

¿Cómo son las dinámicas de relacionamiento de los consumidores venezolanos con la categoría de pastas, desde la elección y compra?

Presentado a:

Isgreg Aguilar: isgreg.aguilar@empresas-polar.com

Presentado por:

IUU Colombia

22-033416-01

Detalles técnicos

Fase cualitativa:

Discussion board de 3 días con 30 participantes de la comunidad.

Hombres y mujeres venezolanos residentes en Venezuela, responsables de la compra en el hogar, compradores de pastas por lo menos una vez por mes.

30 participantes



Imagen de campo



Introducción

UU

← Imagen de campo



Objetivos

¿Cómo son las dinámicas de relacionamiento de los consumidores venezolanos con la categoría de pastas, desde la elección y compra?

Profundizar en los hábitos de compra y consumo de pastas

- Tipo de compra → Es planeada? Es de reposición?
- Frecuencia y lugar de compra
- Atributos tenidos en cuenta al momento de elegir y comprar la categoría → Exploración frente a los ya identificados e identificación de nuevos atributos.
- Preferencia en términos de presentación, variedad y cantidad comprada..
- Ocasiones y formas de consumo en los hogares.

Explorar en el conocimiento y percepción frente a las marcas

- Marcas reconocidas en el mercado
- TOM → Espontáneo y ayudado
- Marca/s comprada/s con más frecuencia y razones asociadas para elegirla/s.
- Marcas abandonadas y razones de abandono asociadas
- Marcas rechazadas y razones de rechazo asociadas
- Lealtad frente a la/s marca/s de la categoría

Reconocimiento de la góndola, identificación de principales jugadores y atributos relacionados con la elección.

- A través de una foto de góndola, los usuarios de la comunidad en un ejercicio cualitativo, identificarán las marcas más relevantes, y los atributos de elección tenidos en cuenta (ejercicio, declarado y cualitativo)

07.

La pasta para los
Venezolanos

08.

Diferencias entre
pasta corta y
larga

09.

Hábitos de
compra de pasta

13.

Entorno
competitivo de la
pasta

20.

Preparaciones
con pasta

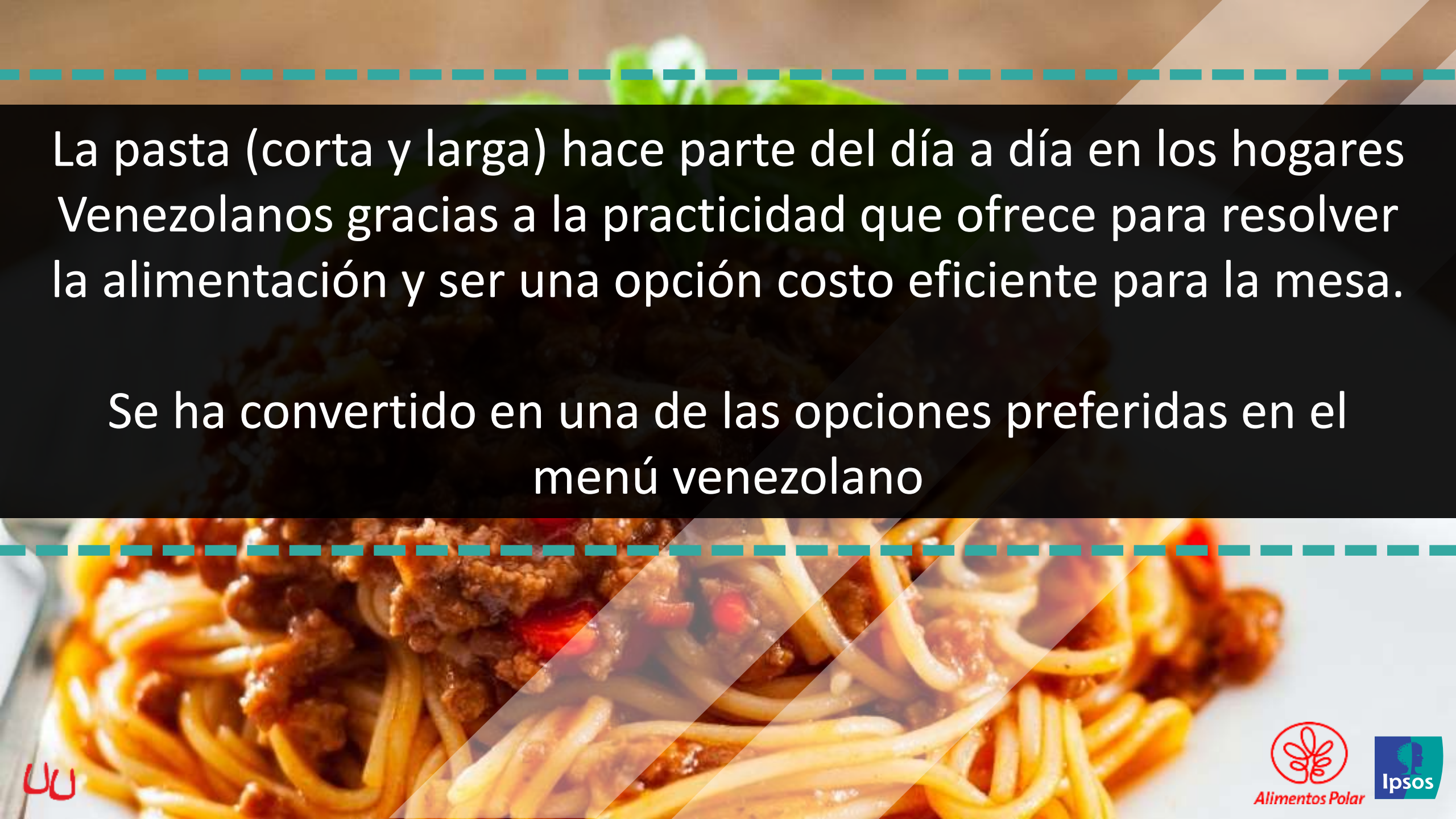
26.

