

¿Conoces la verdadera Operación Oikos?

Barcelona, 6 de junio de 2019.- En épocas de sobreinformación es fácil perderse entre hashtags, retuits, posts, memes... El exceso de información puede convertirse en ruido y acabar confundiendo a marcas y empresas con otros actores de la actualidad. Así que, para que no haya dudas sobre la apuesta más segura, **Oikos ha querido recordar el significado de la verdadera “Operación Oikos”** con una [activación](#) de *hot marketing* destinada a responder de forma ágil a las consultas de la red y cuidando el valor de la marca.

Frente al aluvión de noticias que, sin estar relacionadas con la marca, mencionaban a Oikos, **el equipo digital de Danone ha abordado con sentido del humor las consultas y bromas recibidas alrededor de la actualidad de la “Operación Oikos” en los canales de la marca.**



Paralelamente se pusieron en marcha una serie de activaciones digitales dirigidas a amplificar el mensaje. Entre ellas, banners contextuales y una campaña de SEM. Por último, y para celebrar una de las mejores cosas que nos ha dejado Grecia, Oikos ha enviado lotes de producto a las principales redacciones de deportes de los medios de comunicación de Madrid y Barcelona. El objetivo de todas estas acciones no era otro que recordar que **la Operación Oikos está al alcance de todos. Es una apuesta por el placer y la cremosidad del que es, para muchos, el mejor yogur del mundo.**



PARA NOSOTROS,
LA OPERACIÓN OIKOS
ES LLEGAR A CASA,
TUMBARSE EN EL
SOFÁ Y DISFRUTAR
DEL MEJOR YOGUR

Sobre Oikos

Oikos es el yogur griego de Danone elaborado a partir de la receta original griega, con ingredientes cuidadosamente elegidos. Sólo después de un largo y minucioso proceso de elaboración obtiene su inigualable sabor y textura. Actualmente cuenta con 15 variedades distintas en el mercado español: natural, natural azucarado, fresa, mediterráneo, lima-limón, mango y papaya, piña y coco, stracciatella, caramelo, manzana al horno y canela, pera caramelizada, plátano y caramelo, tarta de arándanos, tarta de limón, y tiramisú.

facebook.com/oikos.esp/ instagram.com/oikos.es/ [@danone_es](https://twitter.com/danone_es)

Para más información (Tinkle):

Lorena Corfas | 630 043 239 | lorfas@tinkle.es

Carolina López | 697 530 832 | clopez@tinkle.es