

# Pakmaya

# DigitalMarketing Campaign

Decembrie 2024



seven media®  
NOT JUST PR. COMMUNICATION!



Pakmaya, liderul pieței de drojdie din România, a lansat pentru prima dată o campanie digitală integrată, axată pe social media și influencer marketing, cu focus pe TikTok și Instagram.

Campania a avut ca obiectiv activarea unei audiențe tinere și creative. Au fost dezvoltate o serie de rețete video în colaborare cu influenceri relevanți, care au implicat activ comunitățile lor. Conținutul a fost gândit pentru a inspira, dar și pentru a provoca următorii să reproducă rețetele și să genereze, la rândul lor, conținut original.

Astfel, campania a combinat conținut de brand, engagement autentic și user-generated content, într-un demers digital coerent și adaptat noilor obiceiuri de consum media.

Peste 100 de rețete au fost realizate în preajma sărbătorilor de iarnă de către comunitatea Pakmaya.

8 influenceri și 5 top membrii din comunitate. Videourile create de influenceri au avut peste 3 mil. de plays și +21.000 de save la rețete.

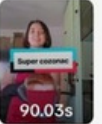
Buget: 15.000 euro, earned media 33.000 de euro.

# RESULTS

Retea	Influencer	no. plays	saves	reach
Tik tok	Emilia Gateste	150000	836	136300
insta	Emilia Gateste	2800	1700	132951
Facebook	Emilia Gateste	231747	4059	136300
Tik tok	Cristian Boca	249448	4027	230000
Instagram	Cristian Boca	1109758	5172	183079
Tik tok	Ames Kitchen	427000	3473	403000
Instagram	Ames Kitchen	91641	1300	50690
Facebook	Ames Kitchen	701454		560552
Tik tok	Romanian Cook	13000	40	13840
Insta	Romanian Cook	7333	34	7332
Facebook	Romanian Cook	39474	42	39476
Tik Tok	OanaStoica	468	4	400
Instagram	OanaStoica	8702	15	1814
Tik tok	Ramona Danescu	495	3	400
Instagram	Ramona Danescu	2263	15	1386
Tik tok	Corina Ureche	18707	67	16300
Instagram	Corina Ureche	19000	183	13177
Tik tok	Genoveva Jabar	2071	29	1700
Instagram	Genoveva Jabar	3255	33	2688
		3078616	21032	1931385
Instagram	lasmia Dragan	2813	46	2090
Instagram	Sucreriada		13	1133
Instagram	Ramona Cociuba	1182	34	1182
Instagram	monica lupan	1759	132	1081
Instagram	Prajituri delicioase by Simona			

# Emilia Gateste\_TikTok

11:50 75% **Analiză videoclip**



Postat pe 15 dec 2024, 6:03 +0200

150K 1,774 19 621 836

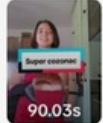
Prezentare generală **Spectatori** Interacțiune

**Obține TikTok Studio**  
Accesul anticipat la aplicația oficială pentru creatori începe acum [Descarcă](#)

**Parametrii-cheie**  
Actualizat la 07.01.2025.

Vizualizări videoclip <b>150679</b>	Timptotal de redare <b>511h:56m:0s</b>
Timptotal mediu de vizualizare <b>12.2s</b>	Urmărește întregul videoclip <b>2.83%</b>
Urmăritori noi <b>77</b>	

