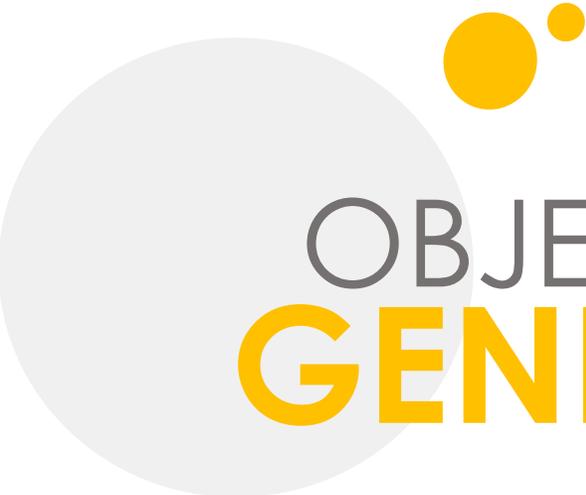


Evaluación de Concepto mezcla para Pancakes con sabores **Aunt Jemima**

INFORME FINAL





OBJETIVO GENERAL

- Evaluar el entendimiento y potencial de desarrollo que tiene el concepto de mezcla para pancakes propuesto para Aunt Jemima.
- Profundizar en la percepción de los dos sabores propuestos y en las razones de preferencia hacia cada uno de ellos.



OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Evaluar el nivel de aceptación y agrado que despierta el concepto desarrollado para la marca Aunt Jemima, considerando:

- Entendimiento de la idea propuesta
- Nivel de agrado general. Razones
- Elementos de agrado y desagrado
- Principales beneficios identificados en el producto
- Percepción de novedad/ innovación del producto ofrecido
- Identificación de beneficios / atributos diferenciales.
- Nivel de credibilidad que logra. Razones
- Grado de identificación que genera – perfil de consumidor asignado.
- Coincidencia o ajuste a las necesidades sentidas.

2. Profundizar para cada uno de los dos sabores:

- Ocasiones y frecuencia de consumo que proyectan
- Target al que está dirigido
- Intención de compra. Razones
- Intención de reemplazo/alternancia con su producto actual. Razones
- Preferencia entre los 2 sabores. Razones

1. Hombres y mujeres encargados de tomar la decisión de compra de alimentos en sus hogares y responsables de preparar los alimentos en sus hogares y que en el último mes hayan comprado y consumido pancakes preparadas a partir de la mezcla en polvo para pancakes.
2. NSE 3 y 4/5
3. Edades entre 30 y 40 años
4. Sin niños entre 3 y 12 años y con niños entre 3 y 12 años.



MUESTRA

Segmento	NSE	Bogotá		Barranquilla		Total
		3	4/5	3	4/5	
Sin niños		1 grupo de 5 participantes	1 grupo de 6 participantes	1 grupo de 6 participantes	1 grupo de 5 participantes	4
Con niños		1 grupo de 5 participantes	1 grupo de 6 participantes	1 grupo de 5 participantes	1 grupo de 7 participantes	4
Total		2 (10 participantes)	2 (12 participantes)	2 (11 participantes)	2 (12 participantes)	8

ASPECTOS METODOLÓGICOS



Técnica de recolección:

Cualitativa a través de focus groups de menor formato (entre 5 y 6 personas) online que se desarrollaron a través de plataformas de digitales con posibilidad de visionado por parte del cliente.



Marco muestral:

NA



Tipo de Muestreo:

No probabilístico, descriptivo.



Método de selección del target:

A conveniencia, a través de reclutadoras mediante referenciación.



Alcance del instrumento:

Cubrimiento de objetivos generales y específicos.



Duración del Instrumento:

90 minutos aprox.



Controles de calidad:

- Filtro de reclutamiento incluyendo características del target y tiempo de participación en proyectos anteriores, control de pre-asistencia y validación de información.
- Supervisión directa y/o indirecta a moderadores por parte de un par.



Proceso de datos:

Mediante análisis de contenido de la información levantada durante el trabajo de campo, y a partir del mismo se desarrolla el informe de resultados .



