

Leiburi Leivategu 2012



Situatsiooni analüüs

- 2012. aastal tähistas Leibur 250. aastapäeva
- Juubeliaasta turundustegevusi planeerides lähtuti sellest, et juubelist rääkides ei piisa vaid “250” logo tootepakenditele paigutamisest või muudest taolistest klassikalisest turundusvõtetest
- Leibur soovis oma väärrika sünnipäeva puhul tuua turule ka uue toote - traditsioonilise ja klassikalise rukkileiva
- 2012. aastal oli värskete pagaritoodete sektoris Eesti turul müügil olnud kokku 346 erinevat leiva- ja 445 saiasorti, ehk kokku 791 pagaritoodet
- Turuliidrid on üks teise kannul ning turujaotus väga tasavägine
- Üleküllastatud leivaturule uue tundmatu toote ja kaubamärgi toomine klassikaliste turundusmeetmetega on keeruline
- Viimase aja pagaritoodete segmendi trendiks on nisutoodete tarbimise tõus ning rukkitoodete tarbimise langus

Projekti eesmärgid

- Juubeliaastat tähistades turule tuua uus toode, kaasates selle loomisse Eesti rahvast, et rõhutada Leiburi kui Eesti lemmikleibade küpsetaja mainet
- Projekti kaudu saavutada täiendavaid PR-väljundeid ning positiivset tähelepanu meedias
- Laiendada turunduskommunikatsiooni võimalusi
- Teha konkursist väljapaistev ühiskonna- ja meediasündmus ning luua eeldused selle traditsiooniks saamiseks
- Rõhutada seda, et Eesti leib on maitsev, ehe, värsked ja kvaliteetne hoolimata sellest, kas ta on küpsetatud kodus või suures tehases

Taktika ja selle eripära

- Tavapäraselt uute toodete lansseerimiseks võetakse ette tugev turundus- ja reklaamikampaania, PR-võtted aga piirduvad pressiteadete ja/või tootenäidiste saatmisega toidumeediale
- Otsustasime keskenduda eelkõige teadlikule PR-kampaaniale ning meediasuhete korraldamisele läbi üleriikliku meediasündmuse loomise
- Tuginesime süsteemsetele ning laiapõhjalistele proaktiivsetele meediasuhetele, et hõlmata erinevaid meediakanaleid (mitte ainult toidu- ja tarbijarubriike) ning saavutada kvaliteetsed ehk laiema auditooriumiga kajastused
- Muid turundustegevusi PR-kampaania ajal ei rakendatud

Projekti tulemused

- Konkursile laekus üle 60 originaalretsepti
- Kahe kuu kajastuste arv ulatus 50-ni
- Kajastused hõlmasid kõiki meediakanaleid (üleriiklikud ajalehed, maakonnalehed, üleriiklikud raadiod, televisioon, ajakirjad, *online* meedia jne)
- Leibur sai esimeseks Eesti leivatootjaks, kes hakkas leiba tootma koduleivaküpsetaja retsepti järgi
- Võiduleib ehk “Triinu rukkileib” jõudis polettidele Vabariigi aastapäevaks
- Võiduleiva autori Triin Kuus kaasatakse Leiburi turundustegevustesse ehk loomisel on uus ettevõtte kõneisik



Projekti tulemused

- Positiivne meediakajastuste arv ületas mitmekordselt tavapärase nii Leiburi enda, kui ka konkurentide kajastuste mahu (keskmiselt üle kuue positiivse kajastuse nädalas)
- Lõime ühiskondliku- ja meediasündmuse ning saavutasime sisuka lisaväljundi muude turundustegevuste toeks – hea näide sellest, kuidas integreerida omavahel PR ja turundus
- Võiduleiva autori abiga saime edastada sõnumi, et tööstuses valminud Triinu leib on sama maitse ja omandustega, nagu ka kodus küpsetatud
- Projekt näitas, kuidas on võimalik uue toote lansseerimiskulud kokku hoida
- Projekt hakkas meedias oma elu elama, ehk positiivseid kajastusi ilmub siiaaani, kuigi PR-kampaania on tänaseks lõppenud

Projekti tulemused

- Esimene “Triinu Rukkileib” jõudis müüki 19. veebruaril 2013
- Suuremad poeketid on toote kenasti sortimenti võtnud
- Esimese nädala päevamüügid olid 1500 tk juures, mis ületas Leiburi esmased prognoosid/eesmärgid (ca 1200-1300 tk)
- Praegune päevamüük (möödunud reede andmetel) ulatub 7000-ni
- Leibur ise hindab kogu projekti jätkusuutlikuks ja plaanib seda korraldada igal aastal ka edaspidi

Hoolimata sellest, et toode ei olnud veel turule jõudnud, saavutasime läbi positiivse ja ulatusliku meediakajastuse täiesti uuele kaubamärgile ette laia tuntuse, mis tegi edaspidist toote lansseerimist ja turustamist märkimisväärselt lihtsamaks.