11:51 75% **Analiză videoclip**



Postat pe 15 dec 2024, 6:03 +0200

150K 1,774 19 621 836

Prezentare generală **Spectatori** Interacțiune

**Total spectatori**  
**136.3K**  
+234 (vs acum 1 zi)

**Tipuri de spectatori**

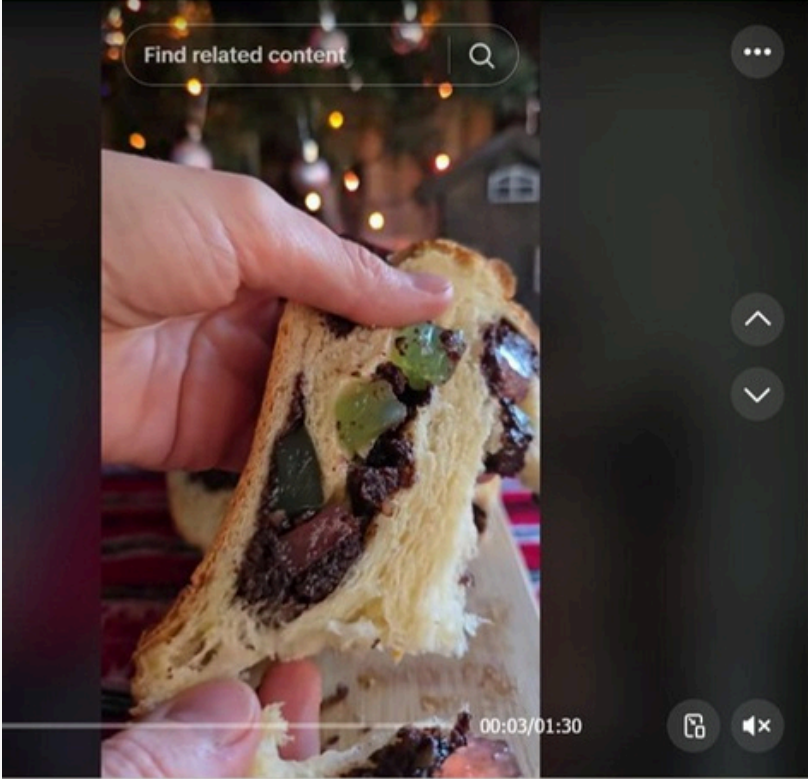
1%	99%
Spectatori noi	Spectatori care revin
90%	10%
Persoane care nu te urmăresc	Urmăritori

**Sex**

milia.gateste) | TikTok x Instagram

tiktok.com/@emilia.gateste/video/7448670018646101270

Find related content



00:03/01:30

**emilia.gateste**  
emilia · 2024-12-15

Am pregătit doi minunați cozonaci cu aluat opărit. ❤️ cozonac reușit, am folosit drojdia pentru cozonac 15  
See translation

🎵 sunet original - emilia

Paid partnership

1774 19 837

<https://www.tiktok.com/@emilia.gateste/video/74486...>

**Comments (19)** Creator video

**Vera74**  
Ce dimensiuni au tăvile?  
2024-12... Reply


**alina nicolau23**

Add comment...

# Emilia Gateste\_Instagram

11:48 76%

### Statistici despre reel



Am pregătit doi minunați cozonaci cu aluat opărit. ...  
15 decembrie 2024 · Durată 1:30

2,7 K 55 1,7 K

#### Prezentare generală

Vizualizări	130,335
Durată de vizionare	20z 6h 23m 9s
Interacțiuni	--
Activități în profil	34

#### Vizualizări

||| ○ <

11:49 76%

### Statistici despre reel

Salvări	1,698
Comentarii	55
Distribuirii	--
Conturi care au interacționat	4,075

#### Activități în profil

Urmăritori	34
------------	----

#### Monetizare

##### Cadouri

Căștiguri aproximative	0,00 USD
------------------------	----------

#### Reclamă

Promovează >

||| ○ <

11:48 76%

### Statistici despre reel

#### Vizualizări

130,335  
Vizualizări

47,4% Urmăritori  
52,6% Non-urmăritori

#### Vizualizări în timp

Tot Urmăritori Non-urmăritori




50 K  
75 K  
0

15 dec. 26 dec. 5 ian.