Conclusiones

CONTENIDO

Hallazgos



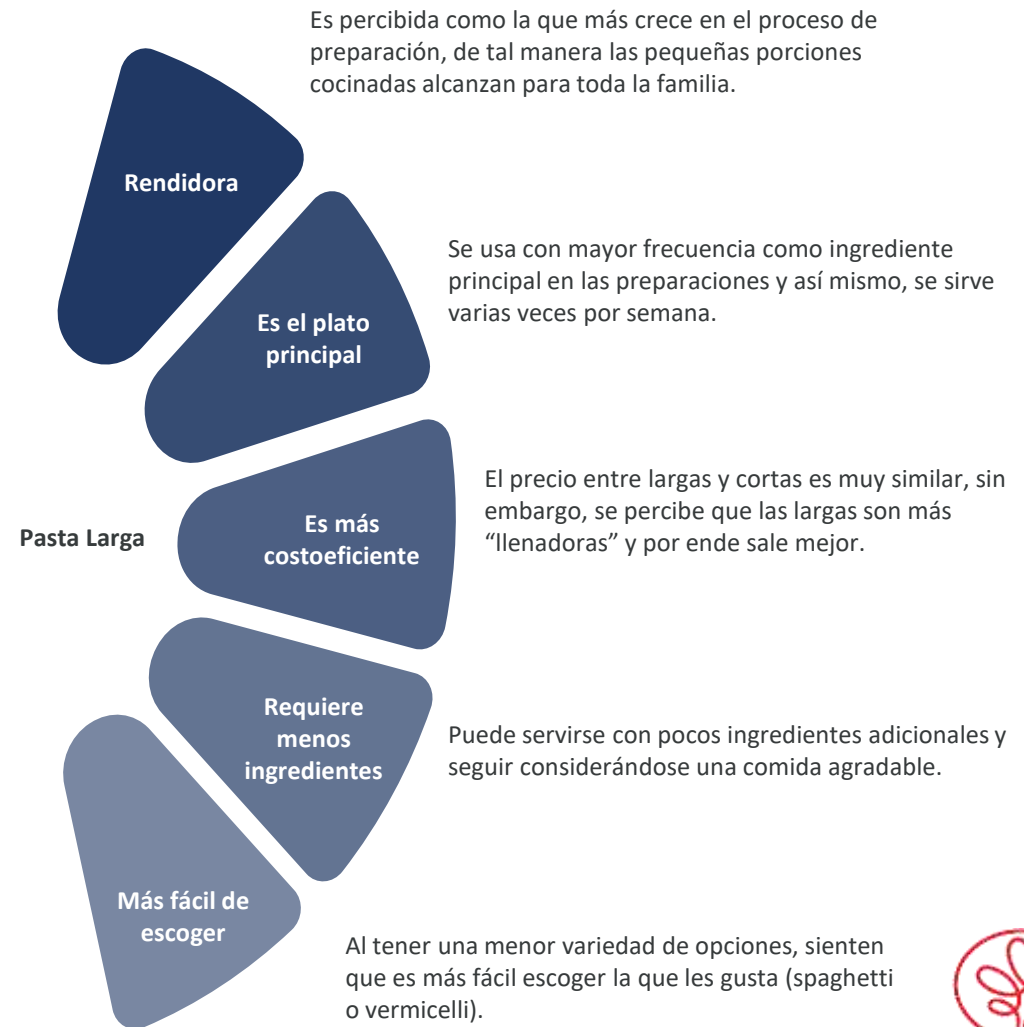


La pasta (corta y larga) hace parte del día a día en los hogares Venezolanos gracias a la practicidad que ofrece para resolver la alimentación y ser una opción costo eficiente para la mesa.

Se ha convertido en una de las opciones preferidas en el menú venezolano

Transversal a ambos tipos de pasta, se valora:

Fácil Almacenamiento- Fácil Preparación- Bajo precio - Buen sabor.



La pasta en los hogares es uno de los pilares gastronómicos y está muy medido a la cantidad de miembros del hogar.

Ocasión de compra

- La periodicidad de compra depende de la frecuencia del pago, siendo las más comunes **semanal, mensual o quincenal**.
- Todos hacen la **compra de pasta junto con el abastecimiento** del hogar, ya que es lo más eficiente.
- Las compras por urgencia **se dan esporádicamente** cuando los ingredientes disponibles solo combinan con pasta.



Presentaciones que se compra

- La presentación comprada **depende de la cantidad que se prepara**, siendo las de 500 y 1.000 grs las más comunes.
- En total **compran 4 a 5 kg (entre pasta corta y larga) mensuales** y varía según la cantidad de personas en el hogar. La relación de compra de pasta larga es de 3 a 1 sobre las cortas.
- A la mayoría **no les gusta guardar un paquete de pasta abierto**, así que calculan muy bien lo que compran y lo consumen completo.



Principales lugares de compra

Debemos recordar que las personas buscan lugares que estén constantemente abastecidos, mantengan los precios estables y ofrezcan promociones, encontrándolo en los siguientes:

- Supermercados
- Supermercados independientes
- Autoservicio



En que se fija el comprador



“Tuve una mala experiencia con Oba, dicen que la cociné mucho porque quedó como una chicha”

La disponibilidad es el principal factor, ya que de eso depende la compra.

Precio, Sabor, Rendimiento, Calidad y Marca

Precio: Transversal a las marcas de la categoría, hay una **diferencia de precios mínima** entre la pasta corta y la pasta larga. Sin embargo, entre competidores la diferencia por el mismo producto puede ser de 1 USD.

Sabor: Aunque **no puedan describir exactamente a qué sabe una pasta de su agrado**, tienen identificadas las marcas cuyo gusto rechazan para omitirlas en el proceso de compra.

Rendimiento: Es un alimento de alto consumo **porque incrementa su volumen** durante la preparación, generando una percepción de abundancia y posterior saciedad al comerlo.

Calidad: Los aspectos más determinantes en la **percepción de calidad** son: Que quede suelta, al dente, cocida uniformemente, no pinta casi el agua y crece mucho.

Marca: Aunque tienen 1 marca predilecta, tienen 2 o 3 opciones alternativas entre las que varían dependiendo de las promociones y la disponibilidad en el PDV.

Esto aplica para tanto pasta corta como pasta larga



¿Qué pasa cuando no hay la pasta que están buscando?

Aunque es una situación desagradable, aprendieron a sortear la situación usando alguna de las siguientes alternativas:



01. Gramaje

Buscan la **opción más cercana** a la presentación que llevan habitualmente y que esté disponible.

