

# Formába öntjük!

## ***Pályázat a Zwack Nemes Pálinka csomagolásának megújítására***

### **A pályázat célja**

A Zwack Unicum Nyrt. a DesignRoom Magazin szakmai támogatásával formatervezői pályázatot hirdet a jövőben új márkanév alatt piacra kerülő Zwack Nemes Pálinka csomagolásának megújítására.

Az új névvel – Zwack Sándor Nemes Pálinka- a Zwack Nemes Pálinka márkanév helyett – párhuzamosan a csomagolás is megváltozik majd lépésenként: a pálinka új palackban, új címkével, valamint új logóval kerül forgalomba.

A pályázó feladata egy olyan vonzó, újszerű, modern, progresszív palackdesign, logó, illetve címke tervezése, amely a 35+-os, jómódú, újdonságokra fogékony fiatal férfiakat célozza meg.

A design hangsúlyozza a márka prémium voltát, a párlat nemességét, exkluzivitását, modernségét anyagban, formában való jövőbe mutatását. A márka hitelességét az is mutatja, hogy ezek a pálinkák sorszámozott palackban kaphatók, évszázados gyártási tapasztalattal a háttérben, kézzel válogatott gyümölcsökből készülnek, minőségüket, pedig a Zwack Kecskeméti Pálinka Manufaktúra garantálja. Sikerüket számos nemzetközi versenyen elért előkelő helyezés igazolja.

A terveknek tükrözniük kell továbbá a Zwack Sándor Nemes Pálinka innovatív jellegét, fiatalos lendületét és trendformáló szerepét, hiszen a márkát a kézműves örökség tisztelete mellett, folytonos fejlesztés és megújulás jellemzi.

#### *Technikai paraméterek:*

A palack űrmérete 350 ml, magassága dugóval együtt maximum 365 mm legyen.

A palack anyagának megválasztásában a pályázók teljes fokú szabadságot élveznek (a megvalósítható gyártástechnológia szempontjának figyelembe vétele mellett).

Fontos, hogy a címke és a logó jól látható és könnyen olvasható legyen.

A designban felhasználható elemek:

Zwack Sándor aláírás, Zwack Kecskeméti Pálinka Manufaktúra logó, Zwack Nemes Pálinka logó

### **Stratégiai cél**

A Zwack Nemes Pálinkát a top prémium pálinka kategória csúcsán megtartani, mint leginnovatívabb, legmodernebb márkát. Zwack Sándor szerepét hangsúlyozni a márkakommunikációban, így megtartani a márka fiatalos lendületét, exkluzivitását. Az ő nevével kell, hogy azonosítsák a szuperprémium, exkluzív párlatot hazánkban és külföldön egyaránt.

## **Célcsoport**

35+-os, világlátott, magas jövedelemmel és társadalmi státusszal, főiskolai, vagy egyetemi végzettséggel rendelkező férfi. Egyedi, elegáns jelenség, akinek választását a minőség, a márkatudatosság határozza meg, vélemény- és divatformáló, sikeres férfi. A párlatot baráti társaságban fogyasztja, otthon, vagy a legjobb éttermekben, bárókban, esetleg ajándéknak szánja.

## **A pályázók köre**

Érvényesen pályázhat minden 18. életévét már betöltött, cselekvőképes résztvevő, továbbá jogi személyek (cégek) is. A kiíró a pályázók szakmai képzettsége, lakóhelye, (székhelye) tekintetében nem köt ki további feltételt.

Csoportos pályázat esetén egy pályázó legfeljebb egy csoportban vehet részt.. Aki csoportban szerepel, egyénileg is pályázhat. Csoportos pályázat benyújtása esetén a csoport köteles kijelölni és felhatalmazni egy képviselőt, akivel a pályázat során kizárólagos kapcsolatot tart a kiíró..

A Zwack Unicum Nyrt. és DesignRoom Magazin tisztségviselői, alkalmazottai, illetve a felsoroltak közeli hozzátartozói nem pályázhatnak.

