



Alimentos Polar

Evaluación de concepto Mixes

Abril 2022

3873



Este proyecto se llevó a cabo cumpliendo con
la norma internacional ISO 20252: 2012

Resumen metodológico



7 Sesiones de grupo

Realizadas Presencialmente

4 - Consumidora

Compran HPM Marca PAN al menos 1 vez por semana; compran más de 4 Kg mensuales y la usan al menos 6 veces por semana

3 - No Consumidora

Consumidoras esporádicas, que compran HPM cada 3 meses o más

- 3 Bogotá
- 2 Barranquilla
- 1 Cali
- 1 Medellín



2 horas
por actividad

Evaluar la relevancia y potencial de desarrollo que tienen

3 conceptos
de Mezclas listas para preparar productos tipo panadería

Conceptos rotados para eliminar sesgo de exposición

- Mujeres Amas de casa
- 30 a 40 años
- NSE 2 y 3
- Encargadas de la compra y responsables de preparar los alimentos para su hogar

4 Moderadores



Marzo 22 al 22 de 2022

Esquema de Análisis



1.

Relación con Mezclas Listas

2.

Concepto Pandebonos

3.

Concepto Mantecadas

4.

Concepto Buñuelos

5.

Preferencia

6.

Oportunidades

El público objetivo son mujeres que cumplen múltiples roles en su labor de amas de casa...

En muchos casos dependientes de los ingresos de sus esposos o familiares

Algunas **buscan aportar** ocasionalmente al hogar a través de trabajos informales, pocas tienen trabajo estable

“Me dedico a vender por catálogo trabajo independiente en lo que salga, pero en este momento pues vendo por catálogo”

Responsables de administrar los recursos del hogar

Por lo cual la economía, sin sacrificar calidad es un criterio importante en la elección de sus productos



Parte de su rol es cuidar y consentir a su familia, por lo cual busca productos deliciosos tanto para lo cotidiano como para ocasiones especiales en las que quiere sorprenderlos

“El amor que uno le coloca eso ya es algo bonito y eso es esfuerzo”

Para su familia, **ella es la experta en la cocina**; las preparaciones que ella hace con sus propias manos tienen un valor emocional adicional

Con muchas actividades diarias que representan un esfuerzo por cuidar su hogar y su familia, donde cocinar es una de las labores más demandantes en tiempo y esmero, ellas tienen muchas necesidades frente a sus preparaciones en función de sus roles

Algunas de las más relevantes son

Economía
Ingredientes



Practicidad
Preparación



Imagen
Resultados



Las mezclas listas trabajan adecuadamente, otorgando beneficios en estos aspectos

- Bajo costo
- Pocos ingredientes

- Fácil, sin tantos procesos
- Preparaciones cotidianas y especiales
- Rápidos

- Refuerza el rol de experta
- Preparaciones innovadoras
- Les permite ser creativas y personalizar las preparaciones

Algunas de las preparaciones más frecuentes con harinas y mezclas listas son ...

Bogotá

Más frecuentes

- Pancakes y Waffles
- Arepas tradicionales
- Arepas de choclo de la marca PAN

Menos frecuentes

- Tortas → de sabores como vainilla, fresa, chocolate; se compran ocasionalmente, y se preparan en horno o con horno mágico

Barranquilla

Más frecuentes

- Arepa toñita (rellena de jamón y queso)
- Arepas de harina de trigo
- Pancakes
- Waffles

Menos frecuentes

- Brownies

Medellín

Más frecuentes

- Arepas tradicionales
- Arepas de choclo

Menos frecuentes

- Empanadas
- Tortas → generalmente las que tienen horno

Cali

Más frecuentes

- Arepas
- Empanadas

Menos frecuente

- Tortas caseras de banano, naranja, vainilla y chocolate → tanto en horno como en horno mágico, su frecuencia es ocasional

- Para la mayoría de estas preparaciones no se requiere horno, lo cual hace la preparación cercana y fácil en sartén, pues gran número de ellas no cuentan con horno
- Para algunas preparaciones se usa horno mágico, que otorga facilidad de manipulación
- Entre quienes tienen horno, muchas no lo usan por percepción de complejidad y procesos largos y difíciles
- Quienes tienen horno y lo usan con frecuencia se sienten más expertas y empoderadas frente a la cocina; en algunas preparaciones lo consideran indispensable, sienten que su uso le da un toque especial a las preparaciones que no se logra de otra manera

Frente a los conceptos evaluados...

Aunque todos resultan interesantes, la percepción de novedad y facilidad en la preparación inclinan la preferencia




Entendamos cómo evaluaron cada uno...



2.

Concepto Pandebonos



Es una mezcla que se considera completamente novedosa, con la cual se puede ampliar la variedad de preparaciones, con un producto que antes solo se compraba en panaderías



El Pandebono trabaja desde lo deleitoso; sin embargo, la percepción y el relacionamiento con la categoría varía según la ciudad

Hay un referente de sabor y provocación aprendido a partir de MR Bono (NSE3)

Bogotá

- Es un consumo ocasional, que obedece al antojo detonado fuera de casa
- No se consigue en todas las panaderías, es más de lugares como fruterías y lugares dedicados a ese producto, donde lo venden acompañado con Avena
- NO se prepara en casa y no se conoce la receta

Barranquilla

Medellín

Cali

- Es un icono de la gastronomía caleña
- Un deleite cotidiano, que se compra en panaderías y otros lugares de comida
- Es una preparación de las abuelas, para ocasiones especiales
- Las amas de casa modernas no suelen prepáralos por percepción de dificultad en la preparación

Concepto evaluado

Ahora hacer pandebonos no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer pandebonos de forma fácil y rápido.

