

REPORT PR aktivít a medializácie

Pečivo



timing

19.4. – 13.6. 2017

KAMPAŇ PEČIVO – ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE

Timing

19.4.2017 – 20.6.2017

Cieľ

Dostať informácie o pečive a novej forme pečenia v Bille do médií a upozorniť na túto novinku. Ide o zavádzanie nových pekárničiek situovaných do stredu predajne.

* BIO pečivo

Idea

1, Testovať pečivo s novinárkami a blogerkami, medializovať tému pečivo v spojitosti s BILLOU 2, a získať exkluzívny kontent a dáta, zrealizovať na internete cez google veľký verejný prieskum, týkajúci sa obľúbenosti a spotreby pečiva a pekárenských výrobkov. Atraktivitou takéhoto exkluzívneho kontentu získame väčšiu možnosť medializácie aj v mienkotvorných médiách.

Komunikačná idea

Dostať do povedomia a médií tému pečivo a upozorniť priamo na novinku v predajniach Billa.

KAMPAŇ PEČIVO - 1 FÁZA KAMPANE

AKCIA 19.4. Rozoslanie darčiekov s pečivom a TS do 18 redakcií TEASING
zabalené košíčky s pečivom zabalenie a rozdistribuuovanie - TESTOVANIE

REPORT:

- **Akcia mala dva ciele**
 1. budovať a upevňovať i do budúcnosti pozitívny a priateľský vzťah BILLA a média
 2. Lobovať za možnú medializáciu v prospech témy BILLA Pečivo
- **prvá reakcia na aktivitu bola mimoriadne pozitívna:** novinári ocenili takúto milú pozornosť dostali sme od všetkých poďakovanie a informáciu so spätnou väzbou o chutiach, zhodnotení produktov ...
To znamená že cieľ č. 1 bol splnený v maximálnej možnej miere
- Zabezpečili sme v prvej fáze spolu 23 neplatených medializácií, to znamená že aj druhý cieľ bol splnený
V lobbingu a spontánnej medializácii sa pokračovalo aj v období od 1 do 15 júna - TEST výsledky



KAMPAŇ PEČIVO - 2 FÁZA KAMPANE

PROJEKTOVÉ PR

NOVÁ A INTERAKTÍVNA FORMA PR
ZÍSKANIE ZAUJÍMAVÉHO KONTENTU

Online Prieskum – NAJ(obľúbenejšie) pečivo Slovenska!

- ❑ Realizácia prieskumu o typoch obľúbeného pečiva
Prieskum chutí Slovákov
dve fázy kampane – zverejnenie a nábor prieskumu
- vyhodnotenie prieskumu
- ❑ Prepojenie na kampaň a novinky v Bille
- ❑ Získanie kontentu a údajov na sociálne siete a do médií (online, print)

PRIESKUM –máj 2017

Parametre:

Zber dát: 14 dní

Počet respondentov: vzorka
cca 2260 respondentov

Metóda: 2.673 CAWI – Computer Assisted Web Interviewing
zverejnenie/zber dát/vyhodnotenie/výsledky

Výsledok: exkluzívny kontent vo forme číselných a grafických údajov
použiteľný na medializáciu

TEST úspešne realizovaný, výsledky sú zaujímavé pre interné potreby klienta i pre mienkotvorné médiá. Preto v období máj – jún 2017 sa pokračovalo v lobingu medializácie s kontentom vo forme tlačovej správy – ZDROJ BILLA .

KAMPAŇ PEČIVO

TEST - NAJOBĽÚBENEJŠIE PEČIVO NA SLOVENSKU

Správa z prieskumu

Parametre

Zber dát: od 1.5.2017 do 15.5.2017
Metóda: Computer Assisted Web Interviewing
Validita: podľa Minimálnych štandardov SAVa sa za kvantitatívny prieskum považuje prieskum považuje súbor s počtom nad 150 respondentov. Zozbieraná vzorka je validná pre základné tabuľky a niektoré druhé triedenia v kategóriách podľa[veku (25 - 44 rokov, 45 - 65 rokov), krajov (BA, ZS, SS, VS)].

Úvod k spracovaniu dát

Vzhľadom na štruktúru cieľovej skupiny (ďalej CS) a vzorky zapojenej do výskumu môžeme konštatovať, že kontextové umiestnenie [linkov](#) na dotazník z článkov bolo v reprezentatívne podľa pohlavia. V cieľovej skupine sa nachádza 20% mužov a 80% žien a vo vzorke je 14% mužov a 86% žien.

Dáta vzhľadom na početnosť výberového súboru umožňujú triedenie v členení na staré kraje SR a umožňujú druhostupňové triedenie dát v členení na staré kraje SR.

Tabuľka C.: Štruktúra platných dát v členení na staré kraje SR trvalého bydliska

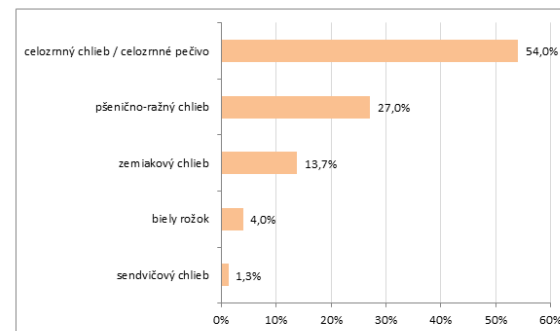
Počet respondentov	%
spolu	100,0%
Bratislavský kraj	40,7%
Západoslovenský kraj	25,2%
Stredoslovenský kraj	17,7%
Východoslovenský kraj	15,4%

HLAVNÉ VÝSLEDKY – spolu CS

Ot. 1.: Aký chlieb alebo pečivo jete najčastejšie?

Najviac ľudí v cieľovej skupine, viac ako polovica (54,0%) patrí medzi konzumentov, ktorí najčastejšie konzumujú celozrnný chlieb a pečivo. Viac ako štvrtina (27,0%) konzumuje najčastejšie pšenično-ražný chlieb.

Graf 1.1.: Frekvencia konzumácie typov chleba/pečiva

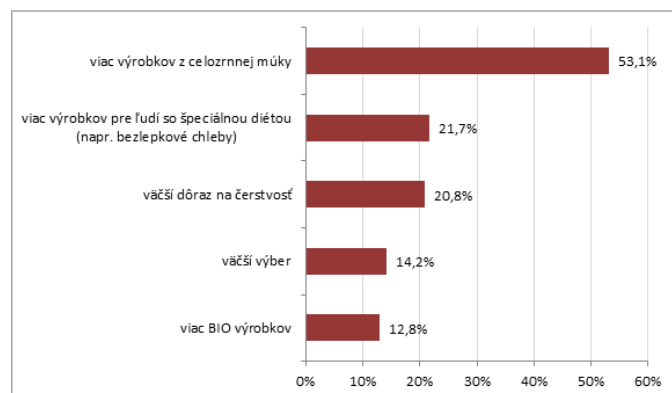


Ženy konzumujú častejšie ako muži celozrnný chlieb / pečivo, naopak, muži častejšie konzumujú pšenično-ražný chlieb a biele rožky.

Ot. 2.: Čo by ste uvítali v sortimente chleba a pečiva v slovenských predajniach potravín?

Najviac ľudí v CS, viac ako polovica (53,1%) by uvítala viac výrobkov z celozrnnéj múky. Viac ako pätina by privítala viac výrobkov vhodných pre rôzne diéty (21,7%) a väčší dôraz na čerstvosť.

Graf 2.1.: Preferencie sortimentu chleba/pečiva

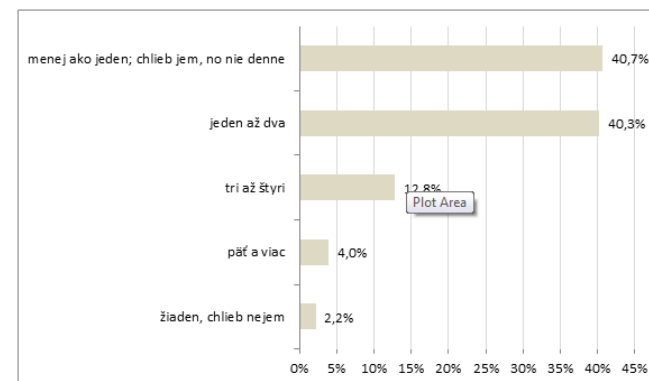


Muži by vo väčšej miere privítali širší výber produktov, ako ženy, ktoré by radšej chceli špecializované produkty na jednotlivé diéty.

Ot. 3.: Koľko krajcov chleba denne zjete?

Najviac ľudí v CS (vďaka tomu, že je tvorená väčšinou ženami), konzumuje chlieb príležitostne (40,7%) alebo v minimálnej miere jeden až dva krajce denne (40,3%). Každý šiesty človek (16,8%) patrí do skupiny veľkých jedákov chleba.

Graf 3.1.: Priemerná denná konzumácia chleba



Muži sú väčší konzumenti chleba ako ženy.

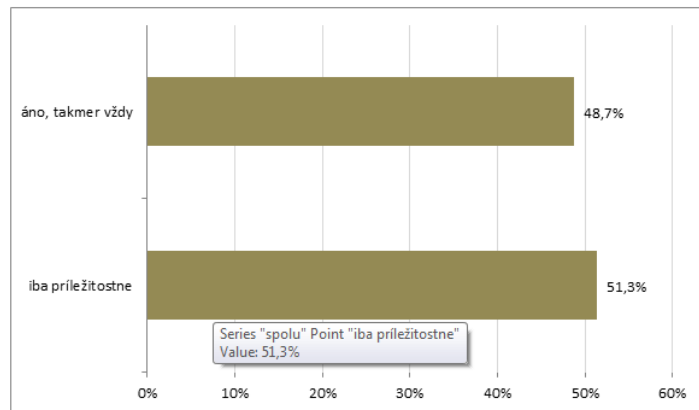
KAMPAŇ PEČIVO

TEST - NAJOBĽÚBENEJŠIE PEČIVO NA SLOVENSKU

Ot. 4.: Je chlieb a pečivo pravidelnou súčasťou vašich raňajok?

Pomer ľudí v CS, ktorí bežne konzumujú a iba príležitostne konzumujú na raňajky chlieb a pečivo je takmer vyrovnaný, pričom mierne prevažujú ľudia, ktorí jedia chlieb a pečivo iba príležitostne (51,3%).

Graf 4.1.: Chlieb a pečivo ako súčasť raňajok

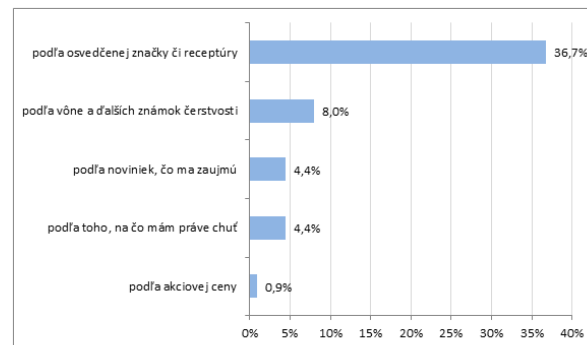


Muži v oveľa väčšej miere konzumujú na raňajky chlieb ako ženy.

