PRÍPADOVÁ ŠTÚDIA

Academy of Coffee

Klocher

Academy of Coffee

KLIENT

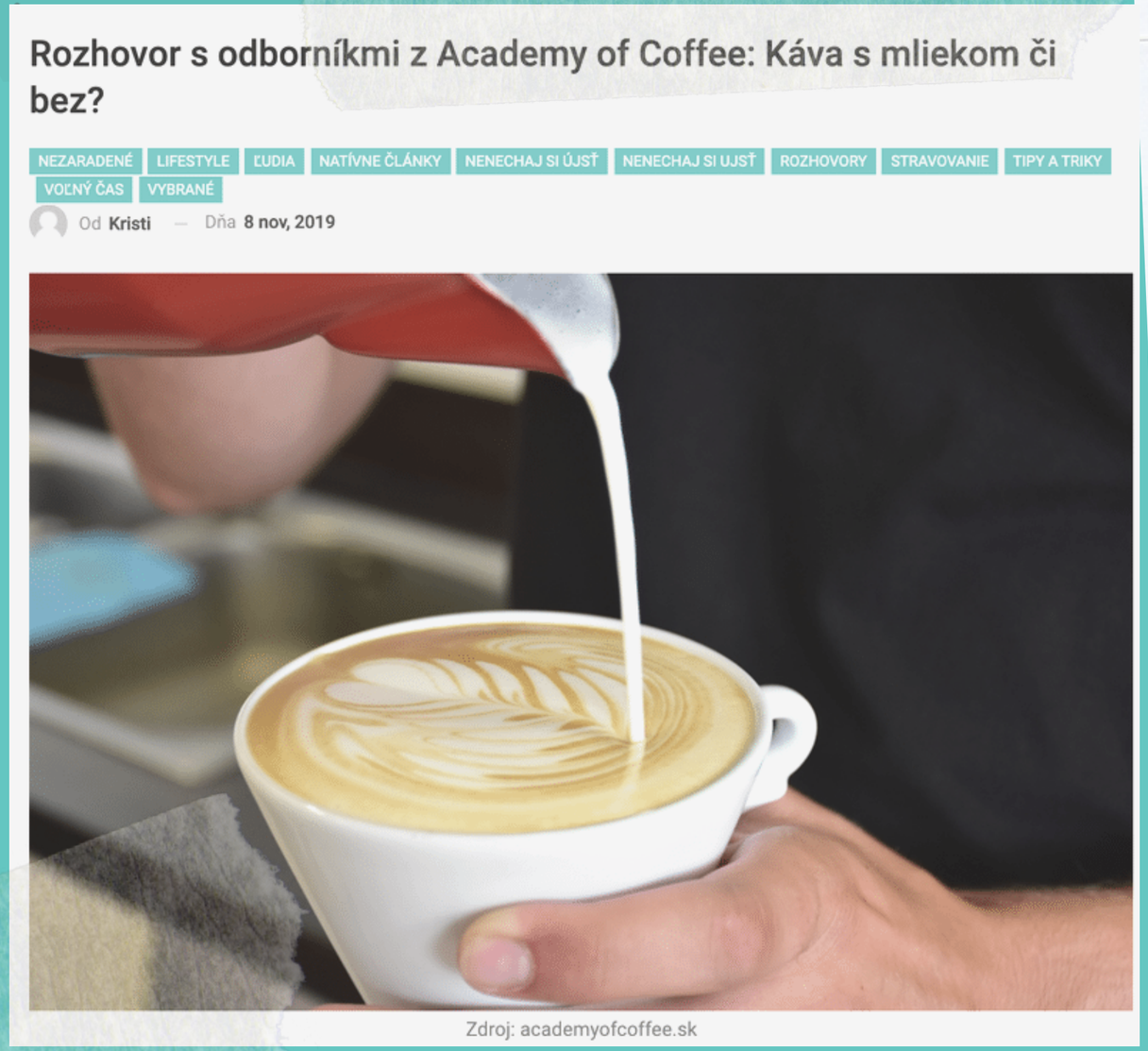
- školiace stredisko pre baristov a milovníkov kávy
- pripravujú kurzy pre baristov
- organizujú workshopy a školenia
- poradenstvo pri zakladaní kaviarní a pražiarní
- baristické súťaže
- catering

Klocher

Natívna reklama

PRIRODZENÁ FORMA REKLAMY

- s klientom sme pripravili rozhovor
- nafotili autentické fotografie
- pripravili video
- nahrali podcast



Rozhovor s odborníkmi z Academy of Coffee: Káva s mliekom či bez?