● Acest reel ● Numărul obișnuit de vizualizări ale reel-ului tău

||| ○ <

ram.com/p/DDmyLw8ITHo/



emilia.gateste and pakmaya\_maiestrieinbucatarie  
Paid partnership  
Original audio

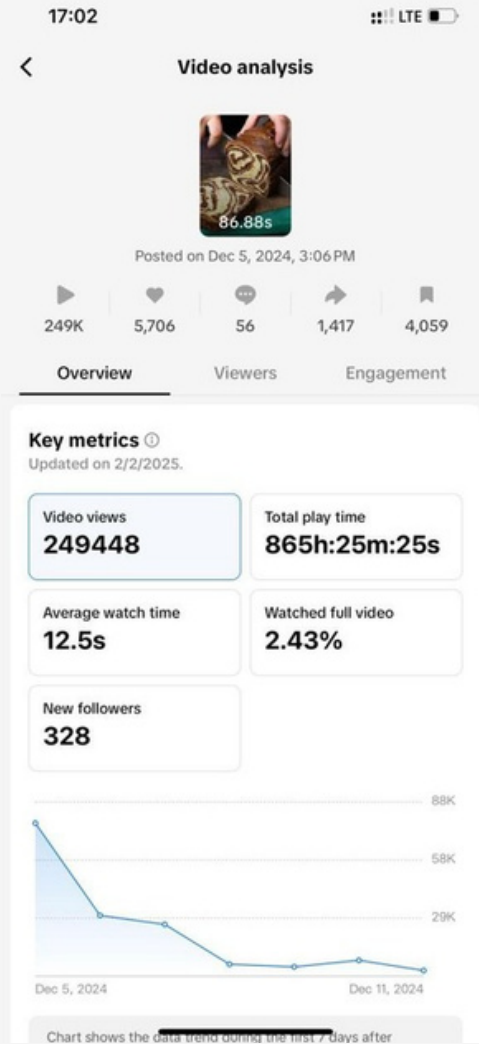
emilia.gateste Am pregătit doi minunați cozonaci cu aluat opărit.  
♥ Pentru un cozonac reușit, am folosit drojdia pentru cozonac 15g Pakmaya. Aceasta este potrivită pentru prepararea aluaturilor dulci, cu conținut ridicat de zahăr (peste 5% raportat la cantitatea de făină). Se poate folosi atât pentru cozonaci, cât și pentru alte preparate dulci: plăcinte, cornuri, gogoși, pască, Panettone, pâine dulce.

Aluat:  
•1 kg făină  
•500ml lapte  
•300g zahăr  
•8 galbenușuri  
•150g unt

Liked by mihaelanegrescu and 2,728 others  
December 15, 2024

Add a comment... Post

# Cristian Boca\_TikTok



Search content

**cristian\_boca**  
Cristian Boca · 2024-12-5

Joy in the Kitchen with Pakmaya! 🍪 ✨ Today we made a spectacular cake, glazed with chocolate and hazel nuts. See original

🎵 original sound - Cristian Boca

5622 54 4027

[https://www.tiktok.com/@cristian\\_boca/video/744491...](https://www.tiktok.com/@cristian_boca/video/744491...)

