

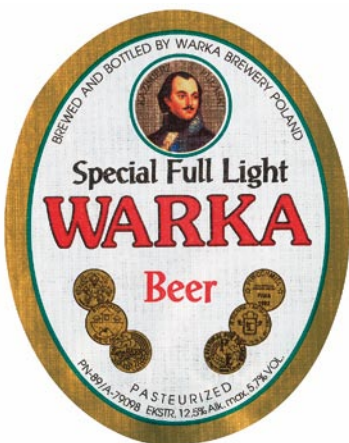
WARKA

Rynek

Browar w Warce wchodzi w skład Grupy Żywiec, która jest największą grupą browarniczą w Polsce. Grupa zatrudnia ponad 6 tys. pracowników, pracujących w sześciu browarach należących do Grupy (Żywiec, Warka, Elbląg, Bydgoszcz, Leżajsk, Cieszyn). W Browarze w Warce pracuje ponad 300 osób, co czyni go największym pracodawcą w tym regionie.

Polscy konsumenci wypijają rocznie ponad 24 mln hektolitrów piwa. Do największych krajowych producentów napoju z pianką, obok Grupy Żywiec, należą Kompania Piwowarska oraz Grupa Carlsberg-Okocim.

Warka Jasne Pełne to piwo z segmentu national mainstream. Warka Jasne Pełne jest jedną z dynamicznieij rozwijających się marek piwa w Polsce. Obecnie jest drugą co do wielkości marką standardową o ogólnopolskim zasięgu, mimo że jeszcze do końca 2000 roku było to piwo regionalne. W kwietniu 2001 roku Grupa Żywiec wprowadziła Warkę do dystrybucji ogólnopolskiej.



Specjalnością warecką (oprócz piwa oczywiście) były obwarzanki piwne. Miejscowi piekarze wypiekali je z makiem i solą. Miały kształt ósemki – były dość duże i cienkie „na mały palec”. Jeszcze w XIX wieku warszawscy handlarze nosili na plecach wiklinowe skrzynie z obwarzankami. Zachęcali do kupna, wykrzykując: „Obwarzanki wareckie, obwarzanki piwne – przedziwne, po dwa grosze”. Piwo wareckie świetnie nadawało się nie tylko do popijania obwarzanków, ale i do... produkcji świec. „Piwne” świece woskowe były odlewane w Warce przez stulecia i używane do uroczystości kościelnych. Dla nadania charakterystycznego połysku zanurzano je w piwie.

Bez względu jednak na daty rozpoczęcia warzenia piwa, czy to metodami domowymi, czy na masową skalę, nie ulega wątpliwości, że to właśnie wareckie piwo przyniosło ogólnopolską sławę temu mazowieckiemu miastu, które prawa miejskie otrzymało w XIV wieku i które znajduje się zaledwie 50 km na południe od Warszawy.

Produkt

Warka Jasne Pełne jest jedną z najlepiej rozpoznawalnych marek na polskim rynku piwnym.