Ot. 5.: Podľa čoho sa rozhodujete pri kúpe chleba a pečiva?

Najviac ľudí v CS sa pri kúpe chleba a pečiva rozhoduje podľa osvedčenej značky či receptúry (36,7%) a v oveľa menšej miere podľa vône a známok čerstvosti (8,0%) či podľa ďalších faktorov. Takmer polovica (45,6%) nemá vyhradené zvyklosti a rozhoduje sa pri nákupoch rôzne.

Graf 5.1.: Faktory rozhodovania pri kúpe chleba a pečiva

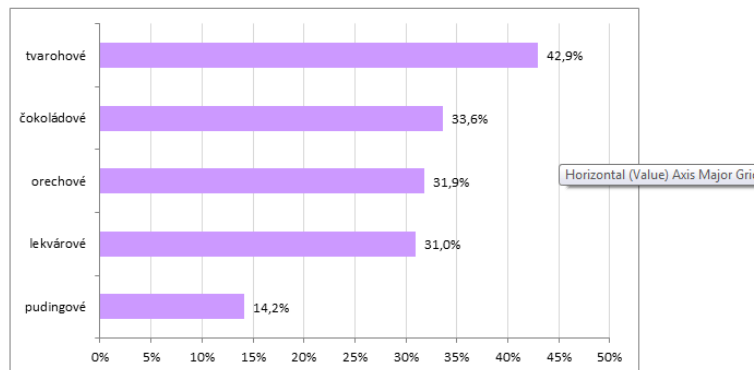


Muži v oveľa väčšej miere než ženy hľadajú chleba a pečiva značku či receptúru, alebo momentálne chute. Takmer polovica (49,2%) žien nemá jednoznačné faktory rozhodovania, u mužov je to len pätina (20,7%).

Ot. 6.: Aké náplne uprednostňujete pri sladkom pečive?

Najobľúbenejšia príchuť v CS pri sladkom pečive je tvarohová (42,9%). Za ňou nasledujú pomerne rovnako preferované príchute: čokoládová (33,6%), orechová (31,9%) a lekvárová (31,0%).

Graf 6.1.: Preferované náplne pri sladkom pečive

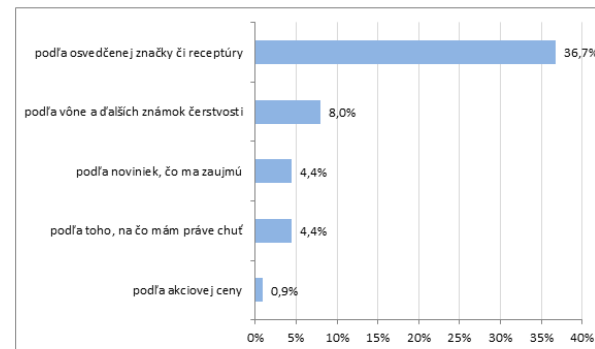


Muži majú podobné chute ako ženy, odlišujú sa iba vo výraznejšom uprednostňovaní pudingovej príchute.

Ot. 5.: Podľa čoho sa rozhodujete pri kúpe chleba a pečiva?

Najviac ľudí v CS sa pri kúpe chleba a pečiva rozhoduje podľa osvedčenej značky či receptúry (36,7%) a v oveľa menšej miere podľa vône a známok čerstvosti (8,0%) či podľa ďalších faktorov. Takmer polovica (45,6%) nemá vyhradené zvyklosti a rozhoduje sa pri nákupoch rôzne.

Graf 5.1.: Faktory rozhodovania pri kúpe chleba a pečiva



Muži v oveľa väčšej miere než ženy riešia pri nákupe chleba a pečiva značku či receptúru, alebo momentálne chute. Takmer polovica (49,2%) žien nemá jednoznačné faktory rozhodovania, u mužov je to len pätina (20,7%).

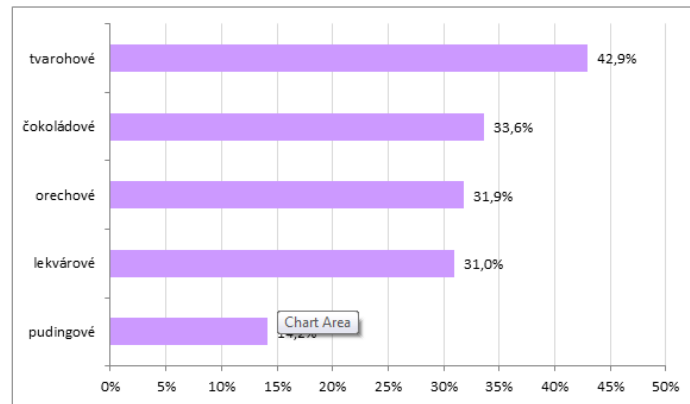
KAMPAŇ PEČIVO

TEST - NAJOBĽÚBENEJŠIE PEČIVO NA SLOVENSKU

Ot. 6.: Aké náplne uprednostňujete pri sladkom pečive?

Najobľúbenejšia príchuť v CS pri sladkom pečive je tvarohová (42,9%). Za ňou nasledujú pomerne rovnako preferované príchute: čokoládová (33,6%), orechová (31,9%) a lekvárová (31,0%).

Graf 6.1.: Preferované náplne pri sladkom pečive

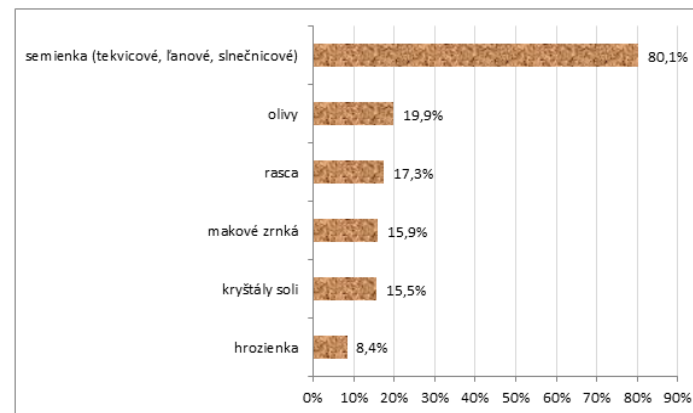


Muži majú podobné chute ako ženy, odlišujú sa iba vo výraznejšom uprednostňovaní pudingovej príchute.

Ot. 7.: Aké je vaše obľúbené chuťové sporenie chleba či pečiva?

Jednoznačne najobľúbenejším chuťovým sporením chleba či pečiva v CS sú semienka tekvicové, ľanové, slnečnicové (80,1%). Ostatné príchute sú pomerne rovnocenné a obľubuje ich menšia časť CS.

Graf 7.1.: Obľúbené chuťové sporenie chleba či pečiva

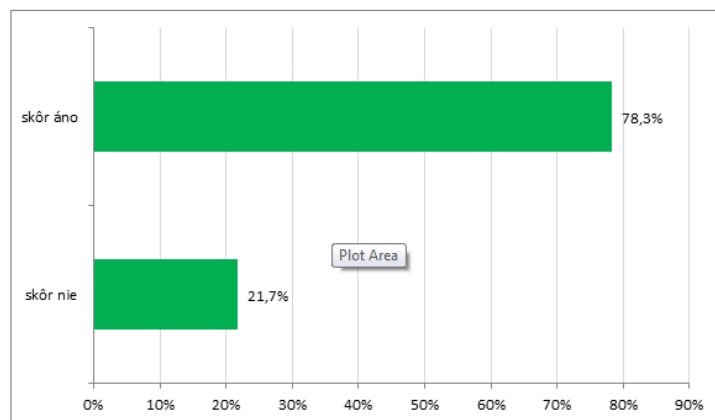


Mužom viacej spescia chlieb či pečivo olivy, makové zrnká a kryštáliky soli, než ženám.

Ot. 8.: Veríte tomu, že sa z chleba a pečiva príberá?

V CS viac ako ¾ ľudí verí, že z chleba a pečiva sa príberá (78,3%).

Graf 8.1.: Postoj k tvrdeniu o príberaní z chleba a pečiva

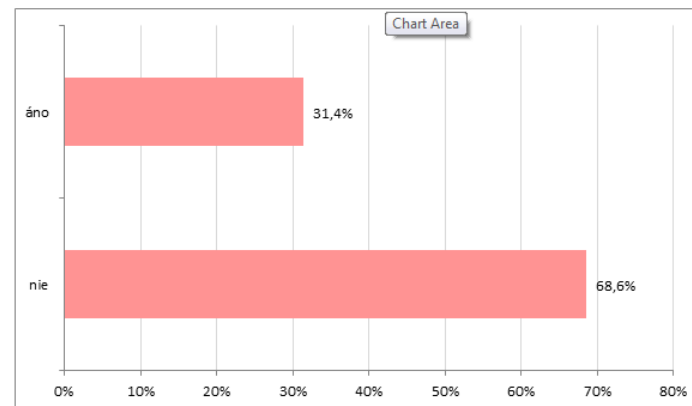


Muži v oveľa väčšej miere konzumujú na raňajky chlieb ako ženy.

Ot. 9.: Pečiete si chlieb doma?

Necelá 1/3 ľudí v CS si pečie doma chleba (31,4%).

Graf 9.1.: Pečenie chleba v domácnostiach



Muži hovoriaci za domácnosti nadpriemerne uvádzajú, že v ich domácnosti si nepečú doma chlieb.

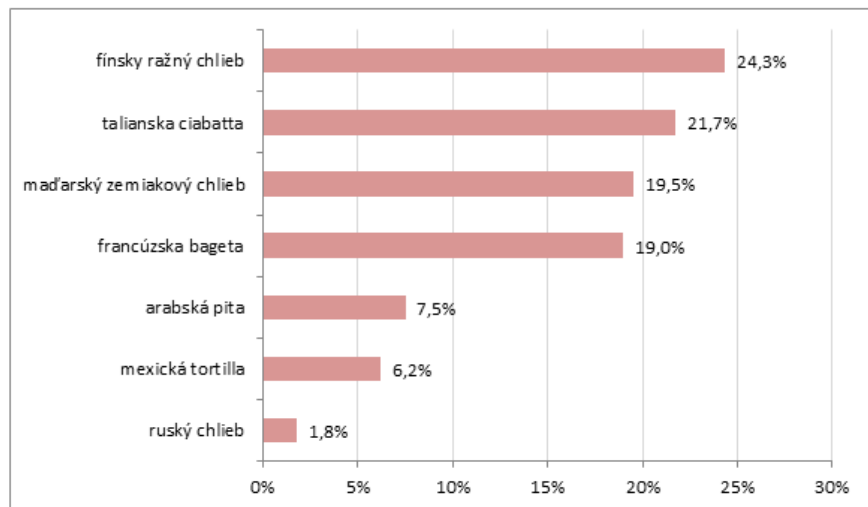
KAMPAŇ PEČIVO

TEST - NAJOBĽÚBENEJŠIE PEČIVO NA SLOVENSKU

Ot. 10.: Aký z tradičných chlebov medzinárodných kuchýň je váš favorit?