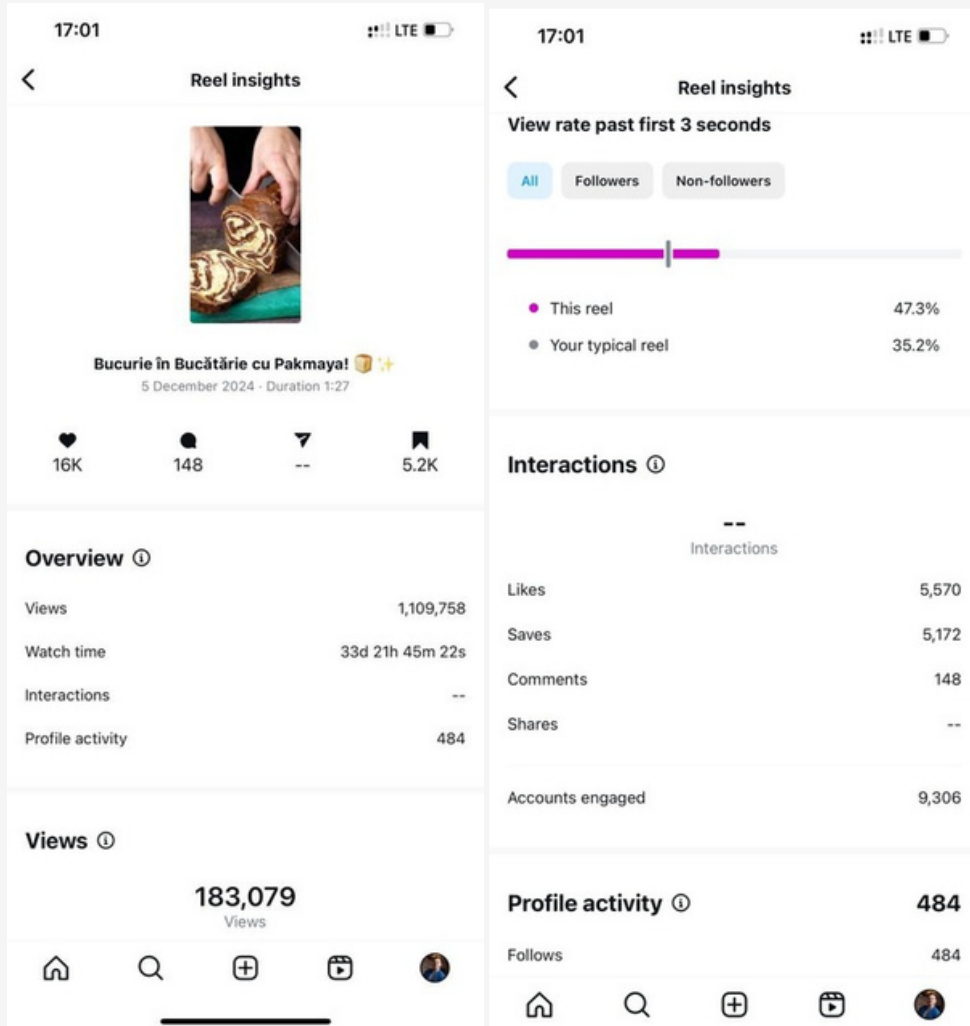
**Comments (54)** Creator view

**Pakmaya\_in\_bucatarie**  
Deliciosssss - ne place, place, placeeeee  
2024-12... Reply

**Codrea Roxana**  
Toată lumea arată secretele "cozonacului peșterii" și când îl facem nu ne iese 😊 😊 😊  
2024-12... Reply  
View 9 replies

**Roxana**  
cantitățile exacte?  
2024-12... Reply

# Cristian Boca\_Instagram



**bocacristian1** • Follow  
Paid partnership  
Original audio

**bocacristian1** • Bucurie în Bucătărie cu Pakmaya! 🍪 ✨

Astăzi am pregătit un cozonac spectaculos, glazurat cu ciocolată și alune de pădure, perfect pentru masa de sărbători. Cu ajutorul drojdiei @pakmaya\_maiestrieinbucatarie pentru Cozonac 15g, am obținut un aluat pufos, ușor de lucrat, care a prins viață rapid, fără să fie nevoie de dizolvare. Umplutura bogată în arome festive și textura aerată vor aduce zâmbete pe fețele tuturor. Încearcă și tu, și transformă timpul petrecut în bucătărie într-o adevărată bucurie! 🥰

Cum ți se pare? 😊

**Ingrediente:**

- 1 kg făină tip 000
- 6 gălbenușuri
- 15 gr drojdie pentru cozonacPakmaya
- 270 gr zahăr
- 1 păstaie de vanilinat
- 500 ml lapte călduț
- 100 ml ulei
- ¼ linguriță de sare
- Coaja de la 2 lămâi și 2 portocale


