**Nowe opakowania Sosów Kieleckich i nowość!**

**Wrzesień to czas kiedy wiele rzeczy zaczyna się na nowo. Właśnie wtedy z nowym animuszem rozpoczynamy kolejne projekty w pracy, a nasze pociechy przypominają sobie o obowiązkach szkolnych i adaptują się w następnej klasie. Z początkiem wspomnianego miesiąca rozpoczyna się również nowy rozdział w rynkowym życiu Sosów Kieleckich. Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „Społem” wprowadziła bowiem do obiegu Sosy Kieleckie w plastikowych opakowaniach w odświeżonej i niezwykle intrygującej szacie graficznej. Dodatkowo, w portfolio pojawiła się też ich kolejna wersja smakowa tj. sos 1000 - wysp.**

Dzięki wspominamy powyżej zmianom Sosy Kieleckie nabrały zdecydowanie nowocześniejszego wyglądu. Producent urozmaicił je nie tylko atrakcyjnymi grafikami potraw, ale też wyrazistą kolorystyką. „Pazura” dodaje nie tylko czarna nakrętka, ale i czarna apla samej etykiety. Plastikowa butelka została zachowana w kolorze beżowym, nawiązującym do standardowej identyfikacji WSP „Społem”. Nowością jest też dookreślenie nazwy poprzez dodanie sub-brandu „KIELECKI Food Truck”. Wspomniane zmiany dotyczą zarówno sosu czosnkowego, jak i amerykańskiego. Absolutną nowością rynkową jest natomiast sos 1000 - wysp. Wspominany wariant smakowy wyróżnia się bogatą kompozycją składników, takich jak choćby pomidory, czerwona papryka, cebula czy czosnek. Świetnie nadaje się on do hamburgerów, sałatek i mięs. Rozpoczęcie produkcji zaplanowano na sierpień, zaś nasilone działania promocyjne i handlowe na wrzesień tego roku.

Rebranding wspomnianych powyżej wyrobów stanowi realizację kolejnego etapu określonego w strategii marketingowej Spółdzielni. Pewne elementy pozostaną jednak absolutnie niezmienne – w pierwszej kolejności mowa tu o znanym i cenionym smaku kieleckich specjałów, jak również ich najwyższej jakości. Jak zaznaczają specjaliści ds. rozwoju portoflio w WSP „Społem”, nowe etykiety to odpowiedź na potrzeby młodszych odbiorców. Zarówno gama produktów, jak i stylistyka ich opakowań jednoznacznie nawiązują do jakże dzisiaj popularnego trendu kulinarnego określanego potocznie jako „street food”.