¡La nueva mezcla P.A.N Pandebonos no requiere amasado ni horno! solo la mezclas con leche, has la bolita, al sartén y listo!

Tendrás unos delicioso pandebonos hecha en casa sin esfuerzo.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.



Gustos y disgustos

Es una idea que genera agrado y sorprende de forma positiva, ya que se trata de un producto novedoso y que tiene la promesa de una preparación sencilla

Ahora hacer **pandebonos** no es **cosa de expertos**. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer pandebonos de **forma fácil y rápido**.

¡La nueva mezcla P.A.N Pandebonos no requiere amasado ni horno! **solo la mezclas con leche**, has la bolita, al sartén y listo!

Tendrás unos delicioso pandebonos **hecha en casa sin esfuerzo**.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.

“También es como traer algo que sabemos que está en otras ciudades en otras partes de Colombia”



Conecta emocionalmente, en Cali porque es un producto que hace parte de sus tradiciones, y en las demás ciudades porque les transmite la idea de poder hacer un producto que nunca imaginaron, y que puede reforzar su imagen de experta



Les habla de poder llevar a casa una preparación que tradicionalmente ha sido de expertos



Transmite la idea de un proceso sencillo y ágil, alineado con sus necesidades a la hora de cocinar



Genera la percepción de un producto económico, pues solo requiere un ingrediente que normalmente está presente en el hogar, se alinea con su rol de administradora del hogar



Aunque en Cali refuerza el mensaje de facilidad, en otras ciudades genera una percepción de querer desvirtuar el esfuerzo que diariamente hacen desde su rol de mamás en la cocina

Relevancia

Es relevante ya que permite acceder a un producto deleitoso, que antes solo se podía conseguir en panaderías, por un costo menor; agregando variedad a sus menús de preparaciones caseras

El concepto trabaja adecuadamente desde **los beneficios esperados** en las mezclas listas

Economía

Ingredientes



- **Ahorro importante:** con lo que cuesta la bolsa solo podrían comprar entre 2 y 3 pandebonos en la panadería y con la mezcla podrían lograr cerca de 5 o 6
- **Pocos ingredientes:** Ya que solo requiere leche adicional

“Me sale económico porque podría hacer bastantes en mi casa en cambio salir a comprar s caro; por poquitos que te salgan 6 ya tienen ahí porque un pandebono está como en 2mil o 3 mil pesos pequeñitos o sea son pequeñitos en cambio tú vas a preparar yo creo que 5 o 6”

Practicidad

Preparación



- La promesa de un proceso
 - Fácil y rápido,
 - Que no requiere amasar
 - Ni uso de horno
- Se alinea con el deseo de preparar productos deliciosos de forma sencilla
- Que no se preparen con aceite los hace saludable

Imagen

Resultados



- Poder llevar una preparación de expertos a casa, las convierte en expertas
- Aunque existe el temor sobre la calidad del resultado, se confía en la marca como garantía

“Dar pandebonos al desayuno hechos en casa, le sube como el estatus de la mamá, como la mamá experta, mejor dicho, ya no le queda grande nada”

Claridad y Credibilidad

El concepto transmite la idea de un producto de preparación fácil y rápida; aunque no se trata de un preparación conocida para ellas, el resultado se garantiza a partir de la credibilidad en la marca

El proceso descrito resulta de fácil entendimiento; sin embargo, algunos aspectos logran generar duda y podrían requerir aclaración ...

Solo la mezclas con leche

1



Se valora que requiera pocos ingredientes

La leche es un ingrediente habitualmente disponible en casa, lo que refuerza la facilidad

**NO requiere amasado ni horno!
Has la bolita, al sartén y listo!**

2



Para formar las bolitas, **se debe amasar y dar textura y consistencia a la masa**, por eso la promesa de no amasar, resulta poco creíble

Aunque se requiera amasar, el proceso sigue siendo sencillo, porque usar sartén en lugar de horno es más fácil

“Toca experimentar porque uno tiene que saber cuánto tiempo se deja a qué temperatura”

3



Que la preparación se puede hacer en sartén aporta simplicidad en la preparación

Sin embargo, entre las más expertas, se genera la duda sobre el resultado

- NO va crecer tanto
- NO va a quedar esponjado
- NO se va a dorar de forma homogénea

Novedad y diferenciación



- El producto resulta completamente novedoso, ya que no conocen ninguno similar en el mercado para hacer pandebonos, una preparación que nunca habían considerado en casa
- Ofrece la posibilidad de preparar un producto de expertos en casa

“Yo nunca había escuchado alguna marca que hicieran pandebonos “



- Es diferente porque propone una preparación con pocos ingredientes y sin horno
- La simplicidad del proceso en una preparación que se percibía difícil es un aspecto muy valorado y hace de este un producto único

