**Kampania promocyjna serków homogenizowanych OSM Piątnica**



**OSM Piątnica prowadzi intensywną kampanię serków homogenizowanych. Działania promocyjne obejmują telewizję oraz digital, w tym VOD, YouTube, Facebook, a także Instagram. Piątnica niezmiennie promuje serki homogenizowane hasłem: „najlepsze coś by się zjadło”, a bohaterem najnowszej kampanii jest Serek homogenizowany stracciatella – z chrupiącymi cząstkami prawdziwej czekolady.**

W spotach reklamowych obecnej kampanii po raz kolejny występuje znana już konsumentom Babcia Eugenia, a koncepcja kreatywna opiera się na podkreśleniu wyjątkowego smaku serków – najlepszej przekąski w ciągu dnia.

**Takie słodkie coś na ząb – z Piątnicy, no bo skąd!**

Serki homogenizowane z Piątnicy to prawdziwa klasyka wśród serków. Najwyższa jakość mleka od regionalnych dostawców, prosty skład i starannie dobrane dodatki gwarantują ich wyjątkowy smak.
Serki homogenizowane Piątnica nie zawierają sztucznych dodatków ani aromatów. Sprawdzają się zarówno, jako składnik pożywnego śniadania, jak i wartościowa przekąska do spożycia o każdej porze dnia, kiedy pojawi się myśl „coś by się zjadło”. Serki homogenizowane OSM Piątnica dostępne są w 4 wariantach smakowych. Serek o smaku truskawkowym to smakowite połączenie delikatnego serka z soczystymi truskawkami. Serek stracciatella to wyjątkowy produkt na rynku – łączy kremową konsystencję z chrupiącymi cząstkami prawdziwej czekolady, zapewniając wyjątkowe doznania smakowe. Serki homogenizowane waniliowy i naturalny stanowią doskonały pomysł na pożywną przekąskę dla wielbicieli klasycznych smaków.

**Kampania promocyjna serków homogenizowanych**

W czasie 5-tygodniowej kampanii, trwającej do 4 kwietnia, serki homogenizowane OSM Piątnica będą wspierane spotami reklamowymi w telewizji, w digitalu oraz w mediach społecznościowych:

<https://www.youtube.com/watch?v=PrPkNDciazc>

Za kreację spotów TV odpowiada Agencja Plej oraz dom produkcyjny Lucky Luciano Pictures. Zakup mediów zrealizował dom mediowy Five Media, a kampanię digitalową realizuje Starcom.

Więcej informacji dostępnych na: <https://www.serekhomogenizowany.pl/>

**O firmie OSM PIĄTNICA:**

OSM Piątnica to polska spółdzielnia mleczarska należąca do ponad 2 tys. rolników, których gospodarstwa położone są na zielonych, czystych ekologicznie terenach Mazowsza, Podlasia i Kurpi. Priorytetem Spółdzielni jest dbałość o najwyższą jakość i naturalność produktów. Bogate tradycje mleczarskie regionu, szacunek do natury i otwartość na innowacje pozwoliły firmie stać się jedną z najnowocześniejszych i najszybciej rozwijających się mleczarni w kraju i na świecie. Najlepszym tego dowodem są liczne nagrody, świadczące o dużym zaufaniu konsumentów oraz uznaniu ekspertów. To m.in. przyznane tytuły Superbrands 2018, Superbrands 2019 oraz wyróżnienie w raporcie „1000 Companies to Inspire Europe” opublikowanym w 2018 roku przez Giełdę Papierów Wartościowych w Londynie.

Oferta Spółdzielni obejmuje szeroki asortyment produktów mleczarskich. OSM Piątnica pozycję jednego z liderów rynku zyskała m.in dzięki wprowadzeniu w 1992 roku do sprzedaży Serka Wiejskiego. Piątnica oferuje także takie kategorie jak: śmietany, serki do smarowania (marki Twój Smak, Twój Smak Puszysty i Milandia), twarożki, ser mascarpone, świeże twarogi w klinku, masło oraz kefir. Uzupełnieniem oferty jest segment produktów deserowych i funkcjonalnych – to m.in. jogurty naturalne, jogurty typu greckiego, jogurty typu islandzkiego - Skyr i Skyr pitny oraz Koktajle z białkiem serwatkowym.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy to pierwszy w Polsce producent, który wprowadził na rynek Mleko Wiejskie świeże w innowacyjnej butelce z uchwytem oraz Bez laktozy – pełen witamin i wartości odżywczych świeży bezlaktozowy produkt mleczny. Spółdzielnia dynamicznie rozwija także linię produktów BIO – dostępne są w niej: Twaróg Półtłusty, Śmietana 18%, Serek Wiejski i Jogurt Naturalny. Wszystkie powstają z mleka ekologicznego, pochodzącego z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych, prowadzących tradycyjną pastwiskową hodowlę krów.

Spółdzielnia jako pierwsza w Polsce wdrożyła kompleksowy program poprawy jakości surowca. Stosowane przez Piątnicę normy są dwukrotnie wyższe niż wymagania unijne. W 2016 r. wszyscy dostawcy mleka rozpoczęli żywienie krów paszami bez składników modyfikowanych genetycznie (GMO). Za wysokiej jakości surowiec Spółdzielnia już od 20 lat płaci rolnikom najwyższą cenę w Polsce. W 2019 r. OSM Piątnica dodatkowo wprowadziła najwyższą klasę skupowanego mleka - premium, która pięciokrotnie przewyższa wymagania unijne. OSM Piątnica corocznie zwiększa nakłady na inwestycje - obecnie są one najwyższe w stosunku do obrotów w całej branży.