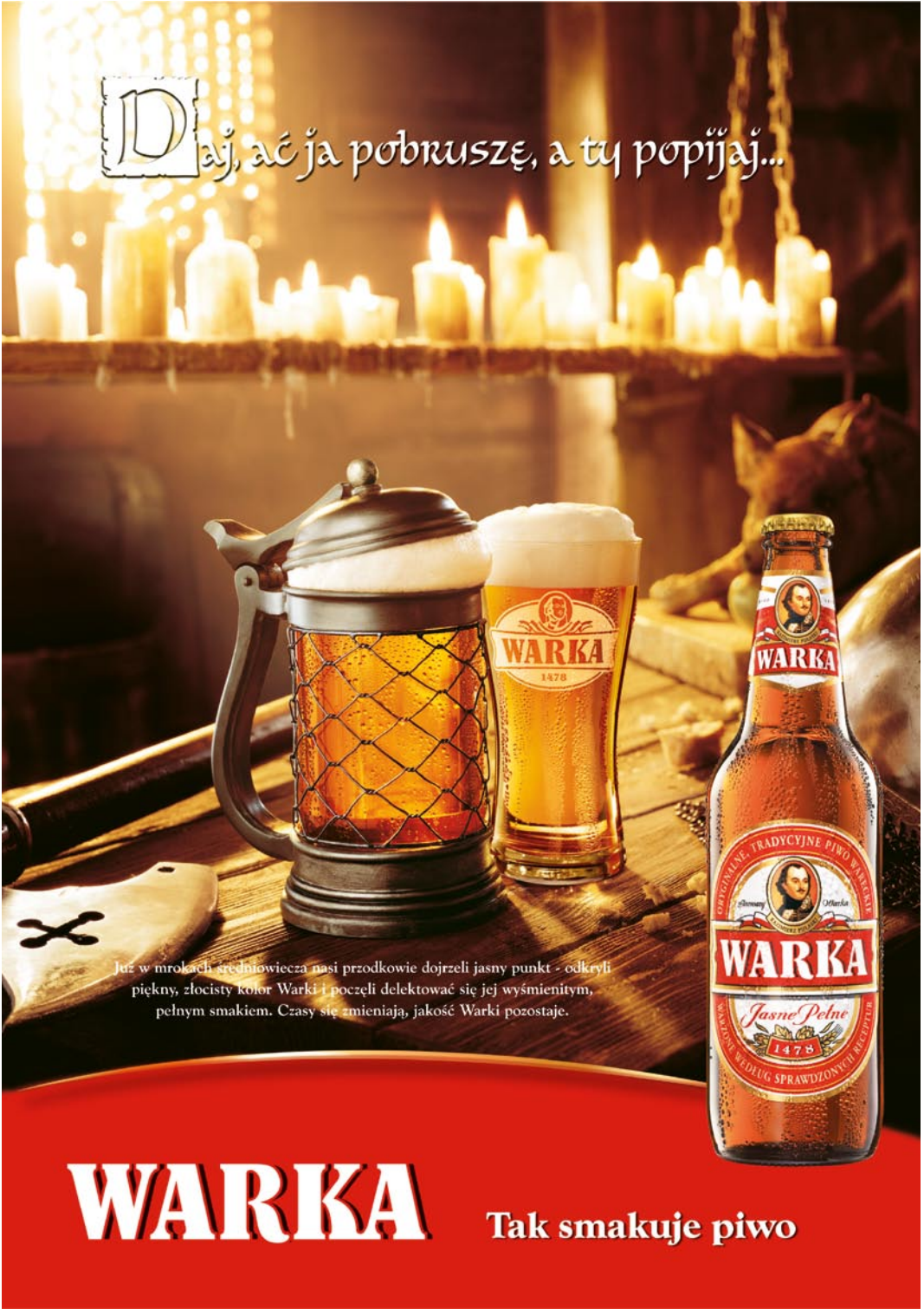
Piwo wareckie gości na polskich stołach od kilku już wieków. Warka Jasne Pełne jest aktualnie drugą co do wielkości marką z segmentu piw mainstream o ogólnopolskim zasięgu. Na podkreślenie zwraca uwagę fakt, że jeszcze do 2000 roku było to piwo typowo regionalne, dostępne jedynie w Polsce środkowo-wschodniej. Sukces wareckiego specjału na rynku lokalnym spowodował rozszerzenie dystrybucji produktu na teren całego kraju. Efektem tego posunięcia jest obecność marki Warka zarówno w punktach sprzedaży detalicznej, jak również w lokalach gastronomicznych w całej Polsce.

Warka Jasne Pełne to piwo o ekstrakcie 12,5% i zawartości alkoholu na poziomie 5,7%. Charakteryzuje się piękną złocistą barwą, harmonią smaku i zapachu, przyjemnym chmielowym aromatem, doskonałą goryczką oraz gęstą i trwałą pianą.

Warka to prawdziwie polskie piwo produkowane z najwyższej jakości surowców, według tradycyjnej technologii i z wykorzystaniem najlepszych osiągnięć sztuki piwowarskiej. Od ponad pięciuset lat cieszy podniebienia i zaspokaja gusta nawet najwybredniejszych smakoszy, którzy w piwie najbardziej cenią jakość, czystość smaku, szlachetną harmonię goryczki, otrzymaną dzięki doskonale dobranej metodzie chmielenia brzezki i mistrzowskiej sztuce warzenia piwa. Pełny, niepowtarzalny smak oraz piękny złoty kolor niczym plaster miodu pochodzący z najlepszego ula na długo zostają w pamięci.

Produkt konfekcjonowany jest w butelkach 0,5 l, puszkach 0,5 l, czteropaku puszek, a także w 30-litrowych KEG-ach.

Browar w Warce posiada certyfikaty: ISO 9001:2000 oraz HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) – certyfikat systemu bezpieczeństwa produkcji żywności.



Ostatnie wydarzenia

We wrześniu 2004 został ukończony jeden z najważniejszych etapów modernizacji browaru. Dzięki poczynionym inwestycjom, m.in. w ultranowoczesny system filtracji membranowej oraz warzelnię z największą na kontynencie europejskim kładźą filtracyjną o średnicy ponad 13 metrów, zwiększono moce produkcyjne browaru z 2 mln do 3,5 mln hektolitrów piwa rocznie. Tym samym Warka stała się drugim co do wielkości browarem w Grupie Żywiec.

Promocja

Kampania ATL marki oparta jest na dwóch platformach.