Me parece que la marca nos da una oportunidad de tener algo rápido, ahí recién hecho, caliente y muy fácil, además que para las personas que no tienen horno es muy bueno”

Momentos de consumo y público objetivo

La practicidad y sencillas de la preparación y el gusto que se asocia al producto, llevan a que se considere adecuado para cualquier momento en el que se consumen comidas pequeñas

“Genial que sea tan fácil y se puede comer seguido ...uno si puede incluirlo dentro de los antojitos que le dan a uno bueno hoy tengo antojo de esto y voy a comprar y voy hacer”



Desayunos: podría entrar como alternativa de la arepa en el desayuno, aportando variedad; siendo adecuado para toda la familia

“Tiene una forma más fácil de hacer y lo puedo incluir en el desayuno”

Meriendas fuera de casa en las loncheras de niños y adultos
Si la preparación no pierde frescura

Meriendas en casa, en onces con familia y amigos de todas las edades

Cenas ligeras: puede ser un buen acompañante de una bebida para completar la cena

Podría incrementarse el consumo, convirtiéndose en un producto para alternar con las arepas

“Le puedo cambiar la receta a mi familia siempre les tengo que dar arepita con chocolate”

Intención de compra



- El antojo por el producto, hace que se considere adecuado para sorprender y consentir a la familia
La novedad del producto genera una contundente intención de prueba


“Lo compro sin pensarlo”

- Las experiencias previas con la marca, ayuda a generar confianza sobre el resultado del producto, lo que incrementa la intención de compra
- Los beneficios percibidos en practicidad de la preparación y economía en los ingredientes, hace se perciba asequible y que se proyecte un consumo frecuente en lo cotidiano



3.

Concepto Mantecadas



Es una mezcla que puede aportar variedad a las preparaciones que se ofrecen a la familia; sin embargo, es una idea que necesita dar mayor claridad sobre el producto final

La mantecada no es conocida en todas las ciudades, por lo cual frente a la idea y la ayuda visual, se lleva al territorio de una torta dulce

“No sé qué es una mantecada”



Bogotá

- La mantecada es un antojo
- Culturalmente es cercana, se asocia tanto a trigo como a maíz
- La mantecada se consume ocasionalmente fuera de casa, principalmente como meriendas
- En casa se realizan preparaciones de tortas dulces, generalmente vainilla y chocolate

Barranquilla

- Hay un desconocimiento del termino mantecada; espontáneamente lo asocian con malteada; desde el video lo asocian con torta dulce
- Desde la percepción de una torta casera, estas aparecen en meriendas ocasionales, y en ocasiones especiales

Medellín

- Mantecada se asocia a un producto cachaco
- La mantecada es un helado
- Desde la percepción de una torta casera, estas aparecen en meriendas ocasionales
- Ocasionalmente se preparan tortas de dulce de marcas D1 u otras que se perciben muy económicas, para ocasiones especiales

Cali

- Las mantecadas son poco conocidas; espontáneamente lo asocian con mantequilla; desde el video lo asocian con torta dulce
- Muy ocasionalmente se prepara en ocasiones especiales

“Esa es la confusión cuando hablan mantecada pensé en otro tipo de postre; no entendemos por mantecada, pensé en malteada, pensé tantas cosas menos en una torta si ... en el video al final si salió esponjoso, o sea como un pudincito”

“Pues nosotros lo conocemos, una mantecada es un helado”

“Pues mantecada la había escuchado, pero no recuerdo haberlas probado, pero lo que vi me pareció como un pastel, y que mantecada suena como a mantequilla”

Concepto evaluado

Ahora hacer mantecadas no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer mantecada de forma fácil y rápido!

¡La nueva mezcla P.A.N Mantecada no requiere amasado ni horno! solo la mezclas con leche, al sartén y listo!

Tendrás una deliciosa y esponjosa mantecada hecha en casa sin esfuerzo.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.



Y LISTO

Gustos y disgustos

Es una idea que genera aceptación, ya que se trata de un producto que puede agradar a la familia; que tiene la promesa de una preparación sencilla y que reúne varios beneficios

“A mí me parece que es una buena combinación, el precio, lo práctico el producto que nos están ofreciendo y pues la marca yo creo que es excelente combinación”

Ahora hacer mantecadas no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer mantecada **de forma fácil y rápido!**

¡La **nueva mezcla P.A.N** Mantecada **no requiere amasado ni horno!** solo **la mezclas con leche, al sartén y listo!**

Tendrás una deliciosa y esponjosa mantecada **hecha en casa sin esfuerzo.**

¡**Consíguela a \$ 4.500** pesos en la presentación de 500g.