## **A pályázaton való részvétel feltételei**

Pályázni csak olyan saját, egyedi tervvel lehet, amely más személy szerzői, illetve iparjogvédelmi jogát nem sérti. E feltétel megsértése esetén a pályázat érvénytelenné válik, a pályázó díjat nem kaphat, vagy ha ez a díj átadását követően válik ismertté, akkor a pályázó köteles a díjat visszaszolgáltatni.

A pályázók a pályázat benyújtásával elfogadják a jelen kiírásban foglalt feltételeket és alávetik magukat a szakmai zsűri döntésének, továbbá tudomásul veszik, hogy az ellen jogorvoslatnak nincs helye.

A pályázat beküldésével a pályázó időbeli és területi korlátozás nélkül hozzájárul annak nyilvánosság előtti bemutatásához (internet, sajtó, TV, rádió, vándorkiállítás)..

Az érvényes pályázati részvétel feltétele a pályázati lap hiánytalan kitöltése.

## **A pályázathoz benyújtandó dokumentumok**

### *Kötelezően benyújtandó dokumentumok*

1. Termékleírás, koncepció (doc vagy rtf formátumban, max. 1 gépelt oldal terjedelemben)
2. 3D-s látványterv
3. méretarányos tervrajz, műszaki dokumentáció
4. logo és címke grafikai megjelenítése

### *A dokumentáció formátuma*

A dokumentáció mappába rendezve, A4 méretben nyomtatva, valamint CD-n elektronikus formában (szöveg: .doc vagy .rtf, képek: jpg, min. 300 dpi) tartalmazva a kitöltött pályázati lapot (a pályázati lap letölthető a: [www.zwackpalinka.hu](http://www.zwackpalinka.hu) oldalról).

### **A pályázat benyújtásának módja**

Postai úton, vagy személyesen a Zwack Unicum Nyrt. székhelyére (1095 Budapest, Soroksári út 26.) „Pálinka Pályázat” jeligével.

### **Beküldési határidő**

2008. június 23-tól augusztus 15-ig.

### **Értékelés**

Az első három helyezett értékes Zwack pálinkákból álló italcsomagot kap ajándékba, ők és a zsűri által kiválasztott további pályázatok, illetve szerzőik megjelenési lehetőséget kapnak a DesignRoom Magazin őszi lapszámában.

A kiíró a megvalósításra érdemes és alkalmas pályaművek alkotóival – megállapodás esetén – felhasználási szerződést köt, melyben igényt tart a korlátozás nélküli, kizárólagos felhasználás jogára.

### **Zsűrizés**

A pályamunkákat szakmai zsűri bírálja el, névsorát a kiíró június 23-án, az eredményhirdetés időpontját és helyszínét pedig július 15-én hozza nyilvánosságra a [www.zwackpalinka.hu](http://www.zwackpalinka.hu) oldalon.

## **Melléklet**

### **Márkatörténet**

- 2001

A Zwack Nemes Pálinkák bevezetése négy ízzel (Magyar Kajszi, Rózsabarack, Birs, Besztercei Szilva), ezzel a magyar csúcsminőségű pálinkakategória megteremtése

- 2003

designbeli módosítás, „ránccfelvarrás”

- 2005

Kezdetét veszi a mind a mai napig tartó innovációs szakasz

Zwack Sándor a márka arca

A korábbi 0,5 literes palackot felváltja a 0,35 literes palack

További hét új íz kerül bevezetésre (Erdei Szeder, Fehér Eper, Szomolyai Cseresznye, Tokai Aszútörköly, Bodza, Cigánymeggy, Fekete Ribizke)

- 2006

Új gesztenyefahordóban érlelt, fekete palackos pálinka bevezetése (Birs, Cigánymeggy, Besztercei Szilva)

Fertődi Málna bevezetése

Mini Nemes Pálinkák 5 ízben, később hármás díszdobozos kollektív kifejtése

A Zwack nemes Pálinkák ajándékozáshoz alkalmas, ezüstszínű papír díszdobozának megjelenése

- 2007

Fűszeres Körte bevezetése

Új technológiával készülő, egyedi Duplahordóban Érlelt Nemes Pálinka, Penyigei Szilva és Rózsabarack ízben

### **Piac- és versenykörnyezet**

#### **Pálinkatörvény**

2002 júliusa óta van érvényben a pálinkarendelet, mely szerint csak az a párlat nevezhető pálinkának, mely Magyarországon termelt gyümölcsből és Magyarországon palackozott, 100 % gyümölcsből készül, cukor, aroma, színezék hozzáadása nélkül.