CS uprednostňuje spomedzi cudzokrajných chlebov fínsky ražný chlieb (24,3%), za ktorým nasleduje vyrovnaná trojka preferovaných zahraničných chlebov: talianska ciabatta (21,7%), maďarský zemiakový chlieb (21,7%) a francúzska bageta (19,0%).

Graf 10.1.: Uprednostňovaná medzinárodná kuchyňa



Ženy, ani muži nemajú nadpriemerne obľúbený zahraničný chlieb.

Mladí vo veku 15-24 rokov nadpriemerne uprednostňujú francúzske bagety, mexické tortilly a najstarší vo veku nad 65 rokov nadpriemerne uprednostňujú fínsky ražný chlieb a maďarský zemiakový chlieb. Rovnako fínsky ražný chlieb nadpriemerne uprednostňuje aj veková skupina 45-65 rokov.

Tabuľka 10.2 Uprednostňovaná medzinárodná kuchyňa – podľa vekových skupín

	spolu	15 - 24 rokov	25 - 44 rokov	45 - 65 rokov	viac ako 65 rokov
spolu	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
fínsky ražný chlieb	24,3%	11,1%	18,1%	35,4%	30,0%
talianska ciabatta	21,7%	16,7%	24,1%	19,5%	20,0%
maďarský zemiakový chlieb	19,5%	16,7%	19,8%	18,3%	30,0%
francúzska bageta	19,0%	33,3%	22,4%	12,2%	10,0%
arabská pita	7,5%	5,6%	6,9%	8,5%	10,0%
mexická tortilla	6,2%	16,7%	7,8%	2,4%	0,0%
ruský chlieb	1,8%	0,0%	0,9%	3,7%	0,0%

Stredoslováci zo zahraničných chlebov nadpriemerne uprednostňujú fínsky ražný chlieb a Východoslováci taliansku ciabattu.

Tabuľka 10.3.: Uprednostňovaná medzinárodná kuchyňa – podľa starých krajov SR

	spolu	BA	ZS	SS	VS
spolu	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
fínsky ražný chlieb	24,3%	21,7%	24,6%	35,0%	18,9%
talianska ciabatta	21,7%	20,7%	24,6%	12,5%	29,7%
maďarský zemiakový chlieb	19,5%	23,9%	17,5%	15,0%	16,2%
francúzska bageta	19,0%	16,3%	22,8%	22,5%	16,2%
arabská pita	7,5%	9,8%	3,5%	7,5%	8,1%
mexická tortilla	6,2%	6,5%	3,5%	7,5%	8,1%
ruský chlieb	1,8%	1,1%	3,5%	0,0%	2,7%

KAMPAŇ PEČIVO - 3 FÁZA KAMPANE

KAMPAŇ PEČIVO NEPLATENÁ MEDIALIZÁCIA NA ONLINE, PRINTE A BLOGERKY

- **Počet uverejnení SPOLU 39**
- **ROI – return on investment 1:14**

U odbornej i laickej verejnosti, ako aj u novinárov sa podarilo touto kampaňou vzbudiť reálny záujem nie len o tému , ale aj o novinku v BILLE.

Zaujímavosť:

Výsledky prieskumu spracované do tlačovej správy boli natoľko zaujímavé, že sa ich rozhodli uverejniť spontánne aj renomované mienkotvorné médiá ako etrend.sk, pravda.sk, hnonline.sk a ďalšie.

VÝBER Z NAJZAUJÍMAVEJŠÍCH MEDIALIZÁCIÍ

KAMPAŇ PEČIVO

1. woman.sk PR článok

<https://www.woman.sk/zdravie/zdravie-vyziva/zborte-pecivovy-mytus-najedzte-sa-aj-vecer/>

WOMAN.SK nielen pre ženy

Hľadaný výraz

TIPY A TRIKY PORADŇA HOROSKOPY KALENDÁR SVIAZOK MÁ JAROSLAVA PRIHLÁSTE SA

Život môže byť čarovný...
kúzelná kniha od woman.sk
vás o tom presvedčí!

KÚZELNÉ RECEPTY
NA ČAROVNÝ ŽIVOT

SPÄŤ VÝŽIVA

ZBORTE PEČIVOVÝ MÝTUS A NAJEDZTE SA. AJ VEČER!

Od: Henrieta Karabova 26.4.2017 Ohodnotte článok

Je po šiestej a vy sa už hodinu snažíte potlačiť chuť na pečivo. Hlava veľí: ruky preč, príberieš! Naozaj?

Predsudky nie sú na mieste, keď si ustrážite veľkosť porcie a zloženie. BILLA vám to uľahčí, predstavila „stihlu“ novínku pečenú na mieru pre všetkých aktívnych ľudí, čo dbajú na kvalitný prísun energie.

varímeryby

MÁSO
RYBA ZAPEČENÁ
SO ŠPENÁTOM A
SYROM

MÁSO
ŠPENÁTOVÉ
TORTILLY S
RUŽOVÝM
LOSOSOM

ZBORTE PEČIVOVÝ MÝTUS A NAJEDZTE SA. AJ VEČER!

Od: Henrieta Karabova 26.4.2017 Ohodnotte článok

Je po šiestej a vy sa už hodinu snažíte potlačiť chuť na pečivo. Hlava veľí: ruky preč, príberieš! Naozaj?

Predsudky nie sú na mieste, keď si ustrážite veľkosť porcie a zloženie. BILLA vám to uľahčí, predstavila „stihlu“ novínku pečenú na mieru pre všetkých aktívnych ľudí, čo dbajú na kvalitný prísun energie.

čo jesexi

MÁSO
RYBA ZAPEČENÁ
SO ŠPENÁTOM A
SYROM

MÁSO
ŠPENÁTOVÉ
TORTILLY S
RUŽOVÝM
LOSOSOM

MÁSO
RAVIOLI PLNENÉ
TRESKOU SO
ŠALVIOVÝM
PESTOM

SÚ RETIAZKY NA
NOHÁCH SEXI?

MÔŽU BYŤ PÁNSKE
HODINKY NA
ŽENSKOM ZÁPÄSTÍ
SEXI?

SÚ NAOZAJ
BALERINKY PRE
MUŽOV TAKÉ
ODPUDZUJÚCE?

KAMPAŇ PEČIVO

2. casprezeny.sk PR článok

<https://casprezeny.azet.sk/clanok/126813/zborte-pecivovy-mytus-a-najedzte-sa-aj-vecer>

The screenshot shows the top of the Casprezeny.sk website. The header includes the site logo, navigation links (Zdravá a štíhla, Recepty, Celebrity, Móda a krása, Rodina, Sex a vzťahy, Poradne, Dom a záhrada, Voľný čas, Videosekcia), and a search bar. The main article title is "Zborte pečivový mýtus a najedzte sa. Aj večer!". Below the title is a large image of several golden-brown, sesame-seed-covered bagels on a wooden board. To the right of the main image is a sidebar with a "Zlatičky" contest announcement and a "NAJČITANEJŠIE" section with several small article thumbnails.



Predsudky nie sú na mieste, keď si ustrážite veľkosť porcie a zloženie. BILLA vám to uľahčí, predstavila „štíhlu“ novinku pečenú na mieru pre všetkých aktívnych ľudí, čo dbajú na kvalitný prísun energie.

Poduška so zníženým obsahom sacharidov je jedným z dvadsiatich nových prísadkov v sortimente pekárenských výrobkov, ktoré nájdete v obľúbenej sieti supermarketov. Od konca apríla si navyše môžete v Bille pravidelne pochutnávať na výrobkoch označených ako **Chlieb mesiaca** s exkluzívnou receptúrou určenou výhradne pre tento potravinový reťazec.

Zahryznite sa do zdravia!

Výživoví špecialisti sa zhodujú, že chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnnej forme, by mali byť základom každodenného jedálneho listka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov a sacharidov. Úplne sa ich zrieknuť znamená vziať telu významný zdroj základných živín, ale aj vitamínov – najmä skupiny B a vitamínu E, minerálnych látok a vlákniny.

Nutričnú hodnotu **podušky so zníženým obsahom sacharidov** vylepšuje o vyše štvrtinu nižší podiel sacharidov, zvýšený obsah bielkovín a viac ako 6 % vlákniny na 100 gramov pečiva. Mix sľeňnicových, sezamových a ľanových semien v striedke aj na povrchu dodáva pečivu lahodnú chuť a chrumkavosť, telu zas nasýtené masné kyseliny dôležité pre správnu činnosť mozgu, svalov či srdcovo-cievneho systému. Či už máte za sebou náročný deň v kancelárii, „behačky“ po úradoch alebo drinu v posilovni, tento typ pečiva vás zasýti na dlhý čas.

EXTRA TIP: Skombinujte pečivo s tvarovom, čerstvým syrom, rybacou nátierkou alebo mäsom pripraveným na pare a nezabudnite na bohatú zeleninovú oblohu, nech je prevencia pred nočným nájazdom na chladničku naozaj efektívna!

Spoločnosť BILLA Slovensko zavádza viaceré novinky v segmente pekárenských výrobkov. Posilňuje dôraz na čerstvosť, pestrosť a BIO kvalitu. Oddelenie chleba a pečiva v predajniach BILLA prejde viditeľnými zmenami. Zákazníci budú mať možnosť ochutnať chlieb podľa exkluzívnej receptúry pripravenej výhradne pre Billa, realizujúca sa portfóliom produktov a tradičné si medené receptúry a dokonalejší



PREČÍTAJTE SI

- Trápi vás únava, bolesti hlavy a zažívacie problémy?
- Čo majú spoločné pilotka, boxerka a zväracia...

SÚŤAŽE

[viac súťaží >](#)

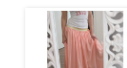
- Najobľúbenejšia súťaž je tu! Neváhajte a prihláste...



Sme PRVÍ NA SLOVENSKU v liečení zubných kazov bez vrťania!



Značkové okuliarevé rámy s 50% zľavou pri kúpe kompletných okuliarov



Letná maxi sukňa v lososovej farbe



KAMPAŇ PEČIVO

3. izdravie.sk PR článok

<http://www.pluska.sk/izdravie/zivotny-styl/zborte-pecivovy-mytus-anajedzte-aj-vecer.htm>

The screenshot shows the homepage of izdravie.sk. The main article is titled "Zborte pečivový mýtus a najedzte sa. Aj večer!". Below the title, there is a sub-headline: "Je po šiestej a vy sa už hodinu snažíte potlačiť chuť na pečivo. Hlava veľí: ruky preč, priberieš! Naozaj?". A large image of a loaf of bread on a wooden cutting board is featured. To the right, there is a sidebar with "Najnovšie články" (Latest articles) including "Konečne som ženská! TAYLOR sa Ellie Goulding vymakala k...", "Vychláva vás citový upír? 8 typov osôb, ktoré si do života...", "FOTO: Bizarní „svalničtí“. Neuveríte, čo si pichajú do tela...", and "Chrumkajte klasiku. Hlávkový šalát pomôže pri dieťe a aj proti...". At the bottom, there is a "Tip na ďalší článok" section with the link "Chrumkajte klasiku. Hlávkový šalát pomôže pri dieťe a aj proti nespavosti...viac".

vás zasýti na dlhý čas.



