



Γ. Καλλιμάνης Α.Ε.
Βιομηχανική Εταιρεία
Κατεψυγμένων Τροφίμων & Ποτών

Ελίκη Αιγίου, 25100 Αίγιο
Τηλ. +30 26910 81946
Fax. +30 26910 81948
info@kallimanis.gr

www.kallimanis.gr


Καλλιμάνης: Νέα Εποχή για την Κατηγορία των Ψαριών

Αίγιο, 31 Ιανουαρίου 2013– Σε σημαντική επένδυση που αφορά στο επαναλανσάρισμα των προϊόντων της και αναμένεται να σηματοδοτήσει μια νέα εποχή για την κατηγορία των ψαριών στην Ελλάδα προχώρησε η εταιρία Καλλιμάνης. Πρόκειται για μια επένδυση που θα επιφέρει όχι απλά ανανέωση στην κατηγορία των κατεψυγμένων αλιευμάτων αλλά και περαιτέρω ώθηση της κατανάλωσης, αφού βοηθά το σημερινό καταναλωτή στο πλαίσιο της μειωμένης αγοραστικής του δύναμης να συμπεριλάβει το ποιοτικό ψάρι στην εβδομαδιαία του διατροφή.

Κεντρικός άξονας της συγκεκριμένης επένδυσης αποτελεί η απόφαση της εταιρίας να θέσει ως προτεραιότητά της, εν καιρώ οικονομικής κρίσης, την ανάδειξη της ποιότητας των προϊόντων της αλλά και την ενίσχυση της προσιτότητάς τους στο ευρύ κοινό. Στο πλαίσιο αυτό, η εταιρία -πρώτη στην Ελλάδα αλλά και από τις πρώτες παγκοσμίως- τοποθετεί στο ράφι του λιανεμπορίου φιλέτα ψαριών αποκλειστικά χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά, κάτι που πραγματικά γίνεται αντιληπτό στην απόψυξη, στο μαγείρεμα και στη γεύση. Επιπλέον, πρόκειται για την πρώτη εταιρία στην χώρα μας που δεσμεύεται ότι τα ολόκληρα ψάρια της καταψύχονται επί πλοίου τη στιγμή που αλιεύονται (Frozen on Board) εξασφαλίζοντας έτσι τη φρεσκάδα, τη θρεπτικότητα και τη γεύση ενός φρεσκοαλιευμένου ψαριού.

«Σήμερα ο καταναλωτής δυσκολεύεται ολοένα και περισσότερο να προσφέρει στην οικογένειά του νωπό ψάρι και εκ των πραγμάτων στρέφεται προς τα κατεψυγμένα των οποίων η τιμή είναι σαφώς χαμηλότερη» αναφέρει η Ντίνα Καλλιμάνη, Εντεταλμένη Σύμβουλος της εταιρίας. «Φιλοσοφία της εταιρίας μας είναι, στους δύσκολους αυτούς καιρούς, να μην κατεβάσουμε τον πήχη για τον καταναλωτή, αλλά αντίθετα να επενδύσουμε ακόμα περισσότερο στην ποιότητα, προσφέροντάς του ψάρι αντάξιο ενός φρεσκοαλιευμένου νωπού. Θεωρούμε πως είναι ιδιαίτερα σημαντικό σε μια τέτοια περίοδο να δώσουμε τη δυνατότητα στους πολίτες να ξαναβάλουν στο καλάθι τους ένα τρόφιμο υψηλής διατροφικής αξίας όπως είναι το ψάρι».

Παράλληλα, η εταιρία ενίσχυσε τις επιλογές των καταναλωτών της τοποθετώντας στο ράφι μικρότερες συσκευασίες για φιλέτα ψαριών ευρείας κατανάλωσης όπως είναι η γλώσσα, ο βακαλάος και το πανγκάσιος. *«Οι καταναλωτές που εμπιστεύονται τα προϊόντα μας δύσκολα ρισκάρουν να προχωρήσουν σε άλλες επιλογές» αναφέρει*




η Διευθύντρια Marketing της εταιρίας Σοφία Παϊζη. «Ως εκ τούτου, στην αναζήτηση μείωσης του κόστους μέσα στη μάρκα Kallimanis μάς ζήτησαν μικρότερη ποσότητα σε χαμηλότερη τιμή προκειμένου να χωρέσει στο καλάθι τους. Ως ανταπόκριση, δημιουργήσαμε συσκευασίες των 300-400 γρ. στη σειρά των πιο αγαπημένων τους φιλέτων».