NEZARADENÉ | LIFESTYLE | ĽUDIA | NATÍVNE ČLÁNKY | NENECHAJ SI ÚJSŤ | NENECHAJ SI UJSŤ | ROZHOVORY | STRAVOVANIE | TIPY A TRIKY | VOĽNÝ ČAS | VYBRANÉ

Od Kristi — Dňa 8 nov, 2019

Zdroj: academyofcoffee.sk

Klocher

Vytvárame content

Naším cieľom je zákazníkom pripraviť pozitívnu a príjemnú formu reklamy

Čo to znamená?

Že nebudeme vsádzať na mimozemšťana z Alzy, no vytiahneme z Vášho biznisu to najpútavejšie.

A čo si myslíte o typickej slovenskej zalievanej káve prezývanej „Turek"?

Zalievaná káva **je naozaj najčastejšie pripravovaná v slovenských domácnostiach. "Turek" je však nesprávny názov.** Väčšina ľudí v domácnostiach si potrebuje kávu pripraviť jednoducho a rýchlo. Práve preto je forma zalievanej kávy veľmi obľúbená. **Množstvo z týchto ľudí vôbec nerieši na akú hrúbku si má kávu pomlieť či koľko kávy si má do šálky nasypať.** Preto chuť ich kávy je stále rovnaká, maximálne je slabšia alebo silnejšia, podľa toho či im ubehne ruka pri jej sypaní do šálky. **Dokonca chuť ich kávy je často trpká. Prečo?** Koľkí z nás si ráno zaleji svoju obľúbenú kávu a následne si ju nechajú vychladnúť, pretože je príliš horúca, alebo jednoducho na ňu zabudnú? **Po približne 4 minútach sa v káve lúhujú škodlivé látky, ktoré nám práve spomínanú trpkosť spôsobujú.** Okrem nepríjemnej chuti, vďaka dlhému lúhovaniu kávy, môžu mať niektorí ľudia rôzne zdravotné problémy. **Na základe toho sa ľudia naučili piť kávu práve iba kvôli jej povzbudivým účinkom a jej prípravu či konzumáciu považujú za určitú rutinu a nič výnimočné.**

Zdroj: academyofcoffee.sk

ČLÁNOK

Rozhovor

VIDEO

Ako urobiť kapučíno

PODCAST

Najnovšie trendy káv

Klocher

Video reklama

- Ako tému videa vždy vyberáme to, čo v konkrétnej oblasti ľudí najviac zaujíma. To znamená, že ak sme mali klienta Academy of Coffee, tak sme urobili tutoriál, ako si urobiť čo najlepšie cappuccino.
- Video sme umiestnili na youtube aj na mojevideo.sk

Klocher

ňa 8 nov, 2019

zalievanej kávy veľmi obľúbená. **Množstvo z týchto ľudí vôbec nerieši na akú hrúbku si má kávu pomlieť či koľko kávy si má do šálky nasypať.** Preto chuť ich kávy je stále rovnaká, maximálne je slabšia alebo silnejšia, podľa toho či im ubehne ruka pri jej sypaní do šálky. **Dokonca chuť ich kávy je často trpká. Prečo?** Koľkí z nás si ráno zalejú svoju obľúbenú kávu a následne si ju nechajú vychladnúť, pretože je príliš horúca, alebo jednoducho na ňu zabudnú? **Po približne 4 minútach sa v káve lúhujú škodlivé látky, ktoré nám práve spomínanú trpkosť spôsobujú.** Okrem nepríjemnej chuti, vďaka dlhému lúhovaniu kávy, môžu mať niektorí ľudia rôzne zdravotné problémy. **Na základe toho sa ľudia naučili piť kávu práve iba kvôli jej povzbudivým účinkom a jej prípravu či konzumáciu považujú za určitú rutinu a nič výnimočné.**

Ako sa vyrobí bezkofeínová káva? Je naozaj bez kofeínu?