Poduška so zníženým obsahom sacharidov

EXTRA TIP: Skombinujte pečivo s tvarovom, čerstvým syrom, rybacou nátierkou alebo mäsom pripraveným na pare a nezabudnite na bohatú zeleninovú oblohu, nech je prevencia pred nočným nájazdom na chladničku naozaj efektívna!

TEST o najlepšom chlebe! Klikni TU

Chrumkavý či vláčný? Tmavý či svetlý? S rascou či bez? A vôbec, jest chlieb či nejest? Podelte sa o svoje chute, a pomôžte nám lepšie spoznať chlebový vkus Slovákov. Zapojte sa do veľkej chlebovej ankety a skúste šťastie v súťaži o atraktívne ceny z Billy!

Spoločnosť BILLA Slovensko zavádza viaceré novinky v segmente pekárskeho výrobkov. Posilňuje dôraz na čerstvosť, pestrosť a BIO kvalitu. Oddelenie chleba a pečiva v predajniach BILLA prejde viditeľnými zmenami. Zákazníci budú mať možnosť ochutnať chlieb podľa exkluzívnej receptúry pripravenej výhradne pre Billu, rozširuje sa portfólio produktov o tradičné aj moderné receptúry a zdokonaľujú sa technológie pečenia v súlade s náročnými kritériami vyváženej stravy.

Chlieb mesiaca

Začiatkom mája si môžu zákazníci v Bille každý mesiac zakúpiť unikátny chlieb pripravený z vybraných surovín a dodávaný exkluzívne pre sieť BILLA. Výrobok bude označený ako „Chlieb mesiaca“ a ponúka pridanú hodnotu do jedálneho lístka rodín, ktoré chcú vyskúšať nové chute, pričom si potrpia na vysokú kvalitu základných potravín za dostupnú cenu.



KAMPAŇ PEČIVO

4. feminity.sk PR článok

<http://feminity.zoznam.sk/c/899982/zborte-pecivovy-mytus-a-najedzte-sa-aj-vecer>

The screenshot shows the website interface for feminity.sk. On the left, there is a vertical banner for '30 ROKOV LUCIE JEDINÝ KONCERT NA SLOVENSKU TRNAVA 3. 6. 2017 CITY ARENA Štadión A. Malatinského 21:00 Predpredaj lístkov PREDPREDAJ.sk'. The main header includes 'FEMINITY', 'Zoznam.sk', and a search bar. Below the header is a navigation menu with categories like 'CELEBRITY', 'SEX A VZŤAHY', 'MÓDA A KRÁSA', 'ZDRAVIE A RELAX', 'LIFESTYLE', 'RECEPTY', 'SÚŤAŽE', and 'FEMINITY TV'. The article title is 'Zborte pečivový mýtus a najedzte sa. Aj večer!' with a date of 25.04.2017. The main image shows several loaves of bread on a wooden board. To the right, there are sections for 'NAJČÍTANEJŠIE ČLÁNKY' with three items: '1 DEŇ Tajomstvo, ktoré som manželovi 10 rokov nepovedala...', '3 DNI Koľko toho o nás prezradza dátum narodenia...', and 'TÝŽDEŇ VIDEO: Krásna Lucia Hablovicová sa za posledných 17 rokov od súťaže nezmenila:'. Below the article text, there is a red circle around the word 'TEST' in the 'EXTRA TIP' section.

Úvod > Zdravie & relax

Zborte pečivový mýtus a najedzte sa. Aj večer!

25.04.2017 | 📄

Je po šiestej a vy sa už hodinu snažíte potlačiť chuť na pečivo. Hlava veľ: ruky preč, príberieš! Naozaj?



NAJČÍTANEJŠIE ČLÁNKY

1 DEŇ 3 DNI TÝŽDEŇ



Tajomstvo, ktoré som manželovi 10 rokov nepovedala, sa prevadlo: Dodnes ma mrzí, že som nebola úprmná



Koľko toho o nás prezradza dátum narodenia, obľúbená farba či naše gestá?



VIDEO: Krásna Lucia Hablovicová sa za posledných 17 rokov od súťaže nezmenila: Prezradila nám, čo je za tým

v sortimente pekárenských výrobkov, ktoré nájdete v obľúbenej sieti supermarketov. Od kónca apríla si navyše môžete v Bille pravidelne pochutnávať na výrobkoch označených ako **Chlieb mesiaca** s exkluzívnou receptúrou určenou výhradne pre tento potravinový reťazec.

Zahryznite sa do zdravia!

Výživoví špecialisti sa zhodujú, že chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnnej forme, by mali byť základom každodenného jedálneho lístka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov a sacharidov. Úplne sa ich zrieknuť znamená vziať telu významný zdroj základných živín, ale aj vitamínov – najmä skupiny B a vitamínu E, minerálnych látok a vlákniny.

Nutričnú hodnotu **podučky so zníženým obsahom sacharidov** vylepšuje o vyše štvrtinu nižší podiel sacharidov, zvýšený obsah bielkovín a viac ako 6 % vlákniny na 100 gramov pečiva. Mix slnečnicových, sezamových a ľanových semien v striedke aj na povrchu dodáva pečivu ľahodnú chuť a chrumkavosť, telu zas nenasytené masné kyseliny dôležité pre správnu činnosť mozgu, svalov či srdcovo-cievneho systému. Či už máte za sebou náročný deň v kancelárii, „behačky“ po úradoch alebo drinu v posilovni, tento typ pečiva vás zasýti na dlhý čas.

EXTRA TIP: **Skombinujte** pečivo s tvarovom, čerstvým syrom, rybacou nátierkou alebo pikantom pripravovaným na pivo a nezabudnite na bohatú zeleninovú oblohu, nech je prevencia pred nočným nájazdom na chlieb. **Či chuť naozaj efektívna!**

TEST o najlepšom chlebe! Klikni TU

Chrumkavý či vláčný? Tmavý či svetlý? S rascou či bez? A vôbec, jest chlieb či nejest? Podelite sa o svoje chute, a pomozte nám lepšie spoznať chlebový vkus Slovákov. Zapojte sa do veľkej chlebovej ankety a skuste šťastie v súťaži o atraktívne ceny z Billy!

- reklamná správa -

FOTOGALÉRIA



A collage of various advertisements. On the left, there are small travel ads for 'polovnýcky: Ivana Šurovcová', 'Ak robí váš partner jednu z týchto štyroch vecí...', 'Od Hlasovej kráľky k modernej múze: Odhodlali by ste sa na tento krátky zotrší?', and 'Vieme, prečo Zuzana Haasová vyzerá tak dobre'. In the center, there is a large ad for 'invia' featuring a resort image with a pool and the text 'Taliancko - Kalábria -33%' and 'od 22.8. 16 dní 769 EUR'. Below that is an ad for 'Spojené arabské emiráty - Ajman -24%'. On the right, there is an ad for 'ELITE MODEL LOOK' with a group photo and the text 'CASTING'.

KAMPAŇ PEČIVO

6. Chvilka pre teba ¼ str PR článok

Zborte pečivový mýtus a najedzte sa. Aj večer!

TIP!

Je po šiestej a vy sa už hodinu snažíte potlačiť chuť na pečivo. Hlava veľí: ruky preč, príberieš! Naozaj? Predsudky nie sú na mieste, keď si ustrážite veľkosť porcie a zloženie. **BILLA** vám to uľahčí, predstavila „stihlu“ novinku pečenú na mieru pre všetkých aktívnych ľudí, čo dbajú na kvalitný prísun energie.

Zahryznite sa do zdravia!

Výživní špecialisti sa zhodujú, že chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnných formách, by mali byť základom každodenného jedálneho lístka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov a sacharidov a vitamínov – najmä skupiny B a vitamínu E, minerálnych látok a vlákniny. Poduška so zníženým obsahom sacharidov je jedným z dvadsiatich nových prírastkov v sortimente pekárskych výrobkov, ktoré nájdete v sieti supermarketov **BILLA**. Nutričnú hodnotu vylepšuje o vyše štvrtinu nižší podiel sacharidov, zvýšený obsah bielkovín a viac ako 6 % vlákniny na 100 gramov pečiva.

Chlieb mesiaca

Začiatkom mája si môžu zákazníci v Bille každý mesiac zakúpiť unikátny chlieb pripravený z vybraných surovín a dodávaný exkluzívne pre sieť **BILLA**. Výrobok bude označený ako „Chlieb mesiaca“.

EXTRA TIP: Skombinujte pečivo s tvarovom, čerstvým syrom, rybacou nátierkou alebo mäsom pripraveným na pare a nezapudnite na bohatú zeleninovú oblohu, nech je prevencia pred nočným nájazdom na chladničku naozaj efektívna!



Karfiolový nákyp

8 PORCIÍ • PRÍPRAVA: 25 MINÚT (BEZ VARENIA A PEČENIA)
+ 1 PORCIA: 1 011 KJ/241 KCAL

- 1 menší karfiol • 8 zemiakov • 1 cibuľa • 2 lyžice masla
- + na vymazanie • 4 vajcia • 100 ml 33% smotany
- soľ • mleté čierne korenie • štipka muškátového orieška • 30g syra s modrou plešou • čerstvé bylinky (tymián, hladkolistá petržlenová vňať) na dozdobenie

1 Karfiol očistíme a uvaríme v osolenej vode takmer domäkka. Scedíme ho a rozdelíme na ružičky. Zemiaky dôkladne umyjeme a uvaríme do polomäkka. Vodu zlejeme. Zemiaky osušíme a nakrájame na kocky. Cibulu očistíme, pokrájame nadrobno a na panvici na rozohriatom masle opečieme dozlatata. Zeleninu dáme do misy a vidličkou zľahka roztláčime.



Salát s karfiolom a orechmi

6 PORCIÍ • PRÍPRAVA: 50 MINÚT • 1 PORCIA: 1 167 KJ/279 KCAL

- 200 g ružičiek karfiolu • 250 g olúpaného zeleru
- 600 g varených olúpaných zemiakov *Na drasing:*
- 100 g majonézy • 100 g kyslej smotany • 20 g ostrej horčice
- citrónová šťava • soľ *Na dokončenie:* • 40 g vlašských orechov • 50 g plátkov anglickej slaniny

1 Slaninu nakrájame na širšie prúžky, rozložíme na plech s papierom na pečenie a dáme do rúry vyhriatej na 150 °C. Keď slanina začne zlatnúť, pridáme pokrájané orechy a dopečieme spoločne dozlatista.

2 Karfiol opláchneme, rozdelíme na ružičky, ktoré nakrájame na jemné plátky. Potom karfiol sprudka opečieme na oleji a necháme vychladnúť.

3 Zeler očistíme a nakrájame na tenké rezance. Nasypte ho do misy, pridáme vychladnutý karfiol, na plátky pokrájané zemiaky. Zeleninu zalejeme dressingom, ktorý pripravíme z majonézy, kyslej smotany, horčice a citrónovej šťavy. Salát podľa chuti osolíme, opatrne premiešame, rozdelíme na tanierce alebo do misiek a ozdobíme orechmi so slaninou.