- ✔ Transmite la idea de un proceso sencillo, ágil y económico
- ✔ Genera confianza a partir de la marca
- ✘ Aunque en Cali refuerza el mensaje de facilidad, en otras ciudades genera una percepción de querer desvirtuar el esfuerzo que diariamente hacen desde su rol de mamás en la cocina
- ✘ El precio se considera elevado en comparación con otras marcas de tortas caseras

“A mí no me gustó que dice sin esfuerzo, o sea como que la palabra no me cuadra; sí porque siempre para cualquier cosa hasta para freír un huevo yo pongo mi esfuerzo para que me quede rico”

Relevancia

Es un producto que genera curiosidad e interés por la sencillez de su preparación

“A mi al comienzo me pareció como increíble porque hacer la manteca en sartén, pero entonces al ser increíble también es llamativo, como quiero probarla, quiero saber si es verdad, a qué sabe, cómo queda”

El concepto trabaja adecuadamente en **los beneficios esperados** en las mezclas listas

Economía

Ingredientes



- **Ahorro en ingredientes:** Ya que solo requiere leche adicional, no se usa mantequilla, ni huevos

Practicidad

Preparación



- La promesa de un proceso
- Sencillo
 - Sin amasar
 - Sin uso de horno
- Se alinea con el deseo de preparar productos deliciosos de forma sencilla

Imagen

Resultados



Es una preparación poco frecuente, pero típica de ocasiones en las que se quiere consentir; poder prepararlas más fácilmente podría reforzar la imagen de mamá consentidora



- **Precio elevado VS la competencia :** conocen varias marcas, algunas de ellas más económicas (HD)

El concepto transmite la idea de un producto de preparación sencilla; el proceso más sencillo de los 3 evaluados

El proceso descrito resulta de fácil entendimiento; sin embargo, algunos aspectos logran generar duda y podrían requerir aclaración ...

Solo la mezclas con leche



Se valora la poca cantidad de ingredientes que requiere, pues lo hace económico

- Se percibe ahorro en el uso de otros ingredientes como huevos y mantequilla
- Se proyecta una personalización del resultado con ingredientes como queso

“Lo que veo es que acá resultaría mucho mejor porque solamente hay que adicionarle leche, en cambio aquella yo le tengo que adicionar mantequilla, huevo y no me acuerdo que otro ingrediente, pero entonces en esa parte seguiría siendo mejor y a este precio, si sale en el mercado por este precio sería muy bueno para mi”

**NO requiere amasado ni horno!
mezclas, al sartén y listo!**

2



No se requiere conocimiento previo, lo cual vuelve muy cercana esta preparación

El proceso se percibe tan sencillo que incluso podrían realizarlo los niños

“Me gusta lo fácil o sea yo creo que yo pondría a mi hijo perfectamente a que lo hiciera porque no hay riesgo como tal”

Permite varios ahorros:

- No amasar → Ahorra esfuerzos
- No mezclar mantequilla ni huevos → Ahorro dinero
- NO usar horno → Se percibe como un ahorro en tiempo y esfuerzo, aunque no aclara cuánto tiempo debe estar en el sartén

“Para hacer una mantecada en la casa está ahorrando demasiado tiempo porque para hacer esas preparaciones de repostería son dos horas y las mantecadas son cosas de expertos, pero entonces ya al hacerlo en un sartén queda como más fácil de pronto tenerlo en la casa”

**NO requiere amasado ni horno!
mezclas, al sartén y listo!**

3



Entre las más expertas, se genera la duda sobre el resultado, sin horno

- NO va crecer tanto
- NO va a quedar esponjado
- NO se va a dorar de forma homogénea

Requiere aclaraciones adicionales sobre el proceso

- Tiempo de cocción
- Nivel de fuego
- Si requiere algún paso adicional
- Número de porciones

“Por ejemplo, cuánto es la demora de la cocción”

“si la llama es baja o media”

“Me gustaría que dijera ese producto alcanza para 5, 6, 7 porciones “

Incluso, las menos expertas requieren aclaraciones adicionales

“Quisiera saber si de pronto tengo que voltearla o sea si de pronto tengo que ponerla 5 minutos por un lado 5 minutos por el otro “

Novedad y diferenciación



La mantecada para las participantes es una torta casera, lo cual le resta a la capacidad de ser única



El contar con opciones de tortas caseras, hace que usen ese resultado conocido, como referente frente a lo esperado en este producto

“Me imagino que huele rico cómo a vainilla”

“Me imagino que se le puede echar cualquier cosa como chispitas de chocolate”

Es importante aclarar y acentuar las diferencias en sus características propias de textura, nivel de esponjosidad, y desempeño organoléptico, para que no genere un choque frente a las expectativas



Es diferente porque propone una preparación con pocos ingredientes y sin horno, lo que simplifica mucho el proceso

Momentos de consumo y público objetivo

Desde la apetitividad generada por el producto y la facilidad del proceso, se proyecta que puede entrar en diversas ocasiones de consumo

Si logra diferenciarse de la torta y entrar en el mundo de lo cotidiano

Si se queda en el mundo de la torta



Desayunos: podría entrar como alternativa ocasional del pan en el desayuno, aportando variedad; siendo adecuado para toda la familia

Meriendas fuera de casa en las loncheras de niños y adultos
Si la preparación no pierde frescura

Meriendas en casa, en onces con familia y amigos de todas las edades


Cenas ligeras: puede ser un buen acompañante de una bebida para completar la cena

Ocasiones para consentir a la familia

“Una reunión un cumpleaños que se pueda decorar, se decora y queda lista la torta... Con Nutella... O para una festividad digamos”

Si el producto le gusta a los niños, podría ser parte de loncheras, pues se percibe más sano y económico que ponqués empacados

Intención de compra



El antojo por el producto, hace que se considere adecuado para sorprender y consentir a la familia

“Lo quiera probar por curiosidad, los quiero probar “

La facilidad y sencillez de preparación genera la intención de prueba

“Yo si lo compraría porque es novedoso, es algo en lo cual no requiere mucho tiempo, aparte de eso le puedo dar algo diferente a mis hijos o a mi familia o a mis amistades, se ve muy llamativo, se ve rico”

Los beneficios percibidos en economía de ingredientes, hace que sea asequible y que genere la posibilidad de incrementar la frecuencia de consumo, pasando de ocasiones especiales a preparaciones más cotidianas


Las experiencias previas con la marca, ayuda a generar confianza sobre el resultado del producto, lo que incrementa la intención de compra

La única barrera percibida frente a la compra es el precio, percibido como más costoso que otras marcas



4.