Bezkofeínovú kávu vyhľadávajú najmä dojčiace matky, tehotné ženy, ľudia so srdcovo cievnymi problémami či s intoleranciou na kofeín. Zrná sú niekoľko hodín namočené vo vode. Kofeín sa lúhuje priamo do vody a následne sa voda oddelí od zŕn. Pridaním spomínaných rozpúšťadiel do vody a jej zohrievaním sa kofeín takmer úplne odstráni. Keďže zrná sú dlho namočené vo vode, okrem kofeínu sa lúhujú aj prospešné látky ako oleje či arómy. Posledná fáza tohto procesu je preto opätovné namočenie zŕn do zohriatej vody bez kofeínu z dôvodu navrátenia olejov a aróm do ich jadra. **Na odstránenie kofeínu sa ale nie vždy používa chémia, ide to aj prírodnou cestou.** Tieto procesy sú časovo aj finančné náročnejšie. O prírodnom oddeľovaní kofeínu sa viac dočítate tu. Ešte musíme dodať, že ak je káva správne pripravená, tak kofeín nie je váš nepriateľ.

Zdroj: academyofcoffee.sk

NATÍVNY ČLÁNOK

- Klasické PR sa **už nenosí.**
- Ak zákazník **v článku vycíti nútenú reklamu** znechutíme mu ho.
- Snažíme sa robiť reklamu nevtieravo, tak, aby si čitateľ z informácií naozaj niečo odniesol a mal neho príjemný pocit.
- Pamätáte si na **školské časy?** Zvýraznili ste si to, čo bolo pre Vás dôležité, tak ste sa to lepšie naučili. **To isté platí aj v článku**. Zistili sme, že jednoliaty text dočíta menej ako polovica návštevníkov webu.
- **Článok tiež delíme do viacerých odsekov** a má veľa podnadpisov, aby bol prehľadnejším a ľahšie sa čítal.
- Do článku umiestnime **tiež prelink na Váš web**, aby sme mu zvýšili návštevnosť.

Klocher

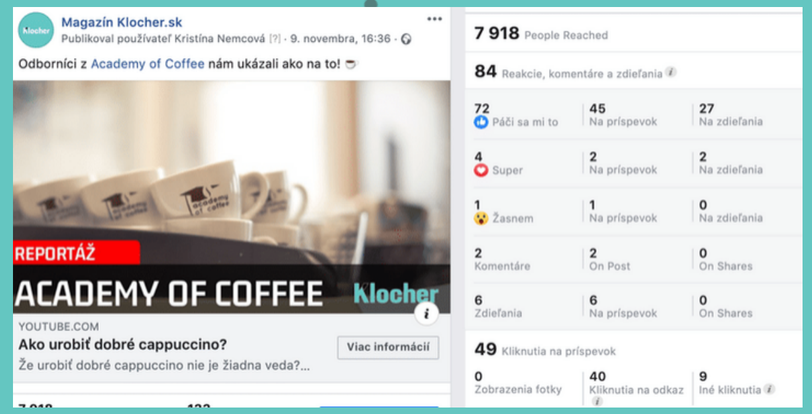
PODCAST

- Podcast je veľmi preferovaná forma sprostredkovania informácií. Ľudia sú leniví čítať, **počúvať ho môžu aj pri šoférovaní** cestou do práce alebo nedeľnom upratovaní.
- Nenahrávame ho na telefón či diktafón, ale v **profesionálne vybavenom štúdiu.**
- Otázky pripravujeme nevtieravou formou, **rozhovor tak pôsobí uvoľnene** ako pri stretnutí sa na káve.
- Príklad: Keď sme mali podcast s Academy of Coffee, pýtali sme sa na **dnešné trendy kyslých káv,** ktoré, popravde, nemôžu nikomu chutiť, no spravidla “chutia” bradatým jedincom s hranatými okuliarmi a kvetovým tetovaním na ramene.

Klocher

Výsledky

Page	Page Views	Unique Page Views	Avg. Time on Page	Entrances
	9,229 % of Total: 0.98% (944,909)	8,279 % of Total: 0.96% (862,412)	00:03:15 Avg for View: 00:01:59 (64.16%)	3,983 % of Total: 0.68% (582,142)
1. /kava-s-mliekom-academyofcoffee/	9,061 (98.18%)	8,123 (98.12%)	00:03:12	3,832 (96.21%)



ČÍTANOSŤ

viac ako 9000

POČET VIDENÍ VIDEA

spolu viac ako 1000

DOSAH VIDEA NA FACEBOOKU

viac ako 7000

Klocher