**Umplutură:**

Liked by anasmadeanu and 16,235 others

# Ames Kitchen\_TikTok

17:56 5G

Analiză videoclip



89.87s

Postat pe 5 dec 2024, 1:16 +0200

427K 6,777 71 3,427 3,473

Prezentare generală **Spectatori** Interacțiune


**Total spectatori** ⓘ  
**390.3K**  
+296 (vs acum 1 zi)

**Tipuri de spectatori** ⓘ

3% 97%  
Spectatori noi Spectatori care revin

96% 4%  
Persoane care nu te urmăresc Urmăritori

**Sex**



17:56 5G

Analiză videoclip



89.87s

Postat pe 5 dec 2024, 1:16 +0200

427K 6,777 71 3,427 3,473

Prezentare generală **Spectatori** Interacțiune

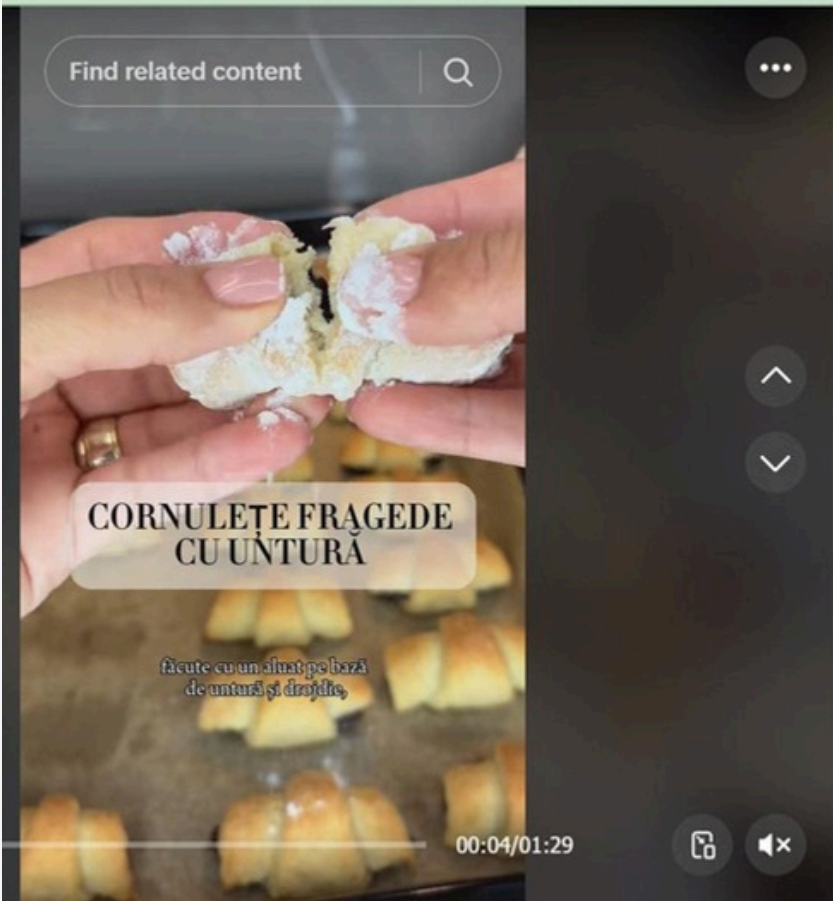
**Parametrii-cheie** ⓘ  
Actualizat la 19.01.2025.

Vizualizări videoclip <b>427677</b>	Timp total de redare <b>1533h:4m:56s</b>
Timp mediu de vizualizare <b>12.9s</b>	Urmărește întregul videoclip <b>3.49%</b>
Urmăritori noi <b>381</b>	



tiktok.com/@amesskitchen/video/7447868689828826390

Find related content



**CORNULEȚE FRAGEDE CU UNTURĂ**

ficute cu un aluat pe bază de untură și drojdie.

00:04/01:29

**amesskitchen**  
Ames's Kitchen · 2024-12-13

**CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNT**  
Aceste cornulețe sunt extrem de fragede și  
See translation