Concepto Buñuelos



Es una mezcla que tiene potencial para competir con otras marcas; sin embargo, no simplifica lo suficiente el proceso de preparación, por lo cual se puede convertir en un producto para ocasiones especiales

Sin diferencias por ciudad, el relacionamiento con la categoría es diferente en el consumo y la preparación



Consumo



Es un producto rico, presente en momentos de consentir, dar gusto; que generalmente se compra en panaderías

- Ocasional fuera de casa por **antojo**
- Desayunos de fin de semana en casa (comprados en panadería)
- En las novenas navideñas, donde representan una tradición

Preparación



Han vivido experiencias de frustración en la preparación

- Desilusión en los resultados porque nunca quedan como se espera, normalmente les quedan crudos por dentro, quemados por fuera, deformes, duros y/o inundados en aceite

No es una preparación a la que normalmente se quieran enfrentar, ya que la perciben realmente difícil

- Riesgo percibido por uso de aceite caliente (en menor medida en Barranquilla donde el frito es más frecuente)
- Los malos resultados van en detrimento de la imagen de experta en la cocina

“Nunca he hecho porque le tengo miedo al ponerlos en el aceite y que eso le salte”

Está presente en casa cuando llegan las cajas como regalo en las anchetas. Quienes los preparan, suelen hacerlo solo en temporadas navideñas, porque lo perciben como un plan en familia, en el cual hay diversión y valoración de la tradición

“Buñuelos si he visto, pero no compro, solo cuando me sale en las anchetas y la regalo a mi suegra”

Concepto evaluado

Ahora hacer buñuelos no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer buñuelos de forma fácil y rápido.

¡La nueva mezcla P.A.N Buñuelos no requiere amasado! solo la mezclas con leche, has la bolita, los fritas y listo!

Tendrás unos deliciosos buñuelos hecha en casa sin esfuerzo.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.



Gustos y disgustos

Es una idea que genera aceptación, ya que se trata de un producto conocido, pero con la posibilidad de hacerse en casa, generando ahorro y con la promesa de una preparación sencilla

“La idea me gustó porque me gustan los buñuelos harto y en mi casa también les gusta bastante y pues se me vino a la mente que debería ser algo que como las arepas cuando uno hace arepas”

Ahora hacer buñuelos no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer buñuelos de forma **fácil y rápido**.

¡La nueva mezcla P.A.N Buñuelos **no requiere amasado**! solo la mezclas con leche, has la bolita, **los fritas y listo**!

Tendrás unos deliciosos **buñuelos hecha en casa sin esfuerzo**.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.

- ✔ La promesa de un proceso sencillo en una preparación que siempre han percibido difícil
- ✔ Poder preparar en casa los convierte en una preparación hecha con amor y cuidado, con ingredientes de calidad y con la dedicación que le da un toque emocional

Sin embargo, hay algunos aspectos del proceso no les genera agrado

- ✘ NO les gusta porque les parece poco creíble
- ✘ No elimina la mayor barrera frente a la preparación, que es el proceso de fritar

Relevancia

Es una idea llamativa ya que permite acceder a un producto que genera antojo, con un proceso que se describe en el concepto como fácil y rápido, por un costo que se asume es menor

Sin embargo, las promesas del concepto trabajan **ambivalente en los beneficios esperados** en las mezclas listas, y se aleja del proceso de practicidad

Economía

Ingredientes



- **Percepción de mayor rendimiento por menor costo**, con base en el precio por unidad al que suelen comprar en la panadería, y la proyección de una mayor cantidad al prepararlos en casa

- ✘ **Requiere ingredientes adicionales a la leche, como el aceite que es costoso, y podría requerir queso**

Practicidad

Preparación



Valoran que la preparación se pueda realizar en casa, con sus propias manos, porque le pone un toque emocional de cuidado, protección y amor Y garantiza un producto fresco

- ✘ **El proceso no se percibe fácil, ni rápido**
 - Fritar es un proceso percibido como **riesgoso en esta preparación**

Imagen

Resultados



Tener éxito en una preparación en la que normalmente han tenido frustración las puede ayudar a reforzar la imagen de mamá experta

- ✘ **Se corre un riesgo:** al no poder garantizar el resultado, ya que depende del proceso de fritar

Claridad y Credibilidad

Aunque el concepto resulta claro en general, alrededor de ofrecer la posibilidad de hacer buñuelos en casa; tiene algunos elementos que generan duda o no resultan del todo creíbles

El proceso descrito resulta de fácil entendimiento; sin embargo, algunos aspectos requieren aclaración ...