Valik kajastusi

Eesti lemmikleiva küpsetamise konkurs

Tänavu 250 aasta juubelit tähistav Leibur kuulutab välja konkursi „Leiburi leivategu 2012“, mille käigus selgitatakse välja Eesti parim kodune rukkileib ja selle küpsetaja.

„Viimaste aastate jooksul on paljudes Eestimaa kodudes hakatud taas ise leiba küpsetama. Kindlasti on inimestel rohkelt maitsevaid retsepte, mis pärinevad esivanematelt või on pere lemmikuks saanud katse-eksitusmeetodil. Leibur võimaldab huvitavamad leivad ja maitseid tuua kõikide eestimaalasteni,“ ütles Leiburi tootearendusjuht Tiina Rühka.

Oma koduleiva retsept ja foto tuleb saata hiljemalt 30. septembriks veebilehe www.toidutare.ee/leivategu2012 kaudu, e-postil omamaitse@kirjastus.ee või Oma Maitse aadressil Maakri 23a, 10145 Tallinn. Kaheksa parima leivaretsepti autorit kutsutakse 16. oktoobril lõppvõistlusele, kus selgub lemmikleib, mis läheb Leiburi tootevalikusse ning muutub kättesaadavaks kõikidele eestimaalastele.

„Leiburi leivategu 2012“ võitjat premeeritakse 1500 euroga ning Leibur hakkab võiduretsepti järgi leiba tööstuslikult tootma. Kõikide retsepti saatnute vahel loositakse välja viis mahukat Leiburi kinkekorvi koos tehase külastusega.

Täpsemalt: www.toidutare.ee/leivategu2012



Haapsallane ühe kimpulatud leivad võit Marek Tobberi ühe võitluse «Leiburi leivategu» kaitsealaste muuseumis. Alguul tuleb et vaia need veid ja mõnda määrit ja mõnda rühkuse leevata. 2010. aastal.

Leivategu algas äpardusega

Võistlevad leivad söidavad Tallinna

Marek Tobberi sõnul on küpsetatud ühe leivad, millest oma pere peab suu puhtaks pühkima. Need leivad lähevad Eesti leivaretseptide superstaari otsustavale kohtumisele lausa.

ELINA RANDOJA

Leiburi sõidukõik 250. aastapäeva ja kummitõu ajal pühad leivategu võistluse, millele oskavad osaleda kõigil inimestel. Täna välja kuulutatud võitluse võitja saab 1500 euro ja kinkimisele. Võitluse võitja saab 1500 euro ja kinkimisele. Võitluse võitja saab 1500 euro ja kinkimisele.

WÕISTLUS KORRALDATI ET LEIDA LEIB, MIDA OLEKS VÕIMALIK LEIBURI TOOTMISSE VÕTTA.

KAS TEATE?

Marek Tobberi võistlusele (kaks päeva)

- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit

- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit
- 1000 € kinkimisele võit

WÕISTLUS KORRALDATI ET LEIDA LEIB, MIDA OLEKS VÕIMALIK LEIBURI TOOTMISSE VÕTTA.

küpsetab ikka «tagumikutunde» järgi.

Ehk küpsetad just sina Eesti parimat leiba?

Leivaküpsetamine on perenaiste seas au sees, kuid sellest, et kodune käetöö jõuaks poeletile, ei oska enamik neist unistada. Nüüd on selline võimalus olemas, sest Leibur kuulutas välja konkursi «Leiburi leivategu 2012», mille käigus selgub Eesti parim kodune rukkileib ja selle küpsetaja. Leibur võtab sobivaima leiva oma tootevalikusse ja nii saavad kõik soovijad võimaluse Eesti parimat koduleiba maitsta.

Oma koduleiva retsept ja foto ning soovi korral ka retsepti saarnislugu saada hiljemalt 30. septembriks Leiburile (vaata lisa www.toidutare.ee/leivategu2012).



7. september 2012

Haapsallane pääses leivateo finaali

Järgmisel nädalal peetava konkursi „Leiburi leivategu 2012“ finaalis võistleb parima koduse rukkileiva küpsetaja tiitlile ka martnalane Nele Laanemaa.