-Aplica para pastas largas y cortas-

02. Tipo

Cambian el tipo de pasta a una que también sea de su agrado. p.e: **spaghetti en vez de vermicelli.**

-Aplica para pastas largas y cortas-

03. Marca

Acuden a otra de las marcas consideradas y que cumpla con las condiciones de gramaje, tipología y precio.

-Aplica para pastas largas y cortas-

04. Formato

Pasan de corta a larga o viceversa, teniendo en cuenta **la que más se ajuste al menú.**

-Más en compra semanal-

← Imágenes de campo

Durante la medición, se mostró a los participantes la simulación de una góndola y se les pidió que identificaran:

- Conocimiento
- Llamatividad
- Consideración
- Escogencia
- Rechazo
- Extra especial



Imagen de góndola evaluada en la plataforma

En pasta corta y pasta larga encontramos este marco competitivo...



Conocimiento

Mary

Sindoni

Gallo

Capri

Mimesa

Barilla

Ronco

Horizonte

OBA

Primor

Renata

Eduardo

Allegri

Colavita

Parmigiana

Consideración

Mary

Sindoni

Capri

Mimesa

Ronco

Horizonte

Primor

Renata

Allegri

Escogencia

Mary

Sindoni

Capri

Mimesa

Ronco

Horizonte

Primor

Allegri



Me llama la atención

No reporta conocimiento



Razones por las que las principales marcas llaman la atención



Los principales aspectos mencionados se dividen en tres: Visuales, desempeño y costoeficiencia.

1. Los visuales, son aquellos que captan su **atención en el PDV**.
2. El desempeño viene de la **experiencia previa** que han tenido con la marca.
3. La costoeficiencia es **la relación que encuentran** entre lo que pagan y aquello que reciben.

	Más frecuente	Capri	Ronco	Primor	Mary	Allegri
1		✓	✓	✓	✓	—
		✓	—	—	✓	—
		✓	—	—	—	—
2		✓	—	✓	✓	—
		✓	✓	✓	✓	✓
		—	✓	✓	—	—
3		—	—	✓	—	—

✓ Mencionado

— No *mencionado*



UU

Y profundizaremos en las más relevantes para ellos...

	 Capri	 Ronco	 Primor	 Mary	 Eduardo	 OBA			
	Más frecuente ←								→ menos
Generalidad de la marca	Es de las favoritas por su cocción y rapidez para cocinar.	Es de tradición, se cocina fácil y tiene buen sabor.	Tiene un empaque elegante, llamativo e imponente.	Se cocina rápido, es un producto de buena calidad.	Es de la más alta calidad, aunque reconocida por pocos.	No es muy conocida y no tiene un buen sabor.			
Maneja pasta corta?	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Maneja pasta larga?	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Fortalezas	Queda suelta, larga caducidad y una opción para bebés.	Cocción en 5 minutos, rendidora y buen terminado.	Es una opción económica en relación con su calidad.	Tiene buen sabor, deja un término <i>al dente</i> que es el esperado	Sabor espinaca, realizada al huevo, buen sabor y buena calidad	Ninguna.			
Debilidades	Es quebradiza y podría ser costosa en relación a lo que ofrece.	Es costosa y no se consigue fácilmente como antes.	No hay menciones negativas.	Es algo costosa.	Es muy costosa y ya no se consigue.	Es muy gruesa, queda pegajosa y no tiene buen sabor percibido.			
		Sobresalía a las demás por su calidad y variedad de opciones pero ya no se consigue.		Es un referente de lo que NO DEBE SER una pasta.					

Razones de rechazo o abandono de las marcas de pasta.



1

DE CECCO Renata *La Especial* Barilla Colavita GALLO

2

LA PARMIGIANA *RONCO* Mary Capri

3

OBA *Sindoni Allegri* Mimesa Horizonte

4

Eduardo

1. Rechazo por desconocimiento.
2. Rechazo por percepción de alto costo.
3. Abandono por desempeño.
4. Abandono por costo y disponibilidad.

Razones de rechazo o abandono de las marcas de pasta.

1 KEY TAKEAWAY



De las marcas evaluadas en la góndola, Primor es la única sobre la que no se menciona razones de rechazo o elementos negativos

1. Rechazo por...
2. Rechazo por percepción de alto costo.
3. Abandono por desempeño.
4. Abandono por costo y disponibilidad.