Solo la mezclas con leche

1



Dado que uno de los ingredientes que se considera indispensable en esta preparación es el queso, a muchas les queda la duda de si este ya viene incluido

Este aspecto impacta la percepción del producto, por lo cual es importante resolver esta duda

Frente a la duda se plantean varios escenarios

Si no lo incluye

- Sería solo masa con forma de buñuelo
- Sería más costoso porque para lograr el resultado esperado es indispensable comprar el queso y esto incrementa los costos

Si lo incluye

- Representaría un gran ahorro y sería un producto económico, aunque requiere otros ingredientes como aceite y leche
- Genera dudas y expectativas sobre el desempeño organoléptico

“Tienen que ser como muy específico que nos diga si trae queso; porque en el buñuelo trae como sabor particular y para mí que no tenga queso va a quedar como una harina”

NO requiere amasado!
Solo mezclas con leche

2



Para formar las bolitas, **se debe amasar y dar textura y consistencia a la masa**, por eso la promesa de no amasar, resulta poco creíble

Tener que amasar y formar las bolitas, puede no resultar tan práctico, pero no es una barrera para la preparación; no es una promesa tan relevante en este proceso

“Hacer las bolitas no es un problema, uno se los hace, pero otro que frite”

“Yo siento que por más que digan qué es fácil yo creo que sí toca amasar porque a mí se me hace que eso así revolver y ya y hecho creo que no; toca amasar igual porque la bolita toca amasarla entonces”

Has la bolita, lo fritas y listo!



En el proceso no se elimina la principal barrera de preparación que es fritar, conservando todos los temores asociados

“Me parecen muy arriesgados para fritar”

Tener que fritar hace que la preparación se perciba distante, manteniéndose como un proceso que no está al alcance de ellas

“Los buñuelos si es para un experto”

El proceso de fritar los buñuelos requiere un conocimiento previo y un nivel de expertis que muchas de ellas no poseen y que les genera duda

¿Cuánto dura un buñuelo fritándose ahí?

“El aceite tiene que tener cierta temperatura, hay que precalentar y que no este frio, toca probarlo con un pedacito y después bajar el fuego”

Novedad y diferenciación



No es un concepto novedoso; tienen como referente la preparación con varias marcas comerciales y masas listas que venden en las panaderías

“Lo primero que pensé fue que ya existe; no es tan novedoso y ya hay muchas marcas que la manejan, entonces no se me hizo tan llamativa esta idea ”



NO ES DIFERENTE en el proceso, porque no elimina el tener que fritar, que es lo más complejo del proceso tradicional

Podría tener un diferencial si trae incorporado el queso; si no lo integra, podría ser más costoso

“Lo único es que las otras dicen que tienen que echarle el queso y está no”

Momentos de consumo y público objetivo

Los buñuelos les gusta a todos en la familia; no obstante, el proceso de preparación requiere tiempo, lo cual limita el que pueda estar presente de forma cotidiana en los hogares; sin embargo, las amas de casa manifestaron que podría entrar en las siguientes ocasiones de consumo

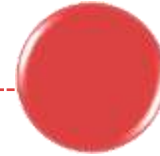
Con menor frecuencia



Desayunos de fin de semana: podría entrar como alternativa de la arepa en el desayuno, aportando variedad; siendo adecuado para toda la familia



Meriendas fuera de casa en las loncheras de niños y adultos
Si la preparación no pierde frescura



Meriendas en casa, en onces con familia y amigos de todas las edades

Con mayor frecuencia



Ocasiones especiales como temporadas navideñas y algunos encuentros familiares

“Lo utilizamos más que todo en la navidad; en una reunión de pronto que uno tenga de trabajo o algo así también”

Aunque las amas de casa manifestaron interés en la compra, analíticamente se puede deducir que:

La Mezcla Lista de Buñuelos



Inversión en ingredientes como aceite pueden volverlo una preparación costosa, aumenta si requiere comprar y añadir queso

- Inversión en tiempo para amasar y sobretodo para fritar
- Dificultad del proceso y riesgo percibido en la preparación
- Malas experiencias anteriores

Producto listo en la panadería



Precio asequible (aunque no económico)

- No demanda inversión de tiempo
- Ya conocen el resultado y van a la fija con lo que les gusta a todos en el hogar
- No pone en riesgo su imagen de experta
- NO se arriesga en procesos difíciles de preparación



El producto no se instauraría en lo cotidiano

“Así como colocarlo en la canasta familiar yo lo pensaría dos veces; mas que todo sería como por probar”

La compra podría ser solo para temporada navideña; en esta compra si probarían la marca, porque tienen confianza en ella

“Confiamos en la marca Harina PAN, entonces si Harina PAN tiene la mezcla para hacer buñuelos pues mejor”



5.

Preferencia



Todas las ideas presentadas trabajan en fortalecer la imagen de marca, como una marca experta, con variedad, innovadora, interesada en ayudar a las amas de casa, aportando soluciones a sus diversas necesidades de preparación

La marca...

Aporta credibilidad a estas preparaciones, ya que con otros productos como la arepa de choclo, también **las ha enseñado** y han obtenido buenos resultados

Es un buen **habilitador de calidad**, por sus experiencias previas con los productos de la marca, pueden tener tranquilidad en el resultado final

Aunque **todos los conceptos** resultan interesantes, la percepción de novedad y facilidad, así como la evaluación frente a las necesidades de preparación, inclinan la preferencia y definen el potencial ...