Augustis välja kuulutatud konkursile laekus üle Eesti rohkem kui 60 rukkileiva retsepti. Finaalis võistleb seitse koduleivaküpsetajat.

Nele Laanemaa pääses finaali tomati-ürdileiva retseptiga.

Riina Tobias

LEIBUR@OHTULEHT.EE TELEFON 614 4037

ALDO LEIB



Löö kaasa: algab Eesti lemmikleiva küpsetamise konkurs

Tänavu oma 250 aasta juubelit tähistav Leibur kuulutab välja võistluse «Leiburi leivategu 2012», mille käigus selgitatakse välja Eesti parim kodune rukkileib. «Kindlasti on inimestel palju maitsevaid retsepte, mis pärinevad esivanematelt või on katse-eksituse meetodil saanud pere lem-

mikuks.» Ütleb Leiburi tootearendusjuht Tiina Rühka. Retsepte oodatakse 30. septembrini ja kaheksa parima leivaretsepti autorit kutsutakse 16. oktoobril lõppvõistlusele. Võitnud retsepti võtab Leibur ka oma tootevalikusse. Vaata täpsemalt www.toidutare.ee/leivategu2012 OL

Esmapäev, 1. september 2012 Ohtuleht

PÄRNU POSTIMEES



Leibur kuulutab välja leivakonkursi, mille käigus selgitatakse välja Eesti parim kodune rukkileib ja selle küpsetaja. Oma leivaretsept ja -foto tuleb saata hiljemalt 30. septembriks Oma Maitse toimetusele. Kodukokakonkursi juhendi leiab aadressilt: www.toidutare.ee/leivategu2012.



Valik kajastusi

LAUPÄEV, 20. oktoober 2012 Nr 124

Loe väreid uudiseid www.jtee.ee

Võtmevalmistaja:
pikkadest
plastikküüntest
tuli loobuda.



lk 3

Jooga:
treeningud
sobivad ka
eakatele.



lk 5

Türi leivaküpsetaja pääses lõppvõistlusele

Järgmisel nädalal Leiburis 2012. aastapäeva puhul välja kuulutatud konkursi «Leibari võitvõit 2012» finaalis osaleb Eesti parim koduse rukkileiva ja selle küpsetaja.

Lõppvõistlusele pääses Ilmo Kuuze teise finaalisti Tiina Kuuze leivaküpsetaja Karin Adolbert. Võiduleiva, mis osaleb nädalal pärast, võtab Leibur tootmise ring teada saab müüta loogu Eesti.

Karin Adolbert osaleb finaali reetsepi ja «Leibu» tüübis.

Reetsepi võitjastunud konkursil tuli nelmeist poolelt Eesti noorem 60-65 rukkileivastootajast, millest asjatundjate tüüri valis välja kolmeks paremaks. Lõppvõistlusele kohustusid osalema kodumajapidamised, sest üks võiduleiva pääses finaali lausa kahe reetsepi.

Konkurssileiva hindasid asjatundjad anonüümsetult reetsepi järgi ning autorid nimed avaldati alles pärast otsuse langetamist. «Reetsepi» võitjaks nimetati, et loobuda rukkileiva tootmisest, et loobuda rukkileiva tootmisest olevatel leibade 9000 leibitud Leibur tootmisringis «Samas on rõõm näha, et enamasti on need osalesid osales tootmisest leivad.»

«Leiburil leivastegu 2012» lõppvõit võitjatele reetsepi Leibu Beto ja Ardi peavad tooma kaasa reetsepi põle leiba, mis on valmistatud täpselt ehk reetsepi järgi. (LT)

Järvamaa patrioidid teevad süüa



bivere lastelaas
shelplidistustest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest

leikkimistest
rest ja päevapealt
leikkimistest



Triin Kuusi küpsetatud rukkileiva on tomas pere leiva ni arugi, kui ka päevapealt. Järgnevat aastat saab «Triin rukkileiva» juha kaitsele võtta.

Triin Kuusi võiduleiba saab tuleval aastal poest osta

«Leibari võitvõit 2012» konkursi võitjaks Tiina Kuuze reetsepi järgi küpsetatud «Triin rukkileiva» osaleja, kes tuleval aastal saab seda ka poest osta.

«Triin rukkileiva» võitjaks nimetati, et loobuda rukkileiva tootmisest, et loobuda rukkileiva tootmisest olevatel leibade 9000 leibitud Leibur tootmisringis «Samas on rõõm näha, et enamasti on need osalesid osales tootmisest leivad.»