✓ Frutos rojos resulta ganador en agrado y preferencia frente a la opción chocolate, destacando principalmente su mejor proyección de los atributos en el producto final, la versatilidad y ser percibido como un producto para toda la familia.

Frutos Rojos

Chocolate

Nivel de dulce proyectado	Se considera apropiado	+/- Se asume mas alto
Espesidad proyectada	Idónea, tal como se espera	Menor de lo esperado
Apariencia	Apetitosa y provocativa, despierta antojo	Mayor acogida entre consumidores de chocolate Baja aceptación entre no consumidores
Textura	Espesosa, tal como se espera en un pancake	Poco esponjosa, se ve seca. Parece galleta
Sabor	Se asume rico, con la combinación de los sabores: característico del pancake y aderezado con los frutos rojos	Alta acogida entre consumidores asiduos de chocolate Baja entre los no consumidores
Aporte nutricional	Alto, producto de la combinación de sus ingredientes	Adecuado. El chocolate es energético y vigorizante, nutritivo, especialmente para los niños
Aporte calórico	No se le atribuye	Alto por el nivel de dulce del chocolate
Indulgencia	Gratifica nutritivamente	Ocasiones especiales para los no consumidores de chocolate Gratifica a los consumidores fuertes
Capacidad para llenar	Alta	Alta
Versatilidad	Alta, puede combinarse con otros toppings	Baja No permite agregar toppings para variar la entrega de producto
Momentos de consumo	Desayuno en primer lugar Onces y cenas ligeras	Excepcionalmente para desayuno entre consumidores fuertes de chocolate Como un postre para la mayoría
Frecuencia de consumo	Amplia el consumo, mas no reemplaza el tradicional	Media, mayor entre consumidores Diversifica, no sustituye la actual
Nivel de aceptación	Alta en todos los grupos	Alta en consumidores de chocolate Media entre consumidores menos frecuentes
Intención de compra	Muy alta	Media alta



Mapa de análisis





Contextualización

Contextualización

La **facilidad de uso y la rapidez de la preparación** son los atributos con mayor relieve en la percepción de este producto.

Incluye todo lo necesario y solo requiere la aplicación de leche y en algunos casos huevo, suscitando la imagen de un producto de **costo asequible**.

No demanda gran destreza culinaria para lograr el resultado ideal, ya que ofrecen instrucciones claras para su preparación.

Para obtener el resultado ideal, es importante tener en cuenta en su cocción la presencia de burbujas y el tono dorado que evidencia que ya se encuentra listo el producto.

Practicidad



“Es una mezcla lista para preparar...sólo es agregarle leche, disolver, revolver bien que quede mas bien cremosita y aguadita y listo...no hay que agregarle nada más...si quieres tenerla más infladita le pones huevo”

Contextualización



“Se pueden acompañar en cualquier momento entonces no necesariamente tiene que ser al desayuno si no puede ser a cualquier momento y eso es agradable para compartir en familia o con amigos.” / “Es ideal para los niños, a mis hijas les encanta y yo me siento tranquila porque tiene huevo, harina, y uno les echa otras cosas para complementarlos” / “Me encanta hacer los fines de semana porque estamos todos y disfrutamos el desayuno”

A **nivel emocional** el uso del producto promueve sentimientos importantes, ya que despierta alegría y gratificación, llegando a ser en ocasiones un alimento para agradar y consentir a la familia o personas muy cercanas, especialmente a los hijos, sobre todo los pequeños para quienes esta preparación es indicada pues se considera nutritiva y llenadora.



La mezcla para pancakes facilita además el compartir en familia y disfrutar una receta deliciosa que agrada tanto a grandes como a chicos, permitiéndoles experimentar saciedad y satisfacción.

“También se le puede echar chips de chocolate...depende la ocasión, si es para un familiar que cumple años y le quieres hacer un desayuno especial pues le pones más cosas...en el diario vivir, con el afán solamente le pongo leche”

Contextualización

Algunos participantes mencionan la presencia de **variedades** de mezclas para pancakes que **satisfacen las necesidades de consumidores preocupados por su salud sin sacrificar la gratificación sensorial**: avena, arroz, sabor a banano.