Significado de la pasta extra especial

Esto es una pasta EXTRA ESPECIAL

Es una pasta **preparada por o para alguien significativo**, con quien haya un vínculo emocional y que hace que se traslade el sentimiento a la comida. Esto mismo ocurre si la preparación **se hace para una fecha importante** y/o se utiliza una receta que **combina ingredientes salidos de lo convencional**.

EMOCIONAL

FUNCIONAL

Origen: El trigo y demás componentes en su elaboración deberían tener alguna selección especial o diferenciada.

Ingredientes: Debería tener sabores especiales como carne, pollo o queso, haciéndola diferente a la oferta actual.

Elaboración: En el proceso final, podría tener una elaboración manual o artesanal.

Desempeño: Mejor cumplimiento con los aspectos que consideran "calidad" (Quedar suelta, al dente, cocción uniforme, no pintar el agua y crecer más).

Valores nutricionales: Aportar a la nutrición con elementos como energía, vitaminas, hierro, potasio y magnesio.

Marcas del mercado percibidas como extra especial:



Cinta de espinaca
Pasta al huevo



Desempeño
sobresaliente



Línea premium
Pasta para bebés

"Aquella que es hecha por una persona en especial porque le agrego un valor sentimental. También las que tienen un ingrediente que hace que sean especiales."



Imagen de campo



Alimentos Polar



Ipsos



Las que parecen extra especial desde la góndola

1



Elaborada con ingredientes de calidad que la dan un buen desempeño en la cocción.



Contiene sémola de durum que la hacen más sabrosa y mejor desempeño.



Da la impresión de ofrecer una pasta hecha a base de huevo.

2



El empaque en caja hace que se perciba como extra especial y parece importada.



Su empaque le da una apariencia premium.

3



Tradición de calidad en salsas y rápido tiempo de cocción.



Marca con mucha tradición en el mercado de las pastas.



Marca con tradición en el mercado y recordación de su historia personal.

Aunque hay influencia del conocimiento sobre el desempeño de la marca, hay elementos adicionales que sobresalen:

- Ingredientes:** En Mary no se especifica, sin embargo se menciona que son de calidad; la sémola de Capri y la base de huevo de La Parmigiana.
- Empaque:** Colavita y Renata fueron destacados por su apariencia y Barilla al tener una presentación en caja.
- Tradición:** Para Ronco, Primor y Sindoni, el tiempo que llevan en el mercado les da las credenciales para hablar de algo extra especial.

No tienen ninguna asociación hacia pasta extra especial en la góndola



Mimesa



Horizonte



Preparaciones con pasta corta

¿QUIENES LA CONSUMEN?

Aunque es la preferida de los niños (excepto en ensalada), es consumida por todos en el hogar.



¿CADA CUÁNTO?

Su preparación es sencilla, facilitándose para cualquier día de la semana, pero para variar se consume 2 a 3 veces.



Boloñesa

Es la más común al ser sencilla de hacer y fácil de comer para los niños. Puede llevar queso, pan francés o plátano horneado. Queda bien con cualquier pasta corta.



Bechamel

Generalmente con dedales y conchitas, es una opción sencilla y donde la pasta corta es lo que da consistencia a la sopa.



Pasta fría

Es un complemento del almuerzo, es decir, a modo de ensalada. Puede llevar atún, mayonesa, cebolla y/o lechuga. Es una preparación con más gusto para adultos.



Sopas

Generalmente con dedales y conchitas, es una opción sencilla donde la pasta es lo que da consistencia a la sopa. Puede llevar verduras y aliños para dar sabor.



Pasticho*

Usado para fechas o momentos especiales porque requiere mayor tiempo de elaboración; queda bien con plumitas o tornillos.

Más frecuente

Menos frecuente



Imágenes de campo

*Pasticho: Imagen de referencia, no fue aportada en campo.



Preparaciones con pasta larga

¿QUIENES LA CONSUMEN?

Generalmente se sirve a todos en el hogar, sin embargo, en niños la preferencia aumenta con la edad.



¿CADA CUÁNTO?