Pierwszą z nich jest odwołanie się do tradycji szlacheckiej, podkreślenie wyjątkowego smaku, wielowiekowego dziedzictwa, jakości oraz wartości męskiej przyjaźni. We wszystkich filmach reklamowych Warki pojawia się grupa przyjaciół spotykających się na „męskim piwie”. Niezależnie od tego, czy znajdują się we współczesnym pubie, czy staropolskiej karczmie, zawsze integruje ich wareckie piwo.

Druga platforma to sport i wydarzenia sportowe budzące w milionach kibiców na całym świecie największe emocje. Warka Jasne Pełne jest m.in. sponsorem Ligi Mistrzów.

Osiągnięcia

Wielokrotnie nagradzana najwyższymi wyróżnieniami i medalami na ogólnopolskich konkursach jakości, marka Warka Jasne Pełne porównywalna jest tylko z najlepszymi gatunkami piw w Europie. Warka znalazła się na wysokim 24. miejscu wśród najlepszych polskich marek w rankingu tygodnika Wprost i Instytutu Marki Polskiej.

A oto katalog nagród i wyróżnień:

- 1994. Srebrny As nadany Zakładom Piwowarskim w Warce Sp. z o.o. przez Polish Promotion Corporation w VIII edycji Konkursu Złotych i Srebrnych Asów za dynamiczny rozwój firmy.
- 1997. Firma Roku – tytuł przyznany przez Polski Klub Biznesu „za powrót do dobrych tradycji piwowarskich”.
- 1998. Radomskie Skrzydła – „za wybitne osiągnięcia w rozslawianiu ziemi radomskiej w kraju i za granicą”.
- 2002. Hit Handlu – nagroda pisma Handel dla najlepiej sprzedającego się produktu.
- 2003. Piwo Roku – nagroda przyznana przez kapitułę Rynków Alkoholowych dla najlepszego polskiego piwa.
- 2003. Brylantowe Skrzydła – przyznane przez kapitułę nagrody gospodarczej Słowa Ludu w dowód uznania za wkład firmy w rozwój gospodarki wolnorynkowej i rozwój regionu.
- 2004. Piwo Roku – nagroda przyznana przez czytelników Rynków Alkoholowych dla najlepszego polskiego piwa.
- 2004. Wyróżnienie przyznane przez pismo branżowe Detal Dzisiaj w Rankingu Liderów Dystrybucji i Wartościowych Marek.

Historia

Tradycje piwowarskie w Warce sięgają XV wieku, kiedy książę mazowiecki Bolesław V zastrzegł sobie wyłączność na dostawy piwa z Warki na dwór książęcy. Przekazy historyczne, legendy i utwory literackie potwierdzają fakt, iż piwo z Warki, które ceniono ze względu na jakość, smak, klarowność i kolor, gościło na stołach podczas najważniejszych obrad, uczt i biesiad. XV wiek to okres rozkwitu piwowarstwa w całym regionie wareckim. W tym czasie aż 30 piwowarów kultywowało tam tradycje browarnicze.

Warto w tym miejscu przytoczyć zabawną anegdotę związaną z osobą nuncjusza papieskiego Gaetano, który był wielkim orędownikiem wareckiego piwa. Gdy po powrocie do Rzymu zachorował poważnie na wrzód gardła, na łożu boleści wyszeptał: „...birra di Warka”. Obecni przy łożu chorego duchowni sądząc, że chodzi o jakąś nieznaną świętą, zaczęli się



modlić: „Santa Birra di Warka ora pro nobis” („Święte piwo z Warki, módl się za nami”). Chory słysząc to, wybuchnął śmiechem i... ozdrowiał, bowiem nękający go wrzód pękł.

Dla birofilów, czyli osób zajmujących się w sposób szczególny historią browarnictwa w Polsce, ciekawostką jest niewątpliwie fakt, że istnieją dowody na to, iż już w IX wieku mieszkańcy grodu położonego na lewym brzegu Pilicy (przyszłe miasto Warka) na bazie jęczmienia zaczęli wytwarzać cieszący podniebienie złoty trunek.

Działania BTL prowadzone są w trzech kanałach dystrybucji: detalu tradycyjnym, nowoczesnym oraz gastronomii. Działania te są ściśle powiązane z komunikacją ATL.

Wartości marki

Warka Jasne Pełne w swojej komunikacji bazuje na trzech głównych wartościach: prawdziwej przyjaźni, towarzyskości oraz męskiej solidarności.

Czego nie wiedzieliście o marce

WARKA

➤ Istnieją dowody na to, że już w IX wieku mieszkańcy grodu położonego na lewym brzegu Pilicy, obecnie Warka, na bazie jęczmienia zaczęli wytwarzać cieszący podniebienie złoty trunek.

➤ XV wiek to okres rozkwitu piwowarstwa w regionie Warki – 30 piwowarów kultywuje tradycje browarnicze.

➤ Na etykiecie piwa znajduje się portret Kazimierza Pułaskiego. Warka to rodzinne strony tego polsko-amerykańskiego bohatera.