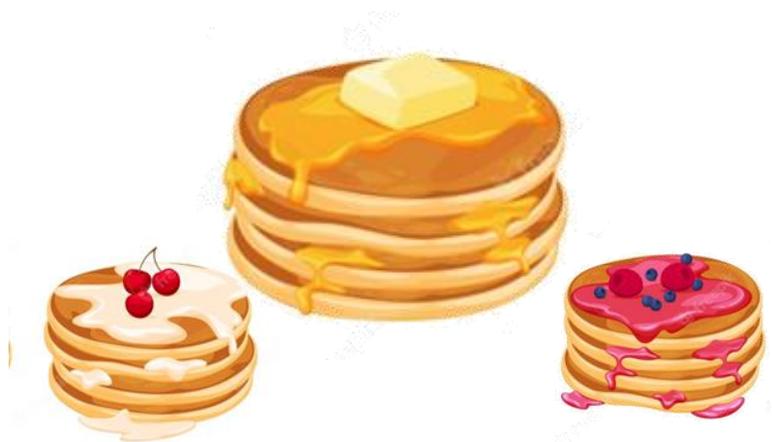


El sabor neutro de la variedad tradicional, le confiere **versatilidad y promueve la creatividad de quien la prepara**: facilita elaborar **recetas tanto de dulce como de sal**

“Hay unas que vienen con avena...he visto una que trae chips de chocolate, vi una con sabor a banano”

“Ahí también se le puede echar linaza, avena, chía, coco o esencia de vainilla...lo que uno quiera , eso va en gustos” “La contextura también, a uno le gusta que queden como esponjocitos. Si haces esa mezcla con harina de trigo no te va quedar tan esponjocito, tienes que batir bastante el huevo para que eso te pueda dar una mezcla bien esponjosa. Por lo general es mejor la mezcla ya preparada que ya sabes que te va quedar estilo lo que tú quieres, pero es distinto a una torta de harina de trigo”

Forma de consumo mas frecuente



Permiten diversificar particularmente lo que se consume al desayuno, y generalmente se acompañan de miel y mantequilla. También son utilizadas para meriendas, onces o como snack.

Algunos participantes reconocen que agregan diversos toppings (frutas, almendras, Nutella, arequipe, chispas de chocolate, entre otros).

En las preparaciones de sal (consumo aislado) utilizan pollo o carne para creaciones tipo wraps.

“Un pancake es una torta muy deliciosa, puede ser entre una mezcla de dulce y salado, la puedes colocar, es fácil de preparar, solamente es agregar el huevo, la leche, la harina, la mezcla de pancake y eso es fácil, tú le agregas lo que a ti te gusta, si te gusta las uvas pasas le agregas uvas pasas, si te gusta la canela le agregas canela, le agregas lo que a ti te gusta y eso se puede combinar con miel, muy rica, muy práctico, se ve espectacular en el plato, así que eso es un pancake, de pronto te interese probarlo”

“Sirve para el desayuno, satisface una necesidad...genera llenura”

“Que con esa masita se puede combinar...el pollo, o la carne...de pronto echarle alguna salsita- La ventaja del pancake es que va con casi todo, yo lo he comido hasta con caldo como si fuera la arepita, o como si fuera un postre, también puede ser ...yo realmente no lo he probado con algo salado, sino que siempre lo relaciono con algo dulce”

“En mi caso yo al pancake le hecho esencia de vainilla, le hecho huevito, fresita picada por encima, lo que se me ocurra, chocolate”

Son **pocas las debilidades** que se atribuyen a la categoría y en general **hacen referencia a las diferencias entre marcas:**

- Se pegan en el sartén
- Quedan poco esponjosos
- Empaque difícil para almacenar una vez abierto
- No se encuentran en todas las tiendas
- Aisladamente, se anota que hay empaques que tienen poco contenido – Mayor costo



