόν! Πηγαίνουμε νότια...ή μάλλον άα! ανατολικά!...άα, άα, καλύτερα βόρεια...

Ω! δεν έχει νόημα!

Συνεχίζουμε ακτή-ακτή και είναι σίγουρο ότι θα τις συναντήσουμε. Δέκα υπέροχες ελιές! Ξέρω... είναι δύσκολο! Ποια να πρωτοδιαλέξετε;

Καλαμάτας
Κονσερβοελιά Αμφίσσης
Κονσερβοελιά Αιταλάντης
Κονσερβοελιά Άρτας
Κονσερβοελιά Πηλίου Βόλου
Κονσερβοελιά Ροβίων
Κονσερβοελιά Στυλίδας
Θρούμπα Χίου
Θρούμπα Θάσου
Θρούμπα Ρεθύμνου Κρήτης



ΟΙ Π.Ο.Π ΕΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ AZEITONA NEGRINHA DE FREIXO OLIVES NOIRES DE NYONS
 LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE LA BELLA DELLA DAUNIA NOCELLARA DEL BELICE NYXATH KALAMATAΣ
 ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ
 ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ
 ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ



ΔΡΟΜΟΙ
 ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ
 ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

ΟΙ Π.Ο.Π ΕΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ AZEITONA NEGRINHA DE FR
 LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE LA BELLA DELLA DAUNIA NOCELLARA DEL BELICE NYXATH KALAMATAΣ
 ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ
 ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ ΘΡΟΥΜΠΑ ΧΙΟΥ ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ
 ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ ΟΙ Π.Ο.Π ΕΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ
 ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
 ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ
 ΜΕΤΑΦΟΡΙΤΩΝ, ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΩΝ
 ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΙΔΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ





mini promoter



ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

- Αύξηση του βαθμού εμπιστοσύνης των καταναλωτών της Αμερικής και του Καναδά.
- Δημιουργία ταυτότητας.
- Το Oliving σηματοδοτεί μια ολόκληρη προϊοντική κατηγορία, αλλά και έναν τρόπο ζωής και διατροφής
- Αύξηση εξαγωγών συνολικά προς τις παραπάνω χώρες

Parthenon®



Η ΑΡΧΗ – ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Προϊόντα μια παλαιάς κλασικής βιομηχανίας
επεξεργασίας επιτραπέζιας ελιάς

ΣΤΟΧΟΣ

Ανάπτυξη στις διεθνείς αγορές, με ποικιλία προϊόντων
και ισχυρό brand name

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιτραπέζιες ελιές, και μεσογειακές γεύσεις υψηλής
ποιότητας για το καθημερινό τραπέζι της οικογένειας

α αναβάθμιση του λογότυπου
και της εταιρικής ταυτότητας

β δημιουργία μιας νέας σειράς
προϊόντων λιανικής
(σε αντικατάσταση της παλιάς σειράς),
για πώληση σε super markets

παλαιό logo

Parthenon[®]
Olives

νέο logo



- ελιές ολόκληρες
- ελιές γεμιστές
- spreads
- mediterranean tastes
- cooking aids



















FULL RANGE
OF TOP QUALITY
OLIVES
& OTHER NATURAL
MEDITERRANEAN
TASTES

Olives • Spreads • Stuffed Olives • Cooking aids • Mediterranean specialties

yonasdesign

Parthenon®

Since 1897



GEORGoudis S.A / P.O. Box 1169-38110 Volos / Tel. 24210 58611-12 / Fax 24210 47177 / www.olives.gr / georgoudis@vol.forthnet.gr

ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

- Συνεχής αύξηση των πωλήσεων
- Συνεχής διεύρυνση του δικτύου και των σημείων πώλησης στον Καναδά και την Αμερική
- Δημιουργία επώνυμης ζήτησης και πιστών καταναλωτών



ελιές & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
από τη Λακωνία

Η ΑΡΧΗ – ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Εταιρία και προϊόντα με βάση την επιτραπέζια ελιά Καλαμών και το ελαιόλαδο.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ

Ελιές σε μεταλλικό δοχείο, χωρίς ιδιαίτερη ταυτότητα και κακή εικόνα

Ο ΣΤΟΧΟΣ

Δημιουργία ισχυρής εικόνας και ανάπτυξη νέων σειρών προϊόντων
(πάστα ελιάς & ελαιόλαδο συμβατικό και βιολογικό)

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιτραπέζιες ελιές και πολύ καλό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με καταγωγή από την Λακωνία, την πιο ελαιοπαραγωγική περιοχή της Ελλάδας.

