**Załącznik nr 3 do zadania:**

**„OPRACOWANIE KONCEPCJI GRAFICZNEJ OPAKOWAŃ DLA MAKARONÓW PEŁNOZIARNISTYCH Z MĄK MIESZANYCH”**

**OPIS KONCEPTU MAKARONÓW PEŁNOZIARNISTYCH Z MĄK MIESZANYCH**

1. **Opis brandu**

Pełnoziarnisty z Ludwina to linia makaronów z pełnoziarnistej mąki z pszenicy DURUM.

Obecnie w ramach linii występują 4 SKU:

-świderek 400g

-pióro 400g

-spaghetti 400g

-gniazda wstążki 400g

 

Makaron „Pełnoziarnisty z Ludwina” powstaje z mąki z przemiału całych ziaren wyłącznie pszenicy durum. Zmielenie łuski, jądra i kiełka ziarna sprawia, że mąka ta zawiera więcej składników odżywczych, niż mąka biała. Zmielenie całych ziaren powoduje, że makarony z pełnego przemiału są ciemniejsze od tradycyjnych, z mąki makaronowej. Łuska zawiera cenny błonnik, który jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania układu trawiennego. W makaronach pełnoziarnistych z pszenicy durum jest go 4-o krotnie więcej niż w produktach z mąki białej. Jedna porcja (100g) dostarcza aż 44% rekomendowanej dziennej wartości spożycia błonnika pokarmowego.

Mąka z pszenicy durum ma niższy indeks glikemiczny dzięki czemu porcja makaronu pełnoziarnistego na dłużej zapewnia uczucie sytości. Dzięki dużej zawartości wysokiej jakości glutenu makaron z semoliny po ugotowaniu nie skleja się i pozostaje al dente.

Wyróżnikiem marki Polmak w segmencie makaronów pełnoziarnistych jest wykorzystanie w procesie produkcji całych ziaren przez co makaron zawiera więcej składników odżywczych głównie błonnika niż np.lider rynkowy Lubella.

1. **Koncepcja nowego SKU**

**Skład**

Nowe SKU charakteryzować się będzie jeszcze bogatszym składem uzyskanym poprzez zastosownie mieszanek mąk pełnoziarnistych (np.żyniej + pszennej DURUM) oraz dodatków typu superfood (np. mąka z amarantusa). Taka mieszanka wpływa korzystnie na walory odżywcze produktu, wzbogaci go o składniki mineralne, witaminy oraz błonnik. Makaron o takim składzie będzie miał lepsze właściwości prozdrowotne wpływające na przyśpieszenie metabolizmu, obniżenie poziomu cholesterolu we krwi, dłuższe zapewnienie uczucia sytości.

**Ostateczny skład zostanie ustalony po zakończeniu etapu prób produkcyjnych i zostanie wraz opisem właściwości przekazany wyłonionemu wykonawcy po podpisaniu umowy.**

* **Forma**

Nastrini oraz Gigli

* **Opakowanie- Materiał**

Opakowanie zostanie wykonane z matowej folii adekwatnie do pozostałych SKU w ofercie.

* **Kształt opakowania**

W wyniku przeprowadzonego audyt wzorniczego wykazano duże zapotrzebowanie funkcjonalne odnośnie opakowań makaronu – otwierania i zamykania. Podczas otwierania opakowanie często rozrywa się, a makaron rozsypuje. Często też zostaje resztka niewykorzystanego makaronu w opakowaniu, które trzeba jakoś zamknąć, by makaron się nie rozsypał. Nowy produkt Wnioskodawcy będzie wyróżniał się pod względem wykończenia zewnętrznego opakowania, jego kształtem jak również sposobem zamykania. Nowy produkt będzie występował w opakowaniach typu STABILO, wpływającymi na poprawę stabilności produktu oraz ograniczy jego uszkodzenia z tytułu rozmieszczenia produktu na półce. Dodatkowo produkt Wnioskodawcy będzie zamykany za pomocą plastikowej struny typu ZIP wewnątrz opakowania. Umożliwi to wielokrotne wykorzystanie produktu w przypadku chęci podzielenia całego opakowania makaronu na kilka porcji. Konkurencja w tym zakresie nie posiada takiego rozwiązania lub zaproponowała zastosowanie naklejki. Zastosowanie naklejki jest rozwiązaniem obarczonym szeregiem wad: klej umożliwia maksymalnie 2-krotne ponowne, niezbyt szczelne zaklejenie opakowania. Naklejka nie jest trwałym elementem opakowania i często się gubi.

* **Gramatura**

400g adekwatnie do pozostałych SKU w ofercie.

1. **Grupa docelowa**

Grupa docelowa w to przede wszystkim :

**Singielki, kobiety w związkach bez dzieci** w zasadzie niego tują zup z makaronem za to przyrządzają wiele dań drugo daniowych z tym składnikiem. Makaron pełnoziarnisty pojawia się w ich kuchni ze względu na chęć dbania o wygląd, zdrowy styl życia. Gotują go dla siebie i partnera używając półproduktów lub nawet fixów,na wyjątkowe okazje chętnie eksperymentują i poszukują inspiracji w kuchniach świata wykorzystując do tego celu wymyślne składniki. Posiadają powierzchowną wiedzę na temat wartości odżywczych i właściwości składników dań. Nie mają potrzeby zgłębiania jej sugerując się modą i informacjami na temat „zdrowego odżywania” rozpowszechnianymi przez obserwowanych przez nie blogerów, vlogerów.

**Kobiety 40+ posiadające dzieci, które nie mieszkające na stałe** w domu rodzinnym lub mieszające ale żyjące oddzielne z własnymi partnerami, rodzinami, które ze względów zdrowotnych( horoba Hashimoto, cukrzyca, spowolnienie przemiany materii) wybierają makaron pełnoziarnisty. Gotują go częściej wyłącznie dla siebie.Przyrządzają go ze świeżymi składnikami lub z wykorzystaniem przetworów. To segment zaangażowanych i świadomych konsumentek.

Obie grupy mają świadomość „gorszego” smaku makaronu pełnoziarnistego jednak godzą się na niego dla zdrowia i urody.

1. **Ograniczenia prawne**

Prawo reguluje jakie oświadczenia zdrowotne i żywieniowe można umieścić na opakowaniach produktów w związku z posiadanymi w składzie parametrami wartości odżywczych i składników mineralnych (w tym witami).

Dopuszczalne oświadczenia zostaną dostarczone wyłonionemu wykonawcy.