“Algunas mezclas se pegan en la sartén...no sé si soy yo que no se cuál es la temperatura o que a la mezcla le falta algo de grasa para evitar este inconveniente”/ “No me gusta que viene poquito, la cantidad, casi siempre viene en poquita cantidad entonces toca hacer más pancakes... es como el rendimiento, eso también puede aplicar para lo que dicen ellas, porque pues también la idea es que un producto rinda para que uno no vea que es muy poca cantidad...las mezclas vienen en 300 gramos, 220 gramos así entonces no es psicológicamente pero uno si nota como que rinde menos, entonces toca hacer más”/ “...pienso que sí, el producto ...pero el diluirse con la leche, creo que hay como una reducción, seguramente por eso es que es muy poquito, cuando tú la vas a preparar entonces sí necesitas varios paquetes porque al diluirse con la leche entonces como que se encoge, como que el producto si como que queda muy poquito”/ “ Hay unos que quedan como muy delgados...” / “Uno tiene que cortar la bolsita con una tijera para abrir la y luego es difícil de guardar”

Contextualización

Como **marcas espontáneamente mencionadas**, se encuentran:



- ✓ Tradicional,
- ✓ Pionera en la categoría
- ✓ Alta calidad
- ✗ Mayor costo que inhibe compra frecuente
- ✗ No se encuentra en tiendas



- ✓ Es la única que ofrece una variedad con Chispas de chocolate
- ✗ Menciones aisladas – Falta mayor conocimiento de marca



- ✓ Bajas menciones
- ✓ Económica
- ✓ Fácil de encontrar en tiendas



Evaluación de concepto para **Aunt Jemima**

Forma en que se hizo la evaluación



Los conceptos/sabores fueron rotados entre los diferentes grupos a fin de evitar el sesgo de orden. De esta forma, cada concepto/sabor fue evaluado en primer lugar en la mitad de los grupos.

Opción Frutos Rojos (F)



¡Nuevos Pancakes Aunt Jemima de Frutos Rojos!
¡Sí, Frutos Rojos!

Ahora puedes disfrutar de todo el delicioso sabor de los Frutos Rojos en tus pancakes Aunt Jemima.

¡Y lo mejor es que son muy fáciles de preparar, solo agregas leche, mezclas, al sartén y listo! Los pancakes Aunt Jemima ya traen trozos de frutos rojos que a tu familia le encanta, para que puedas disfrutarlo en cualquier momento.

Encuétralos desde sólo \$2.400 en presentación para 4 pancakes.

Reacción inicial

Despierta **alta acogida** en todos los grupos analizados, detectándose respuestas efusivas ante la idea expuesta. Vale la pena anotar que incluso la idea surge espontáneamente en algunos de los grupos evaluados

Es una propuesta innovadora, actual y muy pertinente, que renueva la categoría y genera credibilidad.

Al imaginarse cómo sería el aspecto de la mezcla, surgen imágenes como:

Harina con puntos rojos: trocitos de los frutos

Harina en una bolsa y los frutos rojos en un sachet para aplicarlos a la preparación

Los frutos rojos especialmente las fresas, son utilizadas por algunos participantes para enriquecer la presentación y la gratificación de quien consume pancakes



“Uy!!! El concepto me gusta 100%, probémoslo, aparte el valor está super barato, buenísimo” / “...Complementando lo que ella dice pues porque de verdad no vas a invertir en nada más, si en tu casa solo tienes leche y la caja de pancakes pues entonces para mí es más práctico porque no tengo que salir a comprar algo, y ahora yo qué hago, qué le pongo, sino que como ya tiene ese incorporado pues me va a salir más económico, más rápido y más práctico, tres en uno” / “Sí, a mí me encantó, porque yo, como les dije, por lo general a la niña yo siempre le adiciono al pancakes unas fresas, a ella le gusta las fresas, entonces para mí es una manera súper, o sea, más práctica de lo que ya es” / “Es muy novedoso, porque va tener frutos rojos, cosa que los demás no lo tienen / “Para mi es innovador, porque yo utilizo siempre son frutos para echarle a la mezcla y si ya trae los frutos rojos es más fácil para uno, no hay necesidad de estar buscando en frutos en otros lugares para combinarlo con la mezcla”