Επιπλέον, λαμβάνοντας υπόψη ότι μια σημαντική μερίδα καταναλωτών, που στο πλαίσιο της τάσης του eat-in (τρώω στο σπίτι), αναζητούν νέες γεύσεις, η εταιρία τοποθέτησε στην αγορά τέσσερα νέα προϊόντα. Πρόκειται για το *Καλαμάρι από τα παγωμένα νερά της Παταγονίας*-γνωστό για την τρυφερή και νόστιμη σάρκα του, το *Βακαλάο φιλέτο με δέρμα Ν.Αφρικής* -ένα μοναδικό φιλέτο βακαλάου με εξαιρετική, πλούσια γεύση, τα *Ανάμεικτα θαλασσινά*-ένα μείγμα από κομμένα και καθαρισμένα καλαμαράκια, μύδια χωρίς κέλυφος και αποφλοιωμένες γαρίδες, και τέλος, το *Surimi*-ένα προϊόν απομίμησης καβουριού το οποίο είναι ιδανικό για ορεκτικά και σαλάτες αφού δε χρειάζεται μαγείρεμα ενώ διατίθεται σε μορφή sticks για εύκολο τεμαχισμό σε ροδέλες ή σε λεπτές λωρίδες.

Τέλος, στο πλαίσιο της επένδυσης του επαναλανσαρίσματος, η εταιρία προχώρησε στον επανασχεδιασμό της συσκευασίας των προϊόντων της. Οι νέες συσκευασίες έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να απεικονίζουν τις εταιρικές αξίες της για καινοτομία, ποιότητα και φροντίδα για τον άνθρωπο και ταυτόχρονα να διευκολύνουν τον καταναλωτή στον γρήγορο εντοπισμό των πληροφοριών που αναζητά, όπως:

- **Προτάσεις** μαγειρικής από τον μετρ των θαλασσινών, τον chef Λευτέρη Λαζάρου, με νέες απλές σπιτικές συνταγές και υλικά που διαθέτει ο καταναλωτής στο σπίτι του.
- **Πληροφορίες** για τη σωστή διαχείριση και τη θρεπτική αξία των αλιευμάτων, καθώς και χρήσιμες εγκυκλοπαιδικές πληροφορίες για το κάθε αλίευμα.
- **Ενδειγμένες χρήσεις** ανά είδος (π.χ. για φούρνο, κατσαρόλα, τηγάνι)
- Πληροφορίες για την **αλυσίδα φρεσκάδας Καλλιμάνης**, τη διαδικασία δηλαδή που ακολουθεί η εταιρεία από την επιλογή του τόπου αλιείας μέχρι και τη διάθεση του προϊόντος στον καταναλωτή.
- **Γέφυρες επικοινωνίας** με την εταιρία μέσω της Γραμμής επικοινωνίας (8001177800) του internet και των social media στις διευθύνσεις [facebook.com/kallimanis1956](https://www.facebook.com/kallimanis1956), www.kallimanis.gr και www.lovesfish.gr, και τέλος
- **QR Code** για τους κατόχους smart phones, οι οποίοι μπορούν να έχουν άμεση πρόσβαση στην πληροφόρηση ακόμα μέσα στο κατάστημα.





Το επαναλανσάρισμα θα πλαισιωθεί από έντονη παρουσία της εταιρίας εντός του χώρου των super markets καθώς και από ένα ευρύ φάσμα επικοινωνίας με 3 νέες τηλεοπτικές διαφημιστικές ταινίες και έντονη παρουσία στο digital.

Για την εταιρία Καλλιμάνης

Με πάνω από μισό αιώνα εντατικής δουλειάς και με απόλυτη εξειδίκευση στον κλάδο των κατεψυγμένων αλιευμάτων, η εταιρία Καλλιμάνης έχει κατακτήσει την πρώτη θέση στην Ελλάδα στον κλάδο των φρεσκοκατεψυγμένων αλιευμάτων. Η εταιρία έχει έδρα το Αίγιο και πανελλαδικό ίδιο δίκτυο πωλήσεων, διαθέτει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων, 2 βιομηχανικές μονάδες παραγωγής, απασχολεί 150 άτομα προσωπικό και πραγματοποιεί εξαγωγές εντός και εκτός Ευρώπης. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε τη διεύθυνση [facebook.com/kallimanis1956](https://www.facebook.com/kallimanis1956).

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΥΠΟΥ

Σοφία Χαλκίδου, 6972.263.870, 210-7454308

sofia.chalkidou@wellenwide.gr