3 Zmes dáme do formy na pečenie vymazanej maslom. Zalejeme ju rozšľahanými vajcami so smotanou, soľou, korením a muškátovým orieškom. Pečieme v rúre predhriatej na 160 °C asi 40 minút. Potom nákyp posypeme nastrúhaným syrom. Teplotu rúry zvýšime na 200 °C a dopečieme ďalších 10 minút. Karfiolový nákyp dozdobíme čerstvým tymiánom.

TIP!

Zborte pečivový mýtus a najedzte sa. Aj večer!

Je po šiestej a vy sa už hodinu snažíte potlačiť chuť na pečivo. Hlava veľí: ruky preč, príberieš! Naozaj? Predsudky nie sú na mieste, keď si ustrážite veľkosť porcie a zloženie. **BILLA** vám to uľahčí, predstavila „stihlu“ novinku pečenú na mieru pre všetkých aktívnych ľudí, čo dbajú na kvalitný prísun energie.

Zahryznite sa do zdravia!
Výživní špecialisti sa zhodujú, že chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnných formách, by mali byť základom každodenného jedálneho lístka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov a sacharidov a vitamínov – najmä skupiny B a vitamínu E, minerálnych látok a vlákniny. Poduška so zníženým obsahom sacharidov je jedným z dvadsiatich nových prírastkov v sortimente pekárskych výrobkov, ktoré nájdete v sieti supermarketov **BILLA**. Nutričnú hodnotu vylepšuje o vyše štvrtinu nižší podiel sacharidov, zvýšený obsah bielkovín a viac ako 6 % vlákniny na 100 gramov pečiva.

Chlieb mesiaca
Začiatkom mája si môžu zákazníci v Bille každý mesiac zakúpiť unikátny chlieb pripravený z vybraných surovín a dodávaný exkluzívne pre sieť **BILLA**. Výrobok bude označený ako „Chlieb mesiaca“.

EXTRA TIP: Skombinujte pečivo s tvarovom, čerstvým syrom, rybacou nátierkou alebo mäsom pripraveným na pare a nezapudnite na bohatú zeleninovú oblohu, nech je prevencia pred nočným nájazdom na chladničku naozaj efektívna!



KAMPAŇ PEČIVO

7. EVITA TIP ¼ str PR článok

Zborte pečivový mýtus

Chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnej forme, by mali byť základom denného jedálneho lístka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov, sacharidov a vitamínov. Piecť nemusíte, stačí ho kúpiť a pripraviť k nemu chutnú nátierku. Bryndzová, rybaciu či syrovú – to dáte ľavou zadnou. V sieti supermarketov BILLA dokonca nájdete od mája v ponuke chleba a pečiva certifikované BIO výrobky bez syntetických konzervačných látok, umelých farbív a ochucovadiel. No čo viac si priat? www.billa.sk



TIPY



pre nešikovné gazdinky

ANI VY NIE STE PRÁVE ŽENA, KTORÁ SA S ÚSMEVOM NA PERÁCH CELÝ DEŇ ZVÍRVA V KUCHYNI? NEVIETE UPIECŤ KOLÁČ A NECHÁPETE, AKO NIEKTO DOKÁŽE NAVARIŤ SVIEČKOVÚ NA SMOTANE? MÁM PRE VÁS ZOPÁR TIPOV, AKO ASPOŇ NAOKO VYZERAŤ AKO ŠIKOVNÁ GAZDINKA.



Zborte pečivový mýtus

Chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnej forme, by mali byť základom denného jedálneho lístka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov, sacharidov a vitamínov. Piecť nemusíte, stačí ho kúpiť a pripraviť k nemu chutnú nátierku. Bryndzová, rybaciu či syrovú – to dáte ľavou zadnou. V sieti supermarketov BILLA dokonca nájdete od mája v ponuke chleba a pečiva certifikované BIO výrobky bez syntetických konzervačných látok, umelých farbív a ochucovadiel. No čo viac si priat? www.billa.sk



Cestoviny sú správna voľba

Uvariť vo vode ich hádam dokážete. Potom stačí už iba pripraviť omáčku: syrovú či rajčinovú, tie sú jednoduché.

Príde rodina a vy neviete variť?

Kúpte hotový hummus, pita chlieb, olivy, zeleninu, rôzne druhy šuniek. Ak chcete vyslovene varené jedlo, kúpte hotové pečené kura. Urobte k nemu už iba zemiakové pyré a kúpte kyslé uhorky. Na stole to bude vyzerať, že ste sa od roboty pretrhli.

Polievka? Áno!

Majte doma vždy mrazenú zeleninu vhodnú do polievky a bujón. Ešte si skúste našťudovať, ako sa robí zasmažka, a je to! Vaša prvá polievka je na svete. Potom sa posuňte do ďalšieho levelu a urobte to isté s čerstvou zeleninou a mäsom :-).

Ach, to pečenie...

Hrnčekové koláče zvládnete aj vy, na tom nie je čo pokaziť. Na vrch zakaždým pridajte iné ovocie a môžete mať každý týždeň iný koláč.

Prívarky sú super

Naučte sa jeden – povedzme zemiakový na kyslo. No a potom to

Text: Alexandra König, foto: Dreamstime

140 evita jún 2017



KAMPAŇ PEČIVO

8. MOJE ZDRAVIE ¼ str PR článok
v príprave a v tlači

Zborte pečivový mýtus a najedzte sa. Aj večer!

po šiestej a vy sa už hodinu snažite potlačiť chuť na pečivo. Hlava velí: **ruky preč, priberieš!** Naozaj?

Isudky nie sú na mieste, keď si ustrážite osť porcie a zloženie. BILLA vám to uľahčí, ľstavila „štíhlu“ novinku pečenú na mieru všetkých aktívnych ľudí, čo dbajú na kvalitu rísun energie.

ľuška so zníženým obsahom sacharidov je jedným z dvadsiatich nových prírastv v sortimente pekárenských výrobkov, ktoré ľete v obľúbenej sieti supermarketov. Od 1ca apríla si navyše môžete v Bille pravidelne ťhnutávať na výrobkoch označených ako **ľieb mesiaca** s exkluzívnou receptúrou určevýhradne pre tento potravinový reťazec.

RA TIP: Skombinujte pečivo s tvarovom, čerstvým syrom, icou nátierkou alebo mäsom pripraveným na pare a nezabudna bohatú zeleninovú oblohu, nech je prevencia pred nočným szdom na chladničku naozaj efektívna!

Zahryznite sa do zdravia!

Výživoví špecialisti sa zhodujú, že chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnnnej forme, by mali byť základom každodenného jedálneho lístka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov a sacharidov. Úplne sa ich zrieknuť znamená vziať telu významný zdroj základných živín, ale aj vitamínov – najmä skupiny B a vitamínu E, minerálnych látok a vlákniny.

Nutričnú hodnotu **podušky so zníženým obsahom sacharidov** vylepšuje o vyše štvrtinu nižší podiel sacharidov, zvýšený obsah bielkovín a viac ako 6 % vlákniny na 100 gramov pečiva. Mix slnečnicových, sezamových a ľanových semien v striedke aj na povrchu dodáva pečivu lahodnú chuť a chrumka-

vosť, telu zas nenasýtené masné kyseliny dôležité pre správnu činnosť mozgu, svalov či srdcovo-cievneho systému. Či už máte za sebou náročný deň v kancelárii, „behačky“ po úradoch alebo drinu v posilňovni, tento typ pečiva vás zasýti na dlhý čas.



KAMPAŇ PEČIVO

9. MOJA Psychológia ¼ str PR článok

Je po šiestej a vy sa už hodinu snažíte potlačiť chuť na pečivo. Hlava veľí: ruky preč, príberieš! Naozaj?

Predsudky nie sú na mieste, keď si ustrážite veľkosť porcie a zloženie. BILLA vám to uľahčí, predstavila „štitlu“ novinku pečenú na mieru pre všetkých aktívnych ľudí, čo dbajú na kvalitný prísun energie.

**ZBORTE PEČIVOVÝ MÝTUS
A NAJEDZTE SA.
AJ VEČER!**



Extra Tip:
Skombinujte pečivo s tvarohom, čerstvým syrom, rybacou náterkou alebo mäsom pripraveným na pare a nezabudnite na bohatú zeleninovú oblohu, nech je prevencia pred nočným nájazdom na chladničku naozaj efektívna!

ZAHRYZNITE SA DO ZDRAVIA!
Vyživoví špecialisti sa zhodujú, že chlieb a pečivo, zvlášť v celozrnnnej forme, by mali byť základom každodenného jedálneho listka kvôli vyváženému pomeru bielkovín, tukov a sacharidov a vitamínov – najmä skupiny B a vitamínu E, minerálnych látok a vlákniny.

Poduška so zníženým obsahom sacharidov je jedným z dvadsiatich nových prírastkov v sortimente pekárenských výrobkov, ktoré nájdete v sieti supermarketov BILLA. Nutričnú hodnotu vylepšuje o vyše štvrtinu nižší podiel sacharidov, zvýšený obsah bielkovín a viac ako 6 % vlákniny na 100 gramov pečiva. Začiatkom mája si môžu zákazníci v Bille každý mesiac zakúpiť unikátny chlieb pripravený z vybraných surovín a dodávaný exkluzívne pre sieť BILLA. Výrobok bude označený ako „Chlieb mesiaca“.

BIO KVALITA S NOVÝM CERTIFIKÁTOM
V ponuke chleba a pečiva prídu aj certifikované BIO výrobky bez syntetických konzervačných látok, umelých farbív a ochucovadiel. Garanciou je nový certifikát, ktorý BILLA získala a potvrdzuje, že vybrané výrobky môžu niesť označenie produktov ekologického pôdohospodárstva.



KAMPAŇ PEČIVO

Spontánna medializácia ako výsledok MEDIA lobbying :

1. <http://strategie.hnonline.sk/tlacove-spravy/947263-v-bille-odteraz-najdete-este-viac-kvalitneho-peciva>
2. IN STORE Slovakia Print

1.3. V Bille odteraz nájdete ešte viac kvalitného pečiva!

Zdroj: hnonline.sk, Strana/Poradie správy: 0, Rubrika/Relácia: Tlačové Správy, Dátum: 20.04.2017, Autor: TS

<http://strategie.hnonline.sk/tlacove-spravy/947263-v-bille-odteraz-najdete-este-viac-kvalitneho-peciva>

Spoločnosť BILLA Slovensko zavádza viaceré novinky v segmente pekárskych výrobkov. Posilňuje dôraz na čerstvosť, pestrosť a BIO kvalitu.

Oddelenie chleba a pečiva v **predajniach BILLA** prejde viditeľnými zmenami. Zákazníci budú mať možnosť ochutnať chlieb podľa exkluzívnej receptúry pripravenej výhradne pre **Billa**, rozširuje sa portfólio produktov o tradičné aj moderné receptúry a zdokonaľujú sa technológie pečenia v súlade s náročnými kritériami vyváženej stravy.