Beneficios

- 👍 Mantiene la practicidad asociada a la categoría: sólo se le agrega leche.
- 👍 La oferta de los frutos rojos genera **total aceptación**, ya que conjuga **sabor agradable y contenido nutricional**, describiéndose como un producto saludable. Este ingrediente coincide con la actual tendencia relacionada con el consumo de alimentos que aumenten la capacidad inmunológica del organismo al asociarse con un efecto antioxidante.
- 👍 Supone una **aparición diferente en la mezcla** – Diversifica la categoría, satisfaciendo una necesidad sentida por el consumidor, respecto a la mezcla tradicional: se espera la presencia de trocitos de fruta deshidratada .
- 👍 Representa **ahorro**, estableciendo una **buena relación costo- beneficio**, asociada a las porciones que ofrecen por el precio presentado y paralelamente porque **no requiere adicionar otros ingredientes** para enriquecer la receta a nivel visual y organoléptico.

Diferenciadores

“Me parece una buena idea, de por sí ya las mezclas son muy prácticas y agregándole este componente de pronto se te ahorra dinero y tiempo, porque no tienes que comprar adicional las frutas, porque ya viene adicional las frutas incluidas” / “Que sería un poco más natural, que tiene frutas incluidas, que es un poco más dulce, que no hay necesidad de adicionarle otras cosas u otros ingredientes” / “Y es económico, dice que cuesta nada 2.400 pesos, lo que no sabría es si lo podría encontrar en la tienda, porque Aunt Jemima solamente lo compro es en los supermercados”.

Al ver la imagen:



- Resultan muy provocativos:
 - Color claro que resalta lo dorado de la masa
 - Trocitos de frutos rojos visibles
 - Grosor deseado
- Se ven saludables debido a la presencia de los frutos rojos, color natural lo que deriva en sensación de un adecuado nivel de dulce – Se acercan al pancake tradicional -
- **Coincide con lo imaginado** por el target respecto a la variedad: a nivel visual y en cuanto al ahorro que proyecta, pues el topping ya se encuentra en el pancake .
- **Incrementa el deseo de probar** esta alternativa

“Se ven deliciosos, provocan”/ “Parece un pastel, se ven tan ricos., así doradito ya con su frutica rojita alrededor, que le da el toque”



Dudas que genera el concepto



Surgen algunos **cuestionamientos que no afectan** la aceptación manifiesta, pero que ameritan atención en la comunicación del nuevo producto:

Una minoría señala la posibilidad de **cambio en el color** de la mezcla - pigmentación rojiza - no coincide con su tonalidad habitual; sin embargo, esto resulta disruptivo para algunos.

En forma aislada inquieta el **nivel de dulce** que pueda tener, resultado de la adición de frutos rojos. Algunos participantes suponen que puede ser mas alto y afectaría su carácter saludable.

Aisladamente, surgen dudas relacionadas con los **conservantes que se le adicionen** para mantener los frutos rojos en buen estado a lo largo del tiempo de almacenamiento .

“La mezcla puede que no venga blanquita como la que conocemos, sino que tenga un colorcito como el de los frutos rojos...no me choca, pero es raro para mi.” / “O sea, si de repente por agregarle esos toppings de frutos rojos, pues van aumentarle el azúcar...eso me preocupa porque uno ahora se cuida del azúcar/ “El sabor yo pienso que debería cambiar un poco al anexarle los frutos, ya no sería el común que nosotros conocemos”

Momentos de consumo



Es una variedad que se incluye en el espacio natural del pancake tradicional: a la hora del desayuno, sin abandonar el uso de la mezcla tradicional, a fin de variar el menú para la familia (no reemplaza, amplía).

Se ubica también como merienda, onces y como cena ligera y nutritiva que podría satisfacer las necesidades de estos momentos.

Abre el espacio de los postres, pues aunque el tradicional se ha utilizado en éste contexto, claramente los frutos rojos le adicionan mayor practicidad y por supuesto ahorro (no se necesita adicionar otros toppings, si no se cuenta con el suficiente dinero).

Aumentaría el consumo debido a que se puede adquirir adicional a la mezcla tradicional.