sunet original - Ames's Kitchen

232 4 114

<https://www.tiktok.com/@amesskitchen/video/>

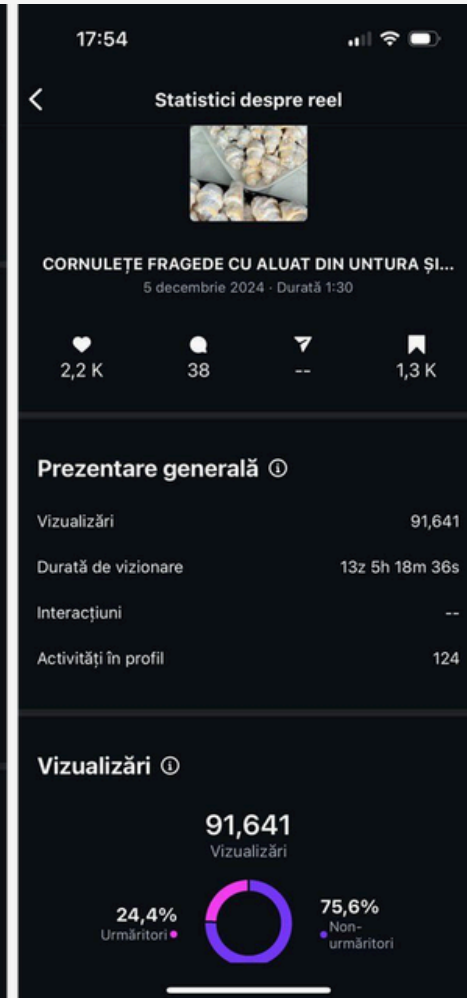
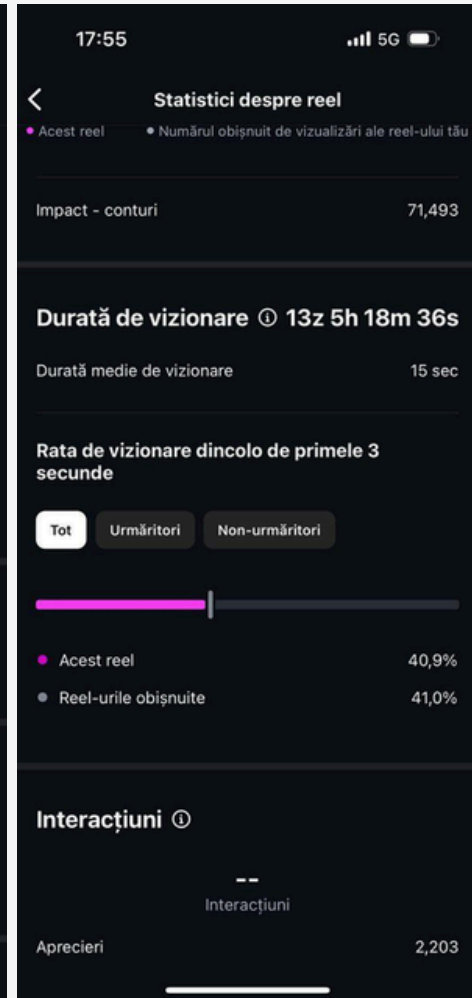
**Comments (4)**

**Mihaela Stiubianu**  
2024-12... Reply


**Sorina**

Add comment...

# Ames Kitchen\_Instagram



instagram.com/p/DDhJrUGKFgz/



amesskitchen • Follow  
Original audio

amesskitchen • CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE

Aceste cornulețe sunt extrem de fragede și pufoase și rămân așa zile la rând, sunt delicioase, aromate și pot fi umplute atât cu cremă cu nucă, cât și cu rahat sau gem. ♥ Pregătirea lor este o bucurie în bucătărie!

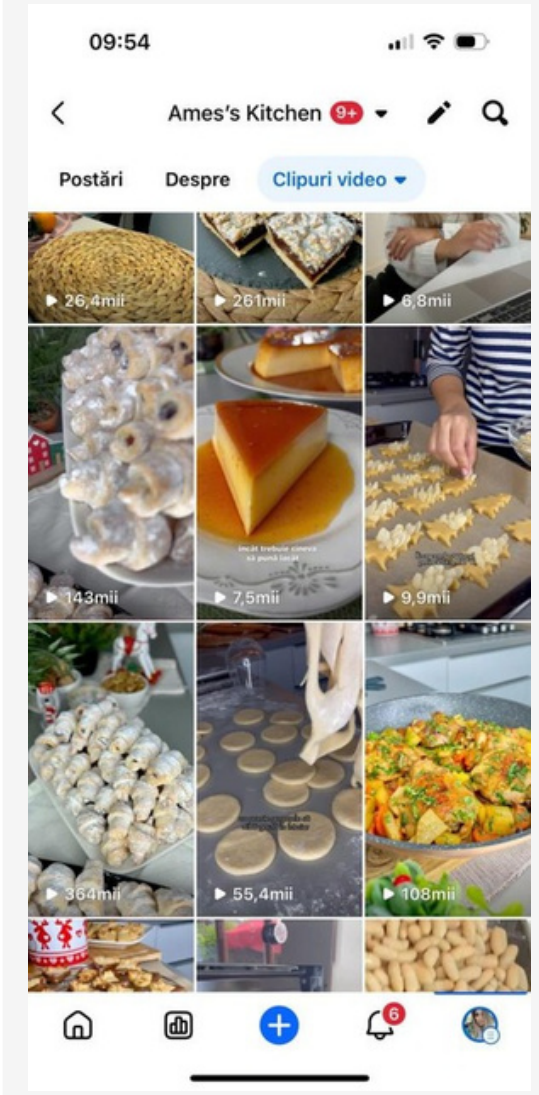
INGREDIENTE:

- 500 g untura
- 2 galbenusuri
- 250 ml bors sau apa călduțe
- apx 1 kg faina
- 15g drojdie pentru cozonac @pakmaya\_maiestrieinbucatarie
- 80 g smantana grasa
- putina sare
- 80 g zahar
- zahăr vanilinat

1,210 likes  
December 13, 2024

Add a comment... Post

# Ames Kitchen\_Facebook



09:56

### Statistici despre reel

De acum sunt disponibile vizualizările pe Facebook  
Află mai multe



**CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE**  
Reel · 5 decembrie 11:22 · 1:30

**Prezentare generală**

Vizualizări	364.697
Impact	273.955
Interacțiuni	8.746
Clicuri pe link	--

**Vizualizări**  
**364.697**

Promovează reel-ul

09:57

### Statistici despre reel

De acum sunt disponibile vizualizările pe Facebook  
Află mai multe



**CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE**  
Reel · 13 decembrie 14:10 · 1:30

**Prezentare generală**

Vizualizări	193.153
Impact	166.613
Interacțiuni	4.588
Clicuri pe link	--

**Vizualizări**  
**193.153**

Promovează reel-ul

09:57

### Statistici despre postare

De acum sunt disponibile vizualizările pe Facebook  
Află mai multe



**CORNULEȚE FRAGEDE CU ALUAT DIN UNTURA ȘI DROJDIE**  
Postare · 5 decembrie 22:11

**Prezentare generală**

Vizualizări	143.604
Impact	119.984
Interacțiuni	3.581
Clicuri pe link	--


Cumentează

Promovează postarea

# Romanian Cook\_Facebook

20:17

Professional  
Reel insights



👁️ 39,474 👍 254 💬 59 ➦ 84

🌟 Cozonacul cu 10 ouă 🍪 ...  
RomanianCook · Original audio · Public  
December 12, 2024, 5:54 PM · Duration 01:28


**Overview**

Views	39,474
Watch time	6d 5h 2m 51s
Average watch time	14s
Reel followers	4

**Earnings**

📊 Page insights Boost post

instagram.com/p/DDe\_t2jtaIr/



romaniancook and pakmaya\_maiestrieinbucatarie  
Original audio

romaniancook 🌟 Cozonacul cu 10 ouă 🍪  
Am încercat Cozonacul lui Păstorel ( Al. O. Teodoreanu), publicată în 1933.  
O rețetă foarte controversată și la vremea respectivă, datorită numărului mare de ouă.  
Rezultatul? Categorical este alegerea noastră pentru acest Crăciun! 🍪

Am folosit drojdie pentru cozonac Pakmaya de 15g.  
Recomandarea Pakmaya este de 15g pentru 1 kg de făină dar pentru că aluatul este unul încărcat, cu peste 800 gr în ingrediente, preponderent ouă, eu am folosit un plic pentru un cozonac mare.

Ingrediente pentru un cozonac ( 30 cm)  
10 gălbenușuri  
½ linguriță sare  
2 linguri de făină

👍 🗨️ 📌


Liked by bucataria.greacasca.2.0 and 312 others  
December 12, 2024

😊 Add a comment... Post

# Genoveva Jabar\_Instagram

20:58 @ @ @ • 📶 🔋 47%

← Statistici despre reel



Panettone cu fructe confiate este un cozonac italian d...