Ιδανικό για κάθε σπίτι και νοικοκυριό

Η ΜΕΛΕΤΗ

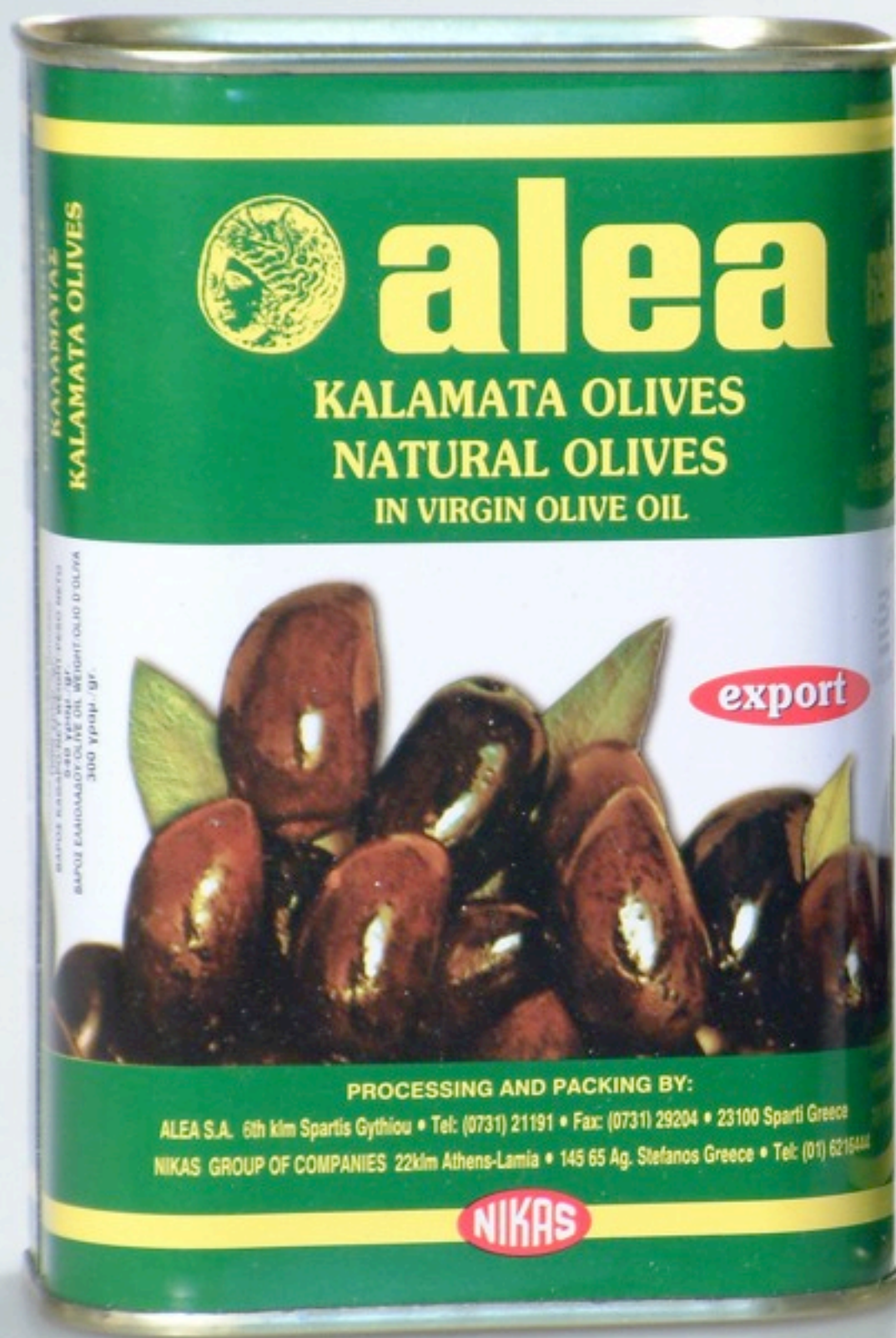
Σχεδιασμός εταιρικής και προϊόντικής ταυτότητας, ανασχεδιασμός λογοτύπου, ανάπτυξη σειράς προϊόντων και συσκευασιών.















Αλάτι



ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Δημιουργία ισχυρής ταυτότητας που
ευνόησε τη διαφημιστική επικοινωνία
του προϊόντος

Μέσα σε πολύ μικρό διάστημα έγινε ένα από
τα πρώτα brand σε αναγνωρισιμότητα



Η ΑΡΧΗ - ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Οι πρώτες επιτραπέζιες επώνυμες ελιές

Η ΙΣΤΟΡΙΑ

Μια γκάμα προϊόντων επιτραπέζιας ελιάς και εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου

Ο ΣΤΟΧΟΣ

Ανάπτυξη στην ελληνική αγορά, διεύρυνση της γκάμας, διεύρυνση της τοποθέτησης, αύξηση της επώνυμης ζήτησης

Η ΜΕΛΕΤΗ

Πρώτος σχεδιασμός προϊόντικής ταυτότητας
και ανάπτυξη νέων προϊόντων και συσκευασιών
όλης της σειράς το 1994

Ανασχεδιασμός και περαιτέρω διεύρυνση
της γκάμας το 2001













ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Ισχυροποίηση του brand και αντοχή μέσα στον χρόνο

Δημιουργία προϋποθέσεων για ένταξη μεγάλης γκάμας προϊόντων κάτω από το brand με σημαντική επιτυχία και στις νέες σειρές προϊόντων

Ψωμί κι ελιά;



the
new way
o' living



Σας ευχαριστώ



yonasdesign

www.yonas.gr