#### **Pálinkaszegmens**

A Zwack Sándor Nemes Pálinka számára érdekes szegmens a prémium és a szuper prémium

#### *Prémium szegmens*

Ebben a szegmensben tapasztalható a legnagyobb fejlődés, a legtöbb gyártó és forgalmazó ide pozícionálta termékeit. A kb. 3200 Ft / 0,5 l palackárban kapható pálinkák leginkább a mainstream gasztronómiában, illetve az egyre elterjedtebb pálinkaházakban vásárolhatók meg. A

megfizethető, széles termékkínálat modern, magas nyakú, víztiszta, illetve fekete palackban mutatkozik meg  
Főbb szereplők: Zwack Koshér, Agárdi Miraculum, Szicsek, Zsindelyes, Rézangyal, Panyolai

### *Szuperprémium szegmens*

E szegmens fő szereplője a Zwack Nemes, Agárdi és Zimek Pálinkacsalád. Itt a fő érték a manufakturális módszerekkel készülő, kézi munkával begyűjtött, feldolgozott és palackozott limitált széria. Ezek a pálinkák kiemelt kiskereskedelmi, delikátjellegű üzletekben, valamint a top gasztronómiában kerülnek forgalomba. Áruk palackonként meghaladja az 5000-6000 Ft-ot

## **A márka**

Barack: Magyar Kajszi, Érelet Barack

Gesztenyefahordóban érlelt: Birs, Besztercei Szilva, Cigánymeggy

Szilva: Besztercei Szilva

Meggy: Cigánymeggy

Fekete Ribizke

Birs

Tokaji Aszútörköly

Erdei Szeder

Fehér Eper

Fertődi Málna

Fűszeres Körte

Dupla hordóban érlelt Rózsabarack és Penyigei Szilva

## ***Jelenlegi csomagolás***

Standard, víztiszta palack.

Egyszerű, letisztult, a gyümölcs fajtára utaló szín- és rajzvilágú design. Gyümölcsmotívumok a címkén.

Fekete-ezüst kombináció.

A gesztenyefahordós érlelésű Zwack Nemes Pálinkák fekete palackban, eltérő címkével, fekete papír díszdobozban kerülnek forgalomba.

A dupla hordóban érlelt párlatok mágneses papírdobozban, az üvegre nyomott címkével jelennek meg 2007 óta

## ***Termékjellemzők***

100 % tiszta gyümölcspálinka

1 liter pálinka átlagosan 15-18 kg friss, ép gyümölcsöt tartalmaz

Alkoholtartalma 40 %, az Érelet Barack és a Málna 43 %-osak

A Zwack Nemes Pálinkák a legnemesebb, lédús és zamatos gyümölcsök különös gondossággal készített, 100%-os párlatai, a gyümölcsöket a napfényes Kecskemét környéki kertek adják.

Elsősorban azoknak készülnek, akik tudatosan választják a minőséget, akik mindenben a legjobbat keresik – vagyis igazi ínyencek

Az egyes ízváltozatok évszámmal ellátott, sorszámozott palackban kerülnek forgalomba

Csúcsminőség a pálinkafőzésben

### ***Márkaháttér***

A Zwack család már az 1900-as évek eleje óta készít pálinkát és ma is büszke arra, hogy tovább folytatja a tradíciót. A Zwack kecskeméti Pálinka Manufaktúrában a kiváló minőségű pálinkák gyártása során a legszebb, legérettebb, illat-ízanyagban leggazdagabb gyümölcsöket használják fel.