Chlieb mesiaca

Od konca apríla si môžu zákazníci v **Bille** každý mesiac zakúpiť unikátny chlieb pripravený z vybraných surovín a dodávaný exkluzívne pre sieť **BILLA**. Výrobok bude označený ako „Chlieb mesiaca“ a ponúka pridanú hodnotu



KAMPAŇ PEČIVO

Rodinka.sk 25.5.

<http://www.rodinka.sk/v-kuchyni/v-kuchyni/najoblubenejsi-chlieb-slovakov-tohto-vitaza-by-ste-necakali/>

The screenshot shows the Rodinka.sk website interface. At the top, there's a navigation bar with the website name and various menu items like 'rodinka', 'tehotenstvo', 'babetko', etc. The main content area features an article titled 'Najoblúbenejší chlieb Slovákov: Tohto víťaza by ste nečakali!' (The most loved Slovak bread: You wouldn't expect this winner!). The article is dated 26.05.2017 and is written by PR. Below the title, there's a sub-headline: 'Vytráca sa zo slovenských domácností vôňa čerstvo napečeného chleba? Aj na túto otázku prináša odpoveď májový prieskum spoločnosti BILLA Slovensko, zameraný na naše chlebové a pečivové chutky. Výsledky vás možno prekvapia!' (The smell of freshly baked bread is disappearing from Slovak households? Even this question has an answer from the May survey of BILLA Slovensko, focused on our bread and bakery products. The results may surprise you!). To the right of the article, there's a 'V kuchyni' (In the kitchen) section with a list of related articles. Below the article, there's a promotional banner for Tesco featuring a -31% discount on 'Tesco Kurča chladené, balené, 1 kg' (Tesco Chicken chilled, packaged, 1 kg) for 1.49. The banner also includes the text 'Rodosť z dobrých vecí' (Joy from good things) and 'Ponuka platí do 30. 05. 2017' (Offer valid until 30. 05. 2017). On the left side of the website, there's a sidebar with various categories like 'RODINKA', 'SVADBA', 'PRED/ŠKOLÁK', etc. At the bottom left, there's a small advertisement for 'denná hygiena nosa' (daily nasal hygiene) featuring 'STERIMAR' products.

Ideme celozrnnou cestou

Pšenično-ražný chlieb, ktorý mnohí z nás považujú za neprekonateľnú klasiku a asociujú si jeho chuť s chuťou detstva, prekvapivo nie je našim najobľúbenejším chlebom. Zdá sa, že čoraz viac ľudí kráča s dobou a s trendmi zdravého životného štýlu, pretože až 54 percent Slovákov v prieskume prezradilo, že uprednostňuje na tanieroch celozrnné pekárenské výrobky.

Celozrnná múka, ktorú výživoví špecialisti vyzdvihujú kvôli vyššiemu podielu vlákniny a pre telo dôležitých minerálnych látok, je zároveň najžiadanejším dopytovým artiklom, ako naznačili odpovede respondentov. 53 percent Slovákov by v predajniach potravín uvítalo väčší výber celozrnného chleba a pečiva.

BILLA tip: Medzi desiatkami nových produktov v sortimente chleba a pečiva v predajniach BILLA nájdete od mája aj celozrnnú ražnú kocku s obsahom až 70 % celozrnej ražnej múky v BIO kvalite. Prospieva dobrému tráveniu a vďaka nižšiemu glykemickému indexu predlžuje pocit sýtosti. Kompaktný tvar kocky z pečiva perfektný základ pre obloženú desiatu, stačí pridať obľúbenú náterku, syr či zeleninu.



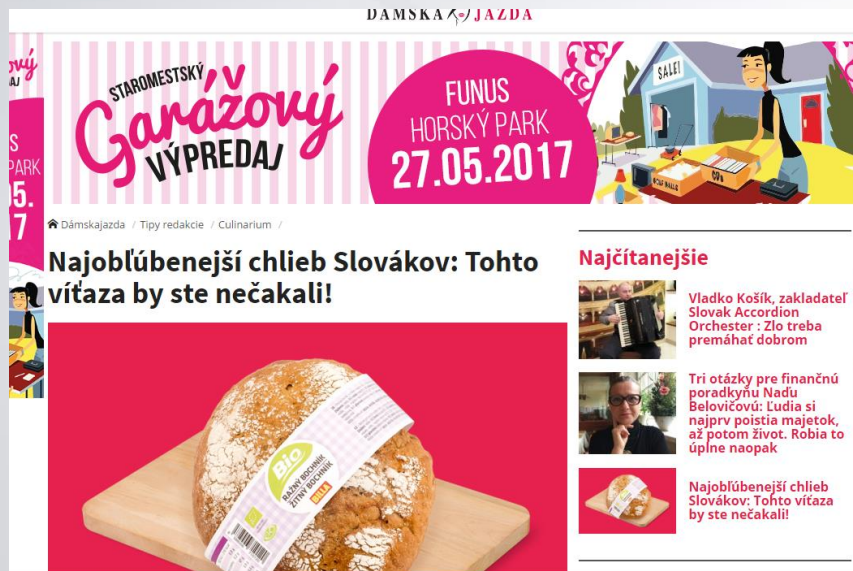
KAMPAŇ PEČIVO

V rámci free PR BILLA SITA PR článok

[Dámska jazda.sk](http://damskajazda.sk)

<http://damskajazda.webnoviny.sk/najoblubenejsi-chlieb-slovakov-tohto-vitaza-by-ste-necakali/>

Život PR článok ½ str




DÁMSKA JAZDA

STAROMESTSKÝ
**Garážový
VÝPREDAJ**

FUNUS
HORSKÝ PARK
27.05.2017

Dámskajazda / Tipy redakcie / Culinarium /

Najoblúbenejší chlieb Slovákov: Tohto víťaza by ste nečakali!



Najčítanejšie

Vladko Košík, zakladateľ Slovak Accordion Orchester: Zlo treba premáhať dobrom

Tri otázky pre finančnú poradkyňu Nadu Belovičovou: Ľudia si najprv poisťajú majetok, až potom život. Robia to úplne naopak

Najoblúbenejší chlieb Slovákov: Tohto víťaza by ste nečakali!



DÁMSKA JAZDA

Ideme celozrnnou cestou

Pšenično-ražný chlieb, ktorý mnohí z nás považujú za neprekonateľnú klasiku a asocujú si jeho chuť s chuťou detstva, prekvapivo nie je našim najoblúbenejším chlebom. Zdá sa, že čoraz viac ľudí kráča s dobou a s trendmi zdravého životného štýlu, pretože až 54 percent Slovákov v prieskume prezradilo, že uprednostňuje na tanieroch celozrnné pekárenské výrobky.

Celozrnná múka, ktorú výživoví špecialisti vyzdvihujú kvôli vyššiemu podielu vlákniny a pre telo dôležitých minerálnych látok, je zároveň najžiadanejším dopytovým artiklom, ako naznačili odpovede respondentov. 53 percent Slovákov by v predajniach potravín uvítalo väčší výber celozrnného chleba a pečiva.

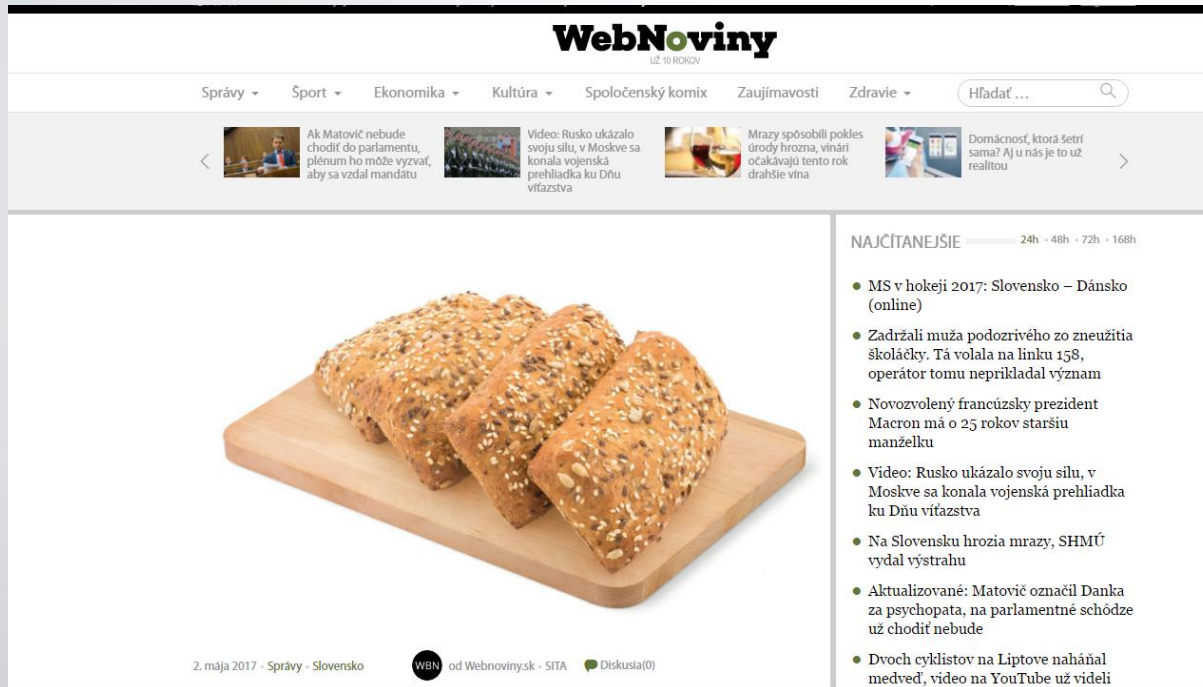


Používaním tejto stránky súhlasíte s ukladaním cookies. [Viac info tu](#)

KAMPAŇ PEČIVO

V rámci free PR BILLA
webnoviny.sk 24 hod.sk PR článok

<https://www.webnoviny.sk/zborte-pecivovy-mytus-a-najedzte-sa-aj-vecer/>



WebNoviny
UŽ 10 ROKOV

Správy ▾ Šport ▾ Ekonomika ▾ Kultúra ▾ Spoločenský komix Zaujímavosti Zdravie ▾ Hľadať ...

Ak Matovič nebude chodiť do parlamentu, plénum ho môže vyzvať, aby sa vzdal mandátu

Video: Rusko ukázalo svoju silu, v Moskve sa konala vojenská prehliadka ku Dňu víťazstva

Mrazy spôsobili pokles úrody hrozna, vinári očakávajú tento rok dražšie vína

Domácnosť, ktorá setrí sama? Aj u nás je to už realitou

NAJČITANEJŠIE 24h · 48h · 72h · 168h

- MS v hokeji 2017: Slovensko – Dánsko (online)
- Zadržali muža podozrivého zo zneužitia školáčky. Tá volala na linku 158, operátor tomu neprikladal význam
- Novozvolený francúzsky prezident Macron má o 25 rokov staršiu manželku
- Video: Rusko ukázalo svoju silu, v Moskve sa konala vojenská prehliadka ku Dňu víťazstva
- Na Slovensku hrozia mrazy, SHMÚ vydal výstrahu
- Aktualizované: Matovič označil Danku za psychopata, na parlamentné schôdze už chodiť nebude
- Dvoch cyklistov na Liptove naháňal medveď, video na YouTube už videli

2. mája 2017 · Správy · Slovensko WBN od Webnovinsky.sk · SITA Diskusia(0)

KAMPAŇ PEČIVO

6. Feminity status PR článok

<http://feminity.zoznam.sk/clx/100547/900219/najoblubenejsi-chlieb-slovakov-tohto-vitaza-by-ste-necakali>

Ideme celozrnnou cestou

Pšenično-ražný chlieb, ktorý mnohí z nás považujú za neprekonateľnú klasiku a asociujú si jeho chuť s chuťou detstva, prekvapivo nie je naším najobľúbenejším chlebom. Zdá sa, že čoraz viac ľudí kráča s dobou a s trendmi zdravého životného štýlu, pretože až 54 percent Slovákov v prieskume prezradilo, že uprednostňuje na tanieroch celozrnné pekárenské výrobky.