En todos los conceptos

- ✓ La promesa de pocos ingredientes es altamente valorada, se percibe solidaria, y alineada en su rol de administradoras del hogar
- ✓ El desembolso propuesto es asequible y permite hacer la prueba

Economía Ingredientes



Pandebonos

- ✓ Percepción de ahorro y rendimiento frente a las opciones fuera de casa
- ✓ No se cuestiona la cantidad de ingredientes, se valora que sean pocos



Mantecadas

- ✓ **Ahorro en ingredientes:** no se usa mantequilla, ni huevos
- ✗ **Precio elevado VS la competencia :** conocen varias marcas, algunas de ellas más económicas (HD)



Buñuelos

- 🔍 Mayor rendimiento por menor costo, sin ingredientes adicionales
- ✗ Requiere ingredientes adicionales a la leche, como el aceite que es costoso
- ✗ La duda de requerir queso no para personalizar la preparación, sino para obtener el resultado esperado, puede generar una barrera de compra

Practicidad

Preparación



Todas las preparaciones

- ✔ Se perciben como una forma rica de consentir a la familia
- ✔ Se perciben versátiles en las ocasiones de consumo donde se requiere un complemento para una comida pequeña, como desayunos y meriendas, incluso fuera de casa

Sin embargo, según el conocimiento y la experiencia de cada ama de casa en cada tipo de preparación, se ponen en duda estas promesas



Pandebonos

- ✔ No se cuestiona el proceso
 - Fácil y rápido
 - No requiere amasar
 - Sin horno
- ✔ Preparación
 - Novedosa
 - Sorprendente
 - Saludable, sin aceite



Mantecadas

- ✔ El proceso se percibe
 - El más fácil y rápido
- ❓ Algunas cuestionan
 - No requiere amasar
 - Sin horno
- ✔ Preparación
 - Rica
 - Para consentir



Buñuelos

- ✔ Valoran poder hacerlo en casa
- ✘ **El proceso no se percibe fácil, ni rápido**
- ✘ Fritar es un proceso percibido como riesgoso en esta preparación

Imagen

Resultados



- Todas las ideas presentadas trabajan en fortalecer la imagen de las amas de casa
- ✔ Traer algo novedoso y rico a la casa, sea para los menús cotidianos o para las ocasiones especiales; les brinda la posibilidad de hacer ellas mismas estas preparaciones, dándole un toque emocional muy importante a cada producto
 - ✔ Les da una imagen de experta, las ayuda a empoderarse, al descubrir que pueden preparar productos que no se imaginaban o que siempre han percibido de difícil preparación
 - ✔ Alineado con su rol de consentir, las ayuda a solucionar la necesidad de variar y sorprender a la familia, diversificando el menú



Pandebonos



La novedad del producto las hace ver y sentirse más expertas



Mantecadas



El ser una preparación asociada a ocasiones especiales, puede reforzar la imagen de mamá consentidora



Buñuelos



Las puede ayudar a reforzar la imagen de mamá experta; sin embargo, **Se corre un riesgo:** al no poder garantizar el resultado, ya que depende del proceso de fritar



Economía
Ingredientes



Practicidad
Preparación



Imagen
Resultados




Tiene potencial para instaurarse en la variedad de preparaciones cotidianas como una alternativa

