



RACIOL

PALMA. S LÁSKOU PRE RODINU.

HISTÓRIA

Celé generácie je značka Palma súčasťou slovenských rodín, ktoré s ňou už od roku 1920 varia, pečú a starajú sa o deti a domácnosť. Po takmer 90 rokoch je Palma azda jedinou slovenskou značkou pretrvávajúcou na rýchloobrátkovom trhu. Palma, a. s. nadviazala na tradíciu priemyselnej výroby rastlinných olejov a tukov, ktorá sa datuje od roku 1920. Výroba jedlých rastlinných olejov a tukov prešla prvou výraznou zmenou už v rokoch 1950-1953, druhá modernizácia prebiehala postupne od roku 1960. Modernizáciou sa značne zvýšila výroba jedlého oleja. Prvá automatická linka bola inštalovaná na Slovensku v bratislavskej Palme roku 1965. V januári 2008 sa uskutočnil zásadný a finálny krok akvizície spoločnosti PALMA – TUMYS a. s. Bratislava skupinou SLAVIA CAPITAL. Následne 1. júla toho roku došlo k zlúčeniu spoločností PALMA – TUMYS, a. s. Bratislava so spoločnosťou Palma, a. s. a spoločnosť začala pôsobiť pod obchodným názvom Palma, a. s. Palma, to je spojenie lokálnej – slovenskej – tradície a overenej kvality. Najstaršia slovenská značka je silným hráčom v segmente rastlinných olejov (Raciol, Heliol, Fritol, ...), rastlinných nátierok (Veto), tukov na pečenie (Palmarin, Cera, Helia) a kozmetiky (BUPI). Podľa nedávno realizovaného prieskumu GfK až 4 z 5 slovenských domácností používajú výrobky Palma. Denne sa ich na Slovensku predá



takmer 10-tisíc kusov. Palma, a. s. je stabilizovaná a silnou organizáciou, ktorá si udržiava pevnú pozíciu na slovenskom aj zahraničnom trhu, neustále inovuje svoje portfólio, modernizuje systém predaja, distribúcie a servisu. Je dodávateľom najkvalitnejších výrobkov a súčasne spoľahlivým obchodným partnerom. Raciol je jedným z nosných pilierov a predstavuje základnú líniu, esenciu spoločnosti Palma – overenú kvalitu a tradíciu. Najznámejší rastlinný olej na Slovensku

reprezentuje spoločnosť Palma od konca 80-tych rokov 20. storočia. Spolu so značkou Heliol tvoria nerozlučnú dvojicu na pultoch našich predajní a v slovenských domácnostiach ich nájdeme už takmer 40 rokov.

INOVÁCIE

Mnoho obľúbených produktov spoločnosti prechádzalo za posledné dva roky zlepšením – či už receptúr, obalov, alebo dizajnu. Palma týmto krokom potvrdzuje, že stále ostáva dôležitou súčasťou slovenského trhu potravín. Súčasne prináša na trh nielen zaujímavé novinky, ale aj atraktívne inšpirácie a nápady vo forme moderne upravených tradičných receptov. Cieľom je ukázať tradíciu netradične a vysoko atraktívne. Pre tento účel sa Palma spojila s mladými foodblogermi a fotografmi, s ktorými prináša atraktívnu obrazovú inšpiráciu, ktorá dáva jedlu nový rozmer, atraktívny aj pre mladé gazdinky. Spoločnosť Palma zaujíma, čo spotrebiteľia potrebujú, a na ich preferencie reaguje. Preto obohatila sortiment o celkom nové produkty výnimočnej kvality – napríklad Raciol z prvého lisovania, balený v skle. Tieto oleje Raciol sú obohatené o čerstvé ingrediencie a bylinky, ako napríklad bazalka, sušené paradajky, cesnak alebo chilli – v rôznych kombináciách. Jednoducho a rýchlo dodajú jedlám výnimočnú chuť a vôňu. Oleje od Palmy, to sú silné a tradičné značky Raciol, Heliol, Fritol a tiež extra panenský olivový olej Ocho. Kúpiť ich môžu zákazníci po celom



Slovensku a vo vybraných obchodoch v Českej republike. Zámerom je, aby si každý zákazník našiel rastlinný olej, ktorý vyhovuje jeho požiadavkám a spôsobu prípravy jedla.

HODNOTA ZNAČKY

Silnú značku nie je možné vybudovať zo dňa na deň. Je to kontinuálny proces a vyžaduje si prepojenie viacerých prvkov. K tomu, aby bola značka úspešná, musí byť schopná zabezpečiť si vysokú a dlhodobú pozitívnu zákaznícku skúsenosť. Spotrebiteľia sú čoraz náročnejší, menia sa ich potreby a konkurencia nespí.

ÚSPECHY

Tajomstvom úspechu značky Raciol je stabilne vysoká, neustále kontrolovaná kvalita, na ktorú sa môžu zákazníci vždy spoľahnúť. Do výroby sa spracovávajú len vybrané suroviny najvyššej kvality (repkové a slnečnicové semenka) – tie zaručujú, že sa kulinárske dielo podarí. Repkový olej Raciol obsahuje veľmi cenné omega-3 a omega-6 mastné kyseliny, slnečnicový olej Raciol je výnimočný zas vysokým obsahom vitamínu E. Z hľadiska použitia je repkový olej Raciol vynikajúci na varenie, pečenie aj vyprážanie až do 230 °C, slnečnicový Raciol na kratšie varenie či zapekanie pri teplote do 210 °C.

Žiadna značka by v dnešnom dynamickom prostredí neprežila bez investícií do jej podpory. Spoločnosť Palma kontinuálne podporuje značku Raciol prostredníctvom rôznych marketingových kampaní. Výsledkom celého snaženia je, že najpredávanejší olej – Raciol – je súčasne aj dlhodobo najznámejšou značkou na slovenskom trhu. Filozofiou spoločnosti Palma je počúvať, vnímať svojich zákazníkov a na zlepšenie využívať spätnú väzbu a požiadavky trhu. V uplynulých rokoch získala značka Raciol okrem ocenenia Superbrands viaceré ocenenia a certifikáty kvality – certifikát kvality Slovak GOLD, ocenenie Značka kvality SK. . .



MARTIN VARGA

GENERÁLNY RIADITEĽ PALMA, A. S.

„Je radosť pracovať pre spoločnosť, ktorá prináša potešenie a spokojnosť do domácností už niekoľko desaťročí. Konzistentná kvalita značky Raciol je zárukou úspechu budovania pevnej pozície a pevne verím, že bude vyhrávať aj v budúcnosti. Získať 6x medailu Superbrands je ocenenie práce každého člena nášho tímu, či ide o interného, alebo externého človeka. Značka Raciol je základom úspechu pri príprave kvalitného jedla a udržiava si už niekoľko rokov vysokú obľúbenosť a silnú pozíciu na slovenskom aj zahraničnom trhu.“

ZNAČKA A ČÍSLA

- 9 MILIÓNOV – TO JE ROČNÝ PREDAJ OLEJA RACIOL V LITROCH
- 10-TISÍC – TOLKO KUSOV VÝROBKOV ZNAČKY PALMA SA DENNE PREDÁ NA SLOVENSKU
- 96 % – POČET SLOVÁKOV, KTORÍ POZNAJÚ ZNAČKU RACIOL