Despierta total identificación en los grupos analizados

Es una variedad indicada para todos los miembros de la familia, sin diferencias de edad. Quienes tienen hijos valoran significativamente su presencia porque les permite variar el menú para sus niños



Se describen como personas creativas, que disfrutan la comida, buscan complacer a su familia y quieren consumir algo saludable a un precio asequible.

Personas ocupadas que buscan agilidad y practicidad en la preparación de recetas.

Opción Chocolate (C)



¡Nuevos Pancakes Aunt Jemima de chocolate! ¡Sí, chocolate!

Ahora puedes disfrutar de todo el sabor y la energía del chocolate en tus pancakes Aunt Jemima.

¡Y lo mejor es que son muy fáciles de preparar, solo agregas leche, mezclas, cocinas y listo! Los pancakes Aunt Jemima ya traen todo el sabor chocolate que a tu familia le encanta para que puedas disfrutarlo en cualquier momento.

Encuétralos desde sólo \$2.400 en presentación para 4 pancakes.

Reacción inicial

La idea como tal genera una **interesante acogida** especialmente entre quienes expresan preferencia hacia el chocolate como sabor.

Se considera una propuesta novedosa que amplía las opciones de la categoría y permite diversificar el consumo de pancakes en el hogar.

Prácticamente todos los participantes, asumen que será de color oscuro, de tono café, como el chocolate, y que tendrá su olor característico

Algunos participantes esperan encontrar trocitos o chips de chocolate en la mezcla

Algunas personas adicionan salsa de chocolate a los tradicionales como topping



“Es una idea ganadora porque a mi me encanta todo lo que tenga chocolate” / “Me gusta muchísimo el sabor a chocolate, debe tener un aroma delicioso a chocolate, me la imagino sueltica, delgada, finita” / “Yo me imagino en el momento que lo voy a hacer de color café, sabor a chocolate, y la mezcla espesita, deliciosa” / “El chocolate es adictivo, se puede combinar con cosas, en cualquier producto, en cualquier presentación...pruebas y pruebas y sigues consumiendo”

Beneficios

- 👍 La propuesta de solo adicionar leche confirma la practicidad de la mezcla y refrenda esta cualidad tan apreciada en la categoría.
- 👍 El sabor a chocolate diversifica la oferta y satisface el deseo de quienes aprecian este sabor y sobre todo de los niños a quienes gratifican con su consumo.
- 👍 Al chocolate se le atribuyen cualidades energizantes y nutritivas que promueven el consumo y aportan ventajas al nuevo producto.
- 👍 Se espera una diferencia en el color de la mezcla lo que confirmaría el sabor ofrecido.
- 👍 Involucra ahorro ya que tiene incorporado un ingrediente que hoy en día le agregan algunos a la mezcla tradicional. En este sentido se menciona la adición de Milo o Cocoa para conferirle un sabor achocolatado

Diferenciadores

“Es igual de práctica... pero esta ya tiene el chocolate...no le tengo que agregar porque ya queda con ese sabor” / “El chocolate es energía, aporta nutrientes y sabe delicioso... a mis niños les encanta y a mi...por supuesto”.

Valoración con la imagen

Al ver la imagen:

Esta imagen puede distorsionar el producto, pues algunos la describen como un bizcocho, postre tipo brownie o una galleta. No proyecta la esponjosidad y suavidad que caracterizan los pancakes



- Mayor aceptación entre los amantes del chocolate:
 - Color del ingrediente deseado
 - Textura esponjosa
 - Grosor ideal de los pancakes
- Entre los que aprecian el chocolate se manifiesta alta intención de consumo, por considerarlos apetitosos.
- × La mitad de los grupos evaluados considera que la apariencia no es tan llamativa, pues se ve como una galleta de chocolate (denominada cuca en Bogotá). Algunos participantes la asocian con un brownie, algo melcochudo, “empalagoso”, o en el peor de los casos como un “pan tieso” (Barranquilla).
- × Se percibe muy dulce por el alto contenido de chocolate que proyecta, suscitando inquietud acerca de su nivel calórico.