Su preparación es más elaborada porque es un plato fuerte, aún así, se consume 3 a 4 veces por semana.



Boloñesa

Se prepara con más frecuencia por su facilidad para preparar. Usualmente lleva queso mozzarella o pecorino, y un acompañante como plátano maduro.



Carbonara

Es otra preparación sencilla, aunque pueda llevar más ingredientes, pero el protagonista es la salsa. Puede hacerse con tocineta, jamón o pollo.



Vegetales

Tiene como ingrediente principal diversas verduras y se acompaña con trozos de carne o pollo, se prepara más esporádicamente.



Salteada

Con raíces orientales se saltea y acompañan con soya, la preparación **se deja para momentos especiales** ya que lleva ingredientes atípicos.



Mariscos

Es el más atípico, especial y costoso por los ingredientes que lleva. Aunque no deja de ser sencillo de preparar, es el más refinado.

Más frecuente

Menos frecuente

Otras preparaciones con pasta



Chicha venezolana

Es una bebida indulgente en cuya preparación se reemplaza el arroz por la pasta para obtener un resultado más sabroso. Se prepara con leche, canela, vainilla y azúcar o leche condensada. Se acompaña con hielo y se decora con chocolate en chips o rayado o canela en polvo.

Es consumido por todos los miembros de la familia y su preparación se puede hacer por antojo o cuando queda una pequeña porción de pasta que no se quiere guardar.











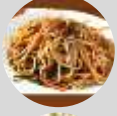

Pasticho (Lasaña)

Es una preparación con láminas de pasta por capas, en la que se alterna entre pasta, carne (con salsa boloñesa) o pollo (con salsa bechamel) y queso (mozzarella o pecorino).

Suele dejarse para ocasiones especiales ya que su preparación en capas hacen que requiera mayor tiempo y cuidado.

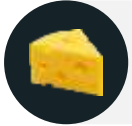
Como ya se indicó, también suelen prepararla con pasta corta en lugar de las láminas.

Entendiendo cada una de las preparaciones con pasta

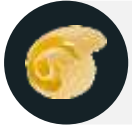
		Quién	Cuándo	Cómo	Para qué	Dónde	
Pasta corta		Boloñesa	Principalmente niños	1 a 2 veces por semana	Plato principal con algún acompañante	Alimentación	Casa Oficina
		Bechamel	Todos	1 a 2 veces por semana	Acompañamiento de una proteína	Alimentación	Casa
		Pasta fría	Adultos	2 a 3 veces por semana	Ensalada o acompañante	Alimentación Practicidad	Casa Oficina
		Sopas	Todos	2 a 3 veces por semana	Entrada Plato secundario	Alimentación Saciar	Casa
		Pasticho	Todos	Fechas especiales ±1 vez al mes	Plato principal	Festejo Alimentación	Casa
Pasta larga		Boloñesa	Adultos o niños grandes	2 a 3 veces por semana	Plato principal con algún acompañante	Alimentación Practicidad	Casa
		Carbonara	Adultos o niños grandes	2 a 3 veces por semana	Plato principal con algún acompañante	Alimentación Practicidad	Casa
		Vegetales	Principalmente adultos	1 a 2 veces por semana	Plato principal	Alimentación	Casa
		Salteada	Principalmente adultos	Fechas especiales ±1 vez al mes	Plato principal	Festejo Alimentación	Casa
		Mariscos	Principalmente adultos	Fechas especiales - de 1 vez al mes	Plato principal	Festejo Alimentación	Casa

Principales ingredientes que acompañan las preparaciones

Boloñesa*



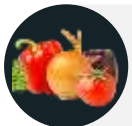
Queso



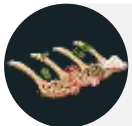
Mantequilla



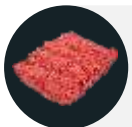
Hierbas (Orégano, comino, apio, laurel)



Guiso (Cebolla, tomate, pimentón)

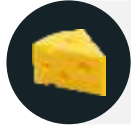


Condimentos (Sal, ajo, pimienta, adobo)