«Leiburil leivastegu 2012» lõppvõit võitjatele reetsepi Leibu Beto ja Ardi peavad tooma kaasa reetsepi põle leiba, mis on valmistatud täpselt ehk reetsepi järgi. (LT)

«Leibari võitvõit 2012» konkursi võitjaks Tiina Kuuze reetsepi järgi küpsetatud «Triin rukkileiva» osaleja, kes tuleval aastal saab seda ka poest osta.

«Triin rukkileiva» võitjaks nimetati, et loobuda rukkileiva tootmisest, et loobuda rukkileiva tootmisest olevatel leibade 9000 leibitud Leibur tootmisringis «Samas on rõõm näha, et enamasti on need osalesid osales tootmisest leivad.»

«Leiburil leivastegu 2012» lõppvõit võitjatele reetsepi Leibu Beto ja Ardi peavad tooma kaasa reetsepi põle leiba, mis on valmistatud täpselt ehk reetsepi järgi. (LT)

«Leibari võitvõit 2012» konkursi võitjaks Tiina Kuuze reetsepi järgi küpsetatud «Triin rukkileiva» osaleja, kes tuleval aastal saab seda ka poest osta.

«Triin rukkileiva» võitjaks nimetati, et loobuda rukkileiva tootmisest, et loobuda rukkileiva tootmisest olevatel leibade 9000 leibitud Leibur tootmisringis «Samas on rõõm näha, et enamasti on need osalesid osales tootmisest leivad.»

«Leiburil leivastegu 2012» lõppvõit võitjatele reetsepi Leibu Beto ja Ardi peavad tooma kaasa reetsepi põle leiba, mis on valmistatud täpselt ehk reetsepi järgi. (LT)

«Leibari võitvõit 2012» konkursi võitjaks Tiina Kuuze reetsepi järgi küpsetatud «Triin rukkileiva» osaleja, kes tuleval aastal saab seda ka poest osta.

Sakala

1878

Reisipäev, 30. oktoober 2012 Nr 212

Viljandi maakonna päevaleht sakala.ajaleht.ee

Hind 0.70 € (10.95 lk)

Milline on kodutu päev?
Ligiu räägib kahe kodutu mehe meenust, soovideid, mureid ja rõõmudest. Aga omal igapäevasele sotsiaalsele elule on prügikastid tähtsaks osadeks.

«Laura» on parim
Viljandi tütu müüja sõnu ostavad inimesed kõige meelamini tähelepanu «Laura», sest see on kõvem ega kee puuduse. Kauplused soovivad varude sootamisega kiirendada, sest saavad kolmas liim müüjatele hästi ei mõju.

Ma olen seda kindralvalt öelnud, et õnnestuste hulga poolest on meil kõige libedamad teed jaanipäeva paika.
ALVAR PÄRKL, Viljandi põlvkonnava juht

Õpetaja küpsetas väärt leiva



Valiti Eesti parim kodusküpsetatud leib
24.10.2012



01:59

02:06 12:10

9 3/24/13

Kuusi pere kodune leib pääses suurele püünele

«Leibari võitvõit 2012» konkursi võitjaks Tiina Kuuze reetsepi järgi küpsetatud «Triin rukkileiva» osaleja, kes tuleval aastal saab seda ka poest osta.

«Triin rukkileiva» võitjaks nimetati, et loobuda rukkileiva tootmisest, et loobuda rukkileiva tootmisest olevatel leibade 9000 leibitud Leibur tootmisringis «Samas on rõõm näha, et enamasti on need osalesid osales tootmisest leivad.»

«Leiburil leivastegu 2012» lõppvõit võitjatele reetsepi Leibu Beto ja Ardi peavad tooma kaasa reetsepi põle leiba, mis on valmistatud täpselt ehk reetsepi järgi. (LT)

«Leibari võitvõit 2012» konkursi võitjaks Tiina Kuuze reetsepi järgi küpsetatud «Triin rukkileiva» osaleja, kes tuleval aastal saab seda ka poest osta.

«Triin rukkileiva» võitjaks nimetati, et loobuda rukkileiva tootmisest, et loobuda rukkileiva tootmisest olevatel leibade 9000 leibitud Leibur tootmisringis «Samas on rõõm näha, et enamasti on need osalesid osales tootmisest leivad.»

«Leiburil leivastegu 2012» lõppvõit võitjatele reetsepi Leibu Beto ja Ardi peavad tooma kaasa reetsepi põle leiba, mis on valmistatud täpselt ehk reetsepi järgi. (LT)

«Leibari võitvõit 2012» konkursi võitjaks Tiina Kuuze reetsepi järgi küpsetatud «Triin rukkileiva» osaleja, kes tuleval aastal saab seda ka poest osta.