18 decembrie 2024 · Durată 1:30

118 36 - 33

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări	3,255
Durată de vizionare	6h 18m 59s
Interacțiuni	-
Activități în profil	2

Vizualizări ⓘ

||| ○ <

instagram.com/p/DDtz1\_Utqqm/



geejoy and pakmaya\_maestrieinbucatarie  
Original audio

geejoy Panettone cu fructe confiate este un cozonac italian deosebit, cu aluat pufos și plin de arome. Deși rețeta poate părea sofisticată, procesul este simplu. Secretul unui panettone reușit constă în drojdia pentru cozonac de la Pakmaya, dar și în răbdarea pentru dospire și dragostea cu care îl pregătești. La final, mirosul său îmbietor va umple întreaga casă!

Ingrediente pentru 2 forme de 16 cm

- pentru maiaua de drojdie  
120 g făina cu procent de proteine 13  
100 ml apă  
2 g drojdie pentru cozonac Pakmaya
- pentru aluat  
400 g făina cu procent de proteine 13

📖 🗨️ 📌


Liked by sweets.and.others and 103 others  
December 18, 2024

😊 Add a comment... Post

# Iasmina Dragan\_Instagram

20:31

Reel insights




**Coroniță cu cașcaval /**  
12 December 2024 · Duration 0:31

98 4 -- 46

**Overview**

Views	2,813
Watch time	3h 32m 40s
Interactions	--
Profile activity	0

**Views**



20:31

Reel insights

**Watch time** 3h 32m 40s

Average watch time 6 sec


**Interactions**

-- Interactions


Likes	98
Saves	46
Comments	4
Shares	--
Accounts engaged	127

**Profile activity**

Follows	0
---------	---



instagram.com/p/DDfDk7vIW\_f/



iasminadragan and pakmaya\_maiestrieinbucatarie  
This Christmas

**iasminadragan** Coroniță cu cașcaval /


Cu coroniță pufoasă cu cașcaval vă puteți surprinde invitații în zilele de Sărbătoare. @pakmaya\_maiestrieinbucatarie m-au provocat să folosesc Drojdia pentru cozonac într-o rețetă sărată.

**Ingrediente:**  
80ml lapte  
20g faina

320g faina  
1 lingură zahăr  
1 lgț sare  
100ml lapte  
1 ou  
1 plic de drojdie @pakmaya\_maiestrieinbucatarie

Liked by sweets.and.others and 97 others  
December 12, 2024

Add a comment... Post




# Sucreriada\_Insta

10:23

Statistici

Postare Reclamă

Ca urmare a regulilor referitoare la confidențialitate, în prezent nu sunt disponibile statistici despre mesaje pentru reclamele livrate către și din anumite regiuni. În cazul statisticilor afectate, se afișează „--” în locul datelor.  
[Află mai multe](#)



27 noiembrie 2024 la 17:43

40 4 -- 13

Statisticile includ date de la postare și din reclame.

Prezentare generală ⓘ

Vizualizări	1,133
Interacțiuni cu postările	19

Home Search Add Post Profile

10:23

Statistici

Postare Reclamă


Vizualizări ⓘ

1,133

Impact	850
Interacțiuni ⓘ	--
Aprecieri	40
Salvări	13
Comentarii	4
Activități în profil ⓘ	19
Vizite în profil	18
Atingeri pe linkuri externe	1
Atingeri pe adresa afacerii	0

Home Search Add Post Profile

instagram.com/p/DC4Vnw4ouEA/



sucreriada • Follow  
Brașov County

sucreriada 🍌 Se apropie cea mai frumoasă perioadă din an și este timpul să dau start rețetelor de Crăciun! 🍌  
🍌 Time to bake! 🌟

\* Floare cu ciocolată \*

🍌 Ingrediente:

- 250 ml lapte
- 1/2 plic drojdie @pakmaya\_maiestrieinbucatarie
- 100 gr zahăr
- 100 gr unt topit
- 2 ouă
- un praf de sare
- coaja portocală
- esență de portocală

38 likes  
November 27, 2024

Add a comment...