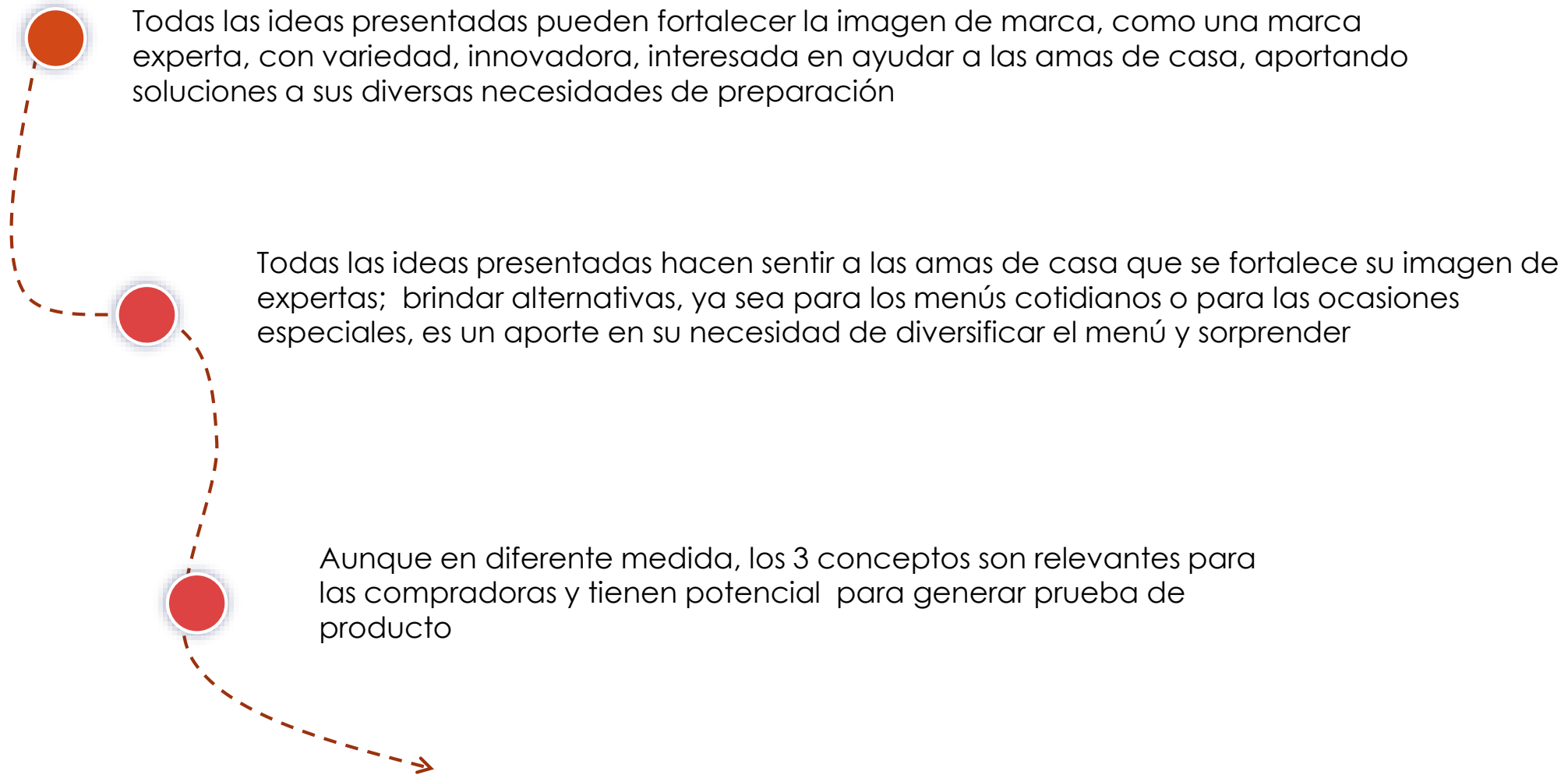
- Si se mantiene en el terreno de la torta, tiene potencial para instaurarse en preparaciones ocasionales
- Si logra posicionarse como un producto diferente, tendría potencial para hacer parte de la variedad de preparaciones cotidianas

Tiene potencial para instaurarse como una alternativa en las temporadas navideñas



6. Oportunidades

Conclusiones



Oportunidades y recomendaciones

Desde el concepto

- No emplear la frase **SIN ESFUERZO** → Va en contravía del reconocimiento a la labor de las amas de casa y de la imagen experta que se quiere brindar
- Mantener la promesa de un proceso **fácil y rápido**

Pandebonos

Ahora hacer pandebonos no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer pandebonos de forma fácil y rápido.

¡La nueva mezcla P.A.N Pandebonos no requiere amasado ni horno! solo la mezclas con leche, has la bolita, al sartén y listo!

Tendrás unos delicioso pandebonos hecha en casa sin esfuerzo.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.

Mantecadas

Ahora hacer mantecadas no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer mantecada de forma fácil y rápido!

¡La nueva mezcla P.A.N Mantecada no requiere amasado ni horno! solo la mezclas con leche, al sartén y listo!

Tendrás una deliciosa y esponjosa mantecada hecha en casa sin esfuerzo.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.

Buñuelos

Ahora hacer buñuelos no es cosa de expertos. P.A.N te trae su nueva mezcla para hacer buñuelos de forma fácil y rápido.

¡La nueva mezcla P.A.N Buñuelos no requiere amasado! solo la mezclas con leche, has la bolita, los fritas y listo!

Tendrás unos deliciosos buñuelos hecha en casa sin esfuerzo.

¡Consíguela a \$ 4.500 pesos en la presentación de 500g.

- Aclarar las instrucciones en tiempo de cocción y nivel de fuego

- Enseñar el concepto mantecada y diferenciarla de la torta casera tradicional, definiendo sus características de textura y sabor
- No hablar de no requiere amasado, volcar la simplicidad del proceso al uso práctico del sartén
- Aclarar las instrucciones en tiempo de cocción y nivel de fuego

- Aclarar la tenencia o no de queso, para no generar expectativas incoherentes y confusiones en las consumidoras
 - Si el producto no requiere queso, resaltarlo como un diferencial importante
- Demostrar cómo se logra rapidez en la preparación y en qué se simplifica el proceso
- Hablar de un amasado más sencillo, en lugar de sin amasado
- NO hablar de fácil y frito, resaltar las ventajas de fritarlo en casa

Oportunidades y recomendaciones

Desde el producto

- Estrategias de impulso y degustación para demostrar la facilidad del proceso y familiarizarlas con los productos

Pandebonos



Mantecadas



Buñuelos



- Dar tips para personalizar el producto con bocadillo o queso y hacerlo aún más rico

- Mostrar la apetitividad que puede generar el resultado, evidenciando que no se requiere horno
- Degustación resaltando las diferencias de la torta tradicional y mostrando las razones que pueden convertirlo en una alternativa cotidiana

- Mostrarlo como una alternativa confiable para las preparaciones en las temporadas navideñas, compitiendo con las marcas que ya tienen un posicionamiento



Muchas Gracias!