Celozrnná múka, ktorú výživoví špecialisti vyzdvihujú kvôli vyššiemu podielu vlákniny a pre telo dôležitých minerálnych látok, je zároveň najžiadanejším dopytovým artiklom, ako naznačili odpovede respondentov. 53 percent Slovákov by v predajniach potravín uvítalo väčší výber celozrnného chleba a pečiva.

BILLA tip: Medzi desiatkami nových produktov v sortimente chleba a pečiva v predajniach BILLA nájdete od mája aj celozrnnú ražnú kocku s obsahom až 70 % celozrnnnej ražnej múky v BIO kvalite. Prospieva dobrému tráveniu a vďaka nižšiemu glykemickému indexu predlžuje pocit sýtosti. Kompaktný tvar kocky robí z pečiva perfektný základ pre obloženú desiatu, stačí pridať obľúbenú nátierku, syr či zeleninu.

Ochutnajte „štíhly“ chlieb

Chlieb náš každodenný? Tak na tento prežitok rovno zabudnite! Len mizivé 4 percentá Slovákov si denne doprajú päť a viac krajcov chleba. Najpočetnejšia skupina respondentov, 41 percent, chlieb síce jedáva, no nie pravidelne a nie každý deň. K očierneniu povesti chleba zrejme vedú aj povere, že sa z tejto potraviny rýchlo priberá. Podľa prieskumu im verí 78 percent Slovákov.

BILLA tip: Musí skončiť každý krajec chleba či pečiva na vašich stehnách? Určite nie, stačí si vybrať nízkosacharidový variant a obľúbenej obilninovej pochúťky sa nemusíte vzdávať, ani keď ste na diéte. Ochutnajte podušku so zníženým obsahom sacharidov a zvýšeným obsahom bielkovín, ideálnu po tréningu či náročnom dni v práci.

Na pultoch Billy ako doma v kuchyni

Tradičia pečenia domáceho chleba je v našej krajine na ústupe. Až 69 percent Slovákov pred prácnym pečením v kuchyni preferuje nákup hotového chleba v pekární či v potravinách. O vôňu čerstvo napečeného chleba však preto prísť nemusíte. V Bille pre vás teraz ponúkajú čerstvo dopečený chlieb a pečivo každú pol hodinu, aby ste si ho mohli vychutnať chrumkavé

The screenshot shows a web page from FEMINITY on Zoznam.sk. The page title is "Najobľúbenejší chlieb Slovákov: Tohto víťaza by ste nečakali!". The article is dated 26.05.2017 and is categorized under "Zdravie & relax". The main text discusses a survey by BILLA Slovensko about bread preferences. A large image of a round loaf of bread with a white label is featured. The label on the bread reads "Bio PÁNY PEČENÍK ŽITNÝ BOČOČINÍK BILLA".

KAMPAŇ PEČIVO

Woman.sk 25.5.

<https://www.woman.sk/lifestyle/lifestyle-aktualne/najoblubenejsi-chlieb-slovakov-tohto-vitaza-ste-necakali/>

WOMAN.SK
niečo pre ženy

Hľadaný výraz

TIPY A TRIKY | PORADŇA | HOROSKOPI | KALENDÁR SVIATOK MÁ DUŠAN | PRIHLÁSTE SA

SPÄT AKTUÁLNE

NAJOBLÚBENEJŠÍ CHLIEB SLOVÁKOV: TOHTO VÍŤAZA BY STE NEČAKALI!

Od: Henrieta Karabova | 26.5.2017 | Ohodnoťte článok

Vytráca sa zo slovenských domácností váha čerstvo napečeného chleba? Aj na túto otázku prináša odpoveď májový prieskum spoločnosti BILLA Slovensko, zameraný na naše chlebové a pečivoové chutky. Výsledky vás možno prekvapia!

Ideme celozrnnou cestou



Pšenično-ražný chlieb, ktorý mnohí z nás považujú za neprekonateľnú klasiku a asociujú si jeho chuť s chuťou detstva, prekvapivo nie je našim najoblúbenejším chlebom. Zdá sa, že čoraz viac ľudí kráča s dobou a s trendmi zdravého životného štýlu, pretože až 54 percent Slovákov v prieskume prezradilo, že uprednostňuje na tanieroch celozrnné pekárenské výrobky.

Celozrnná múka, ktorú vyzivoví špecialisti vyzdvihujú kvôli vyššiemu podielu vlákniny a pre telo dôležitých minerálnych látok. Je zároveň najžiadanejším dopytovým artiklom, ako naznačili odpovede respondentov. 53 percent Slovákov by v predajniach potravín uvítalo väčší výber celozrnného chleba a pečiva.

BILLA tip: Medzi desiatkami nových produktov v sortimente chleba a pečiva v predajniach BILLA nájdete od mája aj celozrnnú ražnú kocku s obsahom až 70 % celozrnného ražnej múky v BIO kvalite. Prospieva dobrému tráveniu a vďaka nižšiemu glykemickému indexu predlžuje pocit sytosti. Kompaktný tvar kocky robí z pečiva perfektný základ pre obloženú



čO JE SEXI

FORADŇA
JE SEXI, KEĎ ŽENÁM PRESVITAŤUJÚ BRADAVKY?

FORADŇA
SÚ RETIAZKY NA NOHÁCH SEXI?

Ochutnajte „šťihly“ chlieb



Chlieb náš každodenný? Tak na tento prežitok rovno zabudnite! Len mizivé 4 percentá Slovákov si denne doprajú päť a viac krajcov chleba. Najpočetnejšia skupina respondentov, 41 percent, chlieb síce jeďava, no nie pravidelne a nie každý deň. K očierneniu povesti chleba zrejme vedú aj povery, že sa z tejto potraviny rýchlo príberá. Podľa prieskumu im verí 78 percent Slovákov.

BILLA tip: Musí skončiť každý krajec chleba či pečiva na vašich stehnách? Určite nie, stačí si vybrať nízkosacharidový variant a obľúbenej obilnínovej pochúťky sa nemusíte vzdávať, ani keď ste na diéte. Ochutnajte podušku so zníženým obsahom sacharidov a zvýšeným obsahom bielkovín. Ideálnu po tréningu či náročnom dni v práci.

Na pultoch Billy ako doma v kuchyni

Tradicia pečenia domáceho chleba je v našej krajine na ústupe. Až 69 percent Slovákov pred práčnym pečením v kuchyni preferuje nákup hotového chleba v pekárni či v potravinách. O vôňu čerstvo napečeného chleba však preto prísť nemusíte. V Bille pre vás teraz ponúkajú čerstvo dopečený chlieb a pečivo každú pol hodinu, aby ste si ho mohli vychutnať chrumkavé a teplé, presne tak, ako ho máte najradšej.

BILLA tip: Láka vás skúšanie nových chlebových chutí, ale na miesenie cesta sa necítite? Pre gurmánov ako vy pripravuje BILLA v spolupráci s poprednými slovenskými pekármi Chlieb mesiaca. Každý mesiac si v predajni vášho obľúbeného supermarketu môžete vybrať iný chlieb napečený podľa jedinečnej receptúry exkluzívne pre zákazníkov Billy.

Čím viac semienok, tým lepšie



Chlieb s rascou či so semienkami? Vyriešili sme večný rozkol chlebových fanúšikov. Za rascu hlasovalo v prieskume len 17 percent, väčšej obľube medzi chlebovými prísadami sa tešia semienka. Sinečnicové, ľanové či tekvicové, v striedke či na kôrke, až 80 percent Slovákov si chlieb bez nich nevie predstaviť. A nie je to len chutné spostenie. Semienka sú bohatým zdrojom nenasýtených mastných kyselín, dôležitých pre správnu činnosť mozgu, srdca aj svalov.

BILLA tip: Máte radi semienka v chlebe? Vyskúšajte niečo iné a zahryznite sa do exotiky! Chla kvásokový koreň obsahuje prírodný kvások, ktorý dodáva kôrke chrumkavú konzistenciu a striedke vláčnosť. Pečivo je obohatené o výživovo hodnotné chla semienka plné vitamínov, minerálov a rozpustnej vlákniny.

KAMPAŇ PEČIVO MEDIALIZÁCIA NA SOC SIEŤACH

Mirka Luberdová

2 posty: Facebook a Instagram FANPAGE 2.5.2017



KAMPAŇ PEČIVO MEDIALIZÁCIA NA SOC SIEŤACH

FASHIONSPY Mirka Dobišová blog 24.5.

<http://www.fashionspy.sk/blog/691/tip-pre-stylove-detske-stolovanie/>

The screenshot shows a blog post on the FashionSpy website. The main image is a wooden plate shaped like a cat's face, with a slice of bread and vegetables on it. The text of the post is as follows:

Poznáte ten pocit, keď niečo vidíte a viete, že to určite musíte mať? Potom to objednáte, príde Vám to domov a máte opäť nutkavú potrebu okamžite to použiť, či vyskúšať? No ja som presne tento pocit zažila, keď som zbadala drevený keramikát a la mačacia hlava od Herzchenklein.at. Je nielen štýlový, ale aj vhodný prírodný - drevený a neskutočne milý. Veľká vychytávka.

Matias na tom dnes jedol svoj obľúbený BIO ražný bochník minit, ktorý chodim pravidelne kupovať do supermarketu Billa. Keďže sme celá rodina zafixovaná na čerstvé pečivo a tam ho každých 30 minút pečú čerstvé, väčšinou ho priniesim ešte teplé.. Mňaaam, sľúďa, že blog neprenáša aj vonku. A čo raňajkujú Vaše deti?


Below the text, there are sections for 'INSTAGRAM' and 'STATISTIKY SÚSTREHY'. The Instagram section shows a grid of images. The statistics section shows: Mesiac: 16559, Celkovo: 910109. At the bottom, there are social media icons for Facebook and Instagram, and a copyright notice: Copyright © 2012 FashionSpy.sk.

The sidebar navigation menu includes the following categories: MÓDA & KRÁSA, LIFESTYLE, TESTY, SÚŤAŽE, NOVINKY, KONTAKT/PR. There is also a search bar with the text 'Vyhľadávane + Enter' and a magnifying glass icon. At the bottom of the sidebar, there is a small profile picture of a woman.