Az érett gyümölcsöt kézzel válogatják, magozzák, felezik, ezzel is óvva annak különleges értékeit. Gondos előkészítés, erjesztés után a Zwack Európában is méltán elismert kecskeméti lepárlóüzemébe kerül a kierjedt gyümölcs. A különleges technológia mellett tapasztalt párlatmesterek biztosítják, hogy valóban a gyümölcs „nemes lelke” kerüljön pálinkába.

A Nemes Pálinka család mind a 16 tagja válogatott fajtából, fajta azonos gyümölcsökből készül, így válik hangsúlyossá és érzékelhetővé a fajtára jellemző egyéni karakter, íz, illat.

Ami a skótok számára a whisky, a franciáknak a konyak, az Kecskemétnek a világ számos táján ismert és kedvelt kecskeméti barackpálinka.

### ***Zwack Sándor, a márka arca***

Az elmúlt években Zwack Sándor vette át a feladatot, hogy a Zwack Nemes Pálinkát itthon és külföldön népszerűsítse. Sándor Olaszországban, a grappa hazájában született és nőtt fel. Élt Amerikában, Londonban, majd később a világot beutazva különböző országok nemzeti párlatspecialitásaival ismerkedett meg. Széles szakmai ismereteivel Sándor azon munkálkodik, hogy a kiváló gyümölcsből készült magyar pálinka kivívja megérdemelt helyét a párlatok között.

Zwack Sándor nemcsak az italok népszerűsítésében vesz részt, szakmai tapasztalatát is adja a sikerhez, hozzájárul a fejlesztési folyamathoz. Osztrák, német, olasz tapasztalataiból meríti ötleteit, melyeket aztán a Zwack Nemes Pálinkák készítésénél, fejlesztésénél meg is valósít, hogy minél különlegesebb ízekkel bővüljön a kínálat.

Az ifjú Zwack mellett a pálinkamestereknek is óriási szerepe van a pálinkafőzésben, a lepárlás során különösen. A Kecskeméti Pálinka Manufaktúrában Somogyi József tölti be ezt a pozíciót, aki mint művészeti alkotásokra, úgy tekint a pálinkára. Munkája a hobbi: légies, könnyed, szépen felépített, illatos és friss pálinkákat készít, melyek mindegyike egyedi jegyeket hordoz. Számos rangos hazai és nemzetközi versenyről hozott már kiváló eredményt.

## **Sikerek**

A folyamatos újításoknak, valamint az évtizedes szakértelemnek köszönhetően a Zwack Nemes Pálinkákat az elmúlt évek során számos külhoni és hazai verseny díjával tüntette ki a szakma. Idén a klagenfurti World Spirits Awardról a Zwack Nemes Erdei Szeder, Fehér Eper, Fekete Ribizke, Tokaji Aszútörköly, valamint a gesztenyefahordóban érlelt Birs Pálinka hozott aranyérmet. Emellett további 5 ezüstéremmel is gazdagodott a Kecskeméti Pálinka Manufaktúra.

## **Fogyasztó profil**

Vélemény- és trenddiktáló fogyasztó, sikeres férfi, aki a minőséget keresi mindenben

## **Funkcionális előnyök**

Ellenőrzött minőség  
Sorszámozott palackok, limited edition  
Széles ízválaszték

## **Emocionális előnyök**

Örökség  
Individualizmus  
Több évszázados gyártási tapasztalat  
Modern világ

## **Reasons to Believe**

A Zwack Kecskeméti Pálinka Manufaktúrából adódó, garantált minőség  
Fejlett, modern gyártástechnológia  
Kézzel válogatott gyümölcsök  
Nemzetközi versenyeken való sikeres szereplés

## **Fogyasztási szituációk**

Férfiak egymás közt  
Pubokban, éttermekben

## **Fogyasztási motivációk**

Erős  
Magas minőségű  
100% tiszta, valódi párlat  
Minőségi, kompromisszumok nélküli, férfias ellazulás