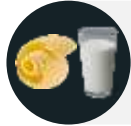


Carne molida

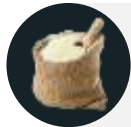
Carbonara**



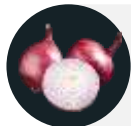
Queso



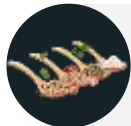
Mantequilla y Leche



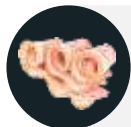
Harina de trigo



Cebolla

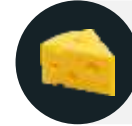


Condimentos (Sal, ajo, pimienta)



Jamón o tocino

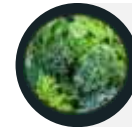
Pasta fría



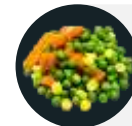
Queso



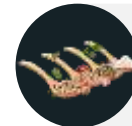
Mayonesa



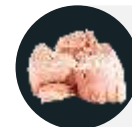
Hierbas (Orégano, laurel)



Verdura (Cebolla, arveja, maíz, zanahoria)



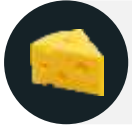
Condimentos (Sal, ajo, pimienta)



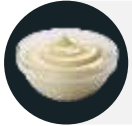
Atún o jamón

Principales ingredientes que acompañan las preparaciones

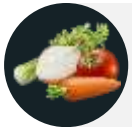
Vegetales



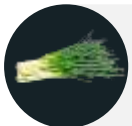
Queso



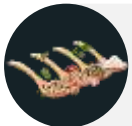
Mayonesa



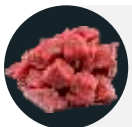
Verdura (Cebolla, pimentón, zanahoria)



Cebollín

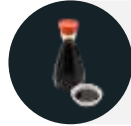


Condimentos (Sal, ajo, pimienta)

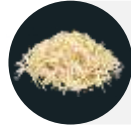


Carne o pollo en trozos

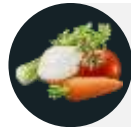
Salteada



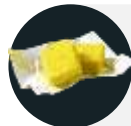
Soya



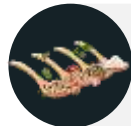
Raíces chinas



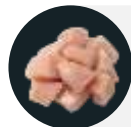
Verdura (Calabacín, pimentón, zanahoria)



Caldo en cubo



Condimentos (Sal, comino, pimienta)



Carne o pollo en trozos

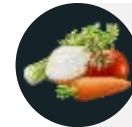
Sopas



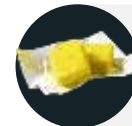
Granos (fríjol, lenteja)



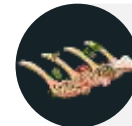
Hierbas (Orégano, laurel)



Verdura (Cebolla, tomate, zanahoria)



Caldo en cubo



Condimentos (Sal, ajo, pimienta)



Alguna variedad de papa

Conclusiones



Conclusiones



Es uno de los alimentos más importantes de la canasta básica se consume entre 3 y 4 veces por semana.

- ❑ Se consigue en diversos canales, aunque para estar seguros prefieren acudir a supermercados.
- ❑ Se aprovecha la compra de abastecimiento del hogar para hacer la compra de la pasta, para que dure hasta la siguiente compra.
- ❑ Es un producto relativamente económico en relación al rendimiento generado en sus mesas.
- ❑ Tiene una preparación sencilla que no les implica demasiado tiempo en la cocina.



No hay fidelidad hacia una marca, tienen un set de elección de hasta 4.

- ❑ Debido al desabastecimiento presentado de ciertas marcas en algunos canales, se han acostumbrado a ajustar sus opciones.
- ❑ Las marcas que hacen parte de ese set de escogencia, deben cumplir con sus requerimientos de calidad (Que quede suelta, al dente, cocida uniformemente, no pinta casi el agua y crece mucho).
- ❑ Son altamente influenciados por las promociones o amarres que encuentren en el punto de venta, siempre y cuando estén dentro de su set de consideración.



Hay una mayor declaración de compra hacia la pasta larga que hacia la corta.

- ❑ Aunque se declare que haya una similitud de precios entre las pastas cortas y las largas, la compra de la pasta larga supera en 3 a 1 a la pasta corta.
- ❑ Se destaca que las porciones requeridas de pasta corta son menores ya que suelen ser preparaciones secundarias dentro del menú, mientras que las de pasta son protagonistas.

GRACIAS



Alimentos Polar



Ipsos

UU