KAMPAŇ PEČIVO MEDIALIZÁCIA NA SOC SIEŤACH

FASHIONSPY Mirka Dobišová - 2 posty 24.5. Facebook a Instagram FANPAGE

fashionspy.sk
Bratislava, Slovakia



fashionspy.sk Zaklady stolovania deti pochytia už od najutejšieho veku a preto si na spoločnom jedení dosť zakladám. Matias už používa nož, vidličku aj...

fashionspy.sk / miroslava Dobis Michalkova

FASHION SPY
FAMILY BLOG

FashionSpy.sk / Miroslava Dobis Michalkova
@FashionSpy.sk

Domov
Príspevky
Videa
Fotky
Informácie
Komu sa to páči
Vytvoriť stránku

Príspevky

FashionSpy.sk / Miroslava Dobis Michalkova s Miroslavou Dobis Michalkovou a Martinom Dobisom.
4 h · 🌟

Základy stolovania deti pochytia už od najutejšieho veku a preto si na spoločnom jedení dosť zakladám. Matias už používa nož, vidličku aj lyžičku, ústa si pekne utiera servítkou a keď mu náhodou zabehne vždy kašle s rukou pred ústami. Aspoň toto sa mi podarilo ho naučiť... 😊
viac nájdete v dnešnom článku na blogu tu:
<http://www.fashionspy.sk/.../tip-pre-stylove-detske-stolovan.../>
BILLA Slovensko Herzchenklein



Komunita
Postrí
14
14
Postrí
Informácie
Zvy
Po
ww
Os
Stránky,
Slovenš
Ešpaň
Ochrana
Vaša vi
Facebook

KAMPAŇ PEČIVO

1. TREND online 13.6.2017

https://www.etrend.sk/firmy/prestavame-byt-chlebovym-narodom-klasiku-vytlacaju-novinky.html?utm_source=fbINTERN&utm_medium=TREND&utm_campaign=fanpageTREND

TREND .SK

DNES EKONOMIKA FIRMY FINANCIE PODNIKANIE TECHNOLÓGIE AUTO RELAX PORADŇA BLOGY

VŠETKO Rebríčky TREND TOP Databáza firiem

Prestávame byť chlebovým národom, klasiku vytláčajú novinky

13.06.2017 | Ivan Haluza | © 2017 News and Media Holding

To, že Slováci znižujú spotrebu pečiva a osobitne chleba kvôli jeho povesti, že prispieva k priberaniu, je už známe dlhšie. Veď za ostatný tucet rokov spotreba rôzneho menšieho pečiva pripadajúca na jedného Slováka síce zostala zhruba na nezmenených tridsiatich kilogramoch ročne, no celoročný konzum chleba klesol z 50 už len na 35 kilogramov. Novinkou však je, že Slováci čoraz menej siahajú po tradičných pšenično-ražných chleboch.



Zdroj: SITA / Jozef Jakubčo

ZDIELAŤ



Tagy

chleba, pokles, spotreba, zmeny

Z prieskumu tunajšieho reťazca supermarketov Billa, ktorý prebehol v prvej polovici minulého mesiaca medzi dva a štvrt tisícom zákazníkov, vzišlo, že túto tradičnú prílohu slovenskej kuchyne obľubuje už len 37 percent Slovákov.

Celozrné chleby, ktoré sa dostali na trh až v posledných rokoch, dnes uprednostňuje až 54 percent tunajších spotrebiteľov. A viac ako každý druhý cez Billa odkázal, že by prijal aj širší výber takýchto modernejších chlebov.

Neprehliadnite



Špekulantom sklapli zuby naprázdno, najväčšia pekáreň ostala v rodine

Po smrti zakladateľa sa okolo Vamexu zlietali supy, no dcéra Vladimíra Kopaničáka...

KAMPAŇ PEČIVO

2. TREND FB 13.6. 66 796 FANS

<https://www.facebook.com/tyzdennik.trend/?fref=nf&pnref=story>

TREND - Týždenník o ekonomike a podnikaní
@tyzdennik.trend

Domov
Informácie
Príspevky
Videa
Fotky
Komu sa to páči
Obchod
[Vytvoriť stránku](#)

TREND - Týždenník o ekonomike a podnikaní
17 h · €

Pšenično-ražné klasiky vs. celozrnné verzie

Prestávame byť chlebovým národom, klasiku vytlačajú novinky
Za 12 rokov nielenže klesla spotreba chleba až o tretinu, klasický chlieb uprednostňuje už len štvrtina Slovákov
ETREND.SK

Nakupovať **Sprá**

stranky
68 644 ľudí sa to páči
66 796 people follow this
Používatelovi Vladulka Pobiska a 58 ďalší priateľom sa to páči

Informácie [Zobrazíť v](#)
02/208 222 22
Zvyšajná rýchlosť odozvy: do jednej hodiny
[Poslať správu](#)
www.trend.sk
Časopis · Noviny · Vysielanie a mediálna produkcia
Tiráž

Stránky, ktoré sa páčia tejto stránke

TREND Reality **Páči sa mi**
ESET **Páči sa mi**
TREND Financie **Páči sa mi**

KAMPAŇ PEČIVO

3. MOJA Psychológia 12. Jún 2014

½ str článok

Najoblúbenejší chlieb Slovákov: TOHTO VÍŤAZA BY STE NEČAKALI!

Vytráca sa zo slovenských domácností vôňa čerstvo napečeného chleba? Aj na túto otázku prináša odpoveď májový prieskum spoločnosti BILLA Slovensko, zameraný na naše chlebové a pečivové chůtky. Výsledky vás možno prekvapia!



Ideme celozrnnou cestou

Pšenično-ražný chlieb, ktorý mnohí z nás považujú za neprekonateľnú klasiku a asociujú si jeho chuť s chuťou detstva, prekvapivo nie je naším najoblúbenejším chlebom. Zdá sa, že čoraz viac ľudí kráča s dobou a s trendmi zdravého životného štýlu, pretože až 54 percent Slovákov v prieskume prezradilo, že uprednostňuje na tanieroch celozrnné pekárenské výrobky. Medzi desiatkami nových produktov v sortimente chleba a pečiva v predajniach BILLA nájdete od mája aj celozrnnú ražnú kocku s obsahom až 70 % celozrnnej ražnej múky v BIO kvalite. Prospieva dobrému tráveniu a vďaka nižšiemu glykemickému indexu predlžuje pocit sýtosti.

Na pultoch ako doma v kuchyni

Až 69 percent Slovákov pred prácnym pečením v kuchyni preferuje nákup hotového chleba v pekárni či v potravinách. O vôňu čerstvo napečeného chleba však preto prísť nemusíte. V Bille pre vás teraz ponúkajú čerstvo upečený chlieb a pečivo každú pol hodinu, aby ste si ich mohli vychutnať chrumkavé a teplé, presne tak, ako ich máte najradšej. Pre gurmánov pripravuje BILLA v spolupráci s poprednými slovenskými pekármi Chlieb mesiaca. Každý mesiac môžete vybrať iný chlieb napečený podľa jedinečnej receptúry exkluzívne pre zákazníkov Billy.

Čím viac semienok, tým lepšie

Chlieb s rascou či so semienkami? Za rascu hlasovalo v prieskume len 17 percent, väčšej obľube medzi chlebovými prísadami sa tešia semienka. Slnecnicové, ľanové či tekvicové, v striedke či na kôrke, až 80 percent Slovákov si chlieb bez nich nevie predstaviť.

Máte radi semienka v chlebe? Vyskúšajte niečo iné a zahryznite sa do exotiky! Chia kváskový koreň obsahuje prírodný kvások, ktorý dodáva kôrke chrumkavú konzistenciu a striedke vláčnosť. Pečivo je obohatené o výživovo hodnotné chia semienka plné vitamínov, minerálov a rozpustnej vlákniny.

KAMPAŇ PEČIVO


4. Portal igelitka 30.5. <http://igelitka.com/chlieb-mame-radsej-dobry-ako-lacny/>

Obchodník Vytlač Zákazník Podporiť Pridať značku Spoločenské testy

Chlieb máme radšej dobrý ako lacný

igelitka / 1 min ago

Pokiaľ ide o pečivo, iba jeden Slováčok zo sto sa pozerá pri jeho nakupe na cenovku. Vypĺva to z najnovšieho prieskumu o chlebe, ktorý si dala vypracovať Billa Slovensko.



Načítanejšie články

- [Na Obchodnej otvára Kvások. Preberá miesto po potravinách s masťou pokúto](#)
- [Hoax stráži vysokým podielom dusičnanov v zelenine z Lidla](#)
- [Ktorí sľukový lekár v našich obchodoch obsahuje najviac ovocia?](#)
- [Zdravé potraviny Alnatura končia v dm drogeriách. Útočisko našli v Bille](#)
- [Pedro vstal z mŕtvych a šiel do sveta. Príbeh slávnych žuvačiek](#)

Najnovšie komentáre

[health & wellness articles](#) komentoval [Zdravé potraviny Alnatura končia v dm drogeriách. Útočisko našli v Bille](#)

[Optima bude mať na mieste Hypemov. Billa. A deväť ďalších obchodov](#) | [IGELITKA](#) komentoval [Predaj potravín v Avione zachraňuje Dalia](#)



[health & wellness articles](#) komentoval [Zdravé potraviny Alnatura končia v dm drogeriách. Útočisko našli v Optima bude mať na mieste Hypemov. Billa. A deväť ďalších obchodov](#) | [IGELITKA](#) komentoval [Predaj potravín v Avione zachraňuje Dalia](#)

#igelitka



Pšenično-ražný chlieb na ústupe

V prieskume odpovedalo viac ako 2200 ľudí na otázky o svojich zvyklostiach pri kúpe pečiva. Z nich vyplynulo napríklad aj to, že pšenično-ražný chlieb už nie je najobľúbenejší. Na svoj stól si ho najradšej kladie iba 27 percent opýtaných. Po dlhých rokoch, počas ktorých bol považovaný za najžiadanejší, ho z tejto pozície zosadilo celozrnné pečivo, ktoré si volí 54 percent ľudí.

Jeme menej chleba

Kým kedysi nesmel chlieb chýbať na stole pri žiadnej príležitosti, v súčasnosti si iba štyria ľudia zo sto doprajú päť a viac krajcov chleba každý deň. Najviac Slováčkov – 41 percent opýtaných – ho síce je, ale nie na každodennej báze. To môže byť spôsobené aj tým, že až 78 percent opýtaných veri tomu, že z chleba sa príberá.

Medzi sladkým pečivom vládne so 43 percentami tvarohová plnka. Tá predbehla aj čokoládovú náplň, ktorú si vyberá tretina Slováčkov. Za nimi v tesnom závese nasleduje orechová a lekárová plnka.

*Prieskum sa uskutočnil v dňoch 1. až 15. mája 2017 na vzorke 2260 respondentov. Inicialova ho spoločnosť Billa Slovensko.

Kto nakupuje s Igelitkou



30. mája 2017 v Zákazník. Tags: Billa, celozrnný, chlieb, pečivo, Prieskum, pšenico-ražný

1 friend likes this