“Se ven deliciosos, provocan”/ “Si lo vi más como postre, me imaginé como una bolita de helado arriba”/ “Muy novedoso, sí, claro, llevamos años de años probando el mismo pancake y el mismo sabor, el mismo sabor, y llegar ahora a esto y preciso podérselo ofrecer a los niños de uno, que les gusta el dulce / “Imagino que debe ser bastante dulce...es mucho chocolate”

Desventajas asociadas al concepto

Pese a que la idea despierta aceptación: diversifica la categoría abriendo nuevas posibilidades, y de hecho, resulta coincidente con el deseo de algunos participantes...

El chocolate es un sabor que divide las opiniones de acuerdo a las preferencias individuales:

- Personas que lo aprecian en grado sumo
- A quienes les agrada, pero lo evitan por su contenido calórico y desean cuidar la figura
- Quienes no lo consumen en ninguna presentación porque no les gusta su sabor

Una minoría identifica la presencia de una mezcla de Corona que incluye chips de chocolate, lo que supone una menor diferenciación y novedad en la idea, especialmente entre quienes imaginan que sería también una característica de esta variedad

Algunos suponen que será difícil verificar las condiciones en la cocción: el dorado de las caras del pancake y la presencia de burbujas que informan del adecuado resultado de la preparación.



Desventajas asociadas al concepto



Por último y muy centrado en los participantes de Barranquilla encontramos que...

No hay hábito de consumir preparaciones “dulces” al desayuno, salvo entre los niños, a quienes se les ofrece en situaciones especiales (fin de semana o fechas especiales). Los adultos son enfáticos en afirmar que no consumirían esta variedad porque resultaría muy empalagoso si se acompañan con bebidas tradicionalmente usadas en este momento, tal es el caso del chocolate caliente.

Generalmente los consumidores de chocolate con baja frecuencia, consideran que este sabor forma parte del mundo de los postres y en consecuencia esta variedad la incluirían en esta categoría a manera de indulgencia para ofrecerse una singular gratificación.

Así mismo su contenido calórico limitaría el consumo a momentos especiales, en los que se desea algo dulce y práctico .

Momentos de consumo



Prácticamente nadie lo asocia con el desayuno, y en esta medida pierde el valor del hábito ya instaurado por la mezcla tradicional y en donde se centra su mayor volumen de consumo.

La mayoría lo vincula con las onces o en momentos en que se desea indulgencia, como puede ser después de un duro día de trabajo.

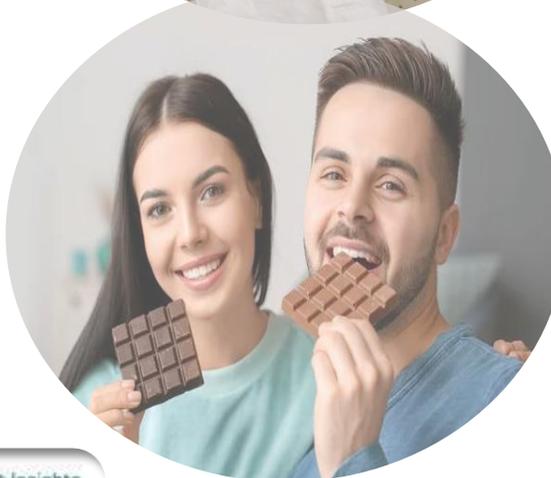
Los grupos que tienen hijos reconocen el agrado que manifiestan sus hijos hacia el chocolate, y en este sentido lo considerarían para fines de semana, eventualmente al desayuno, pero preferiblemente como merienda

“Uno no come cosas dulces al desayuno...no lo contemplo, me gustan los tradicionales porque yo les pongo miel o mermelada y doy el dulce que me gusta con estas cosas, pero así ya sería muy dulce para mí” / “Yo me lo comería como un postre, rico, que no me pondría a hacer mucha cosa en la cocina” / “Yo lo veo más para onces., para invitar amigas” / “Es chocolate y yo no los comería sino de vez en cuando para darme un gustico” / “Sería para darle a mis niños como otra opción de los fines de semana”

Suscita mayor identificación entre quienes son consumidores habituales de chocolate



La mayoría de los grupos analizados vincula esta idea con los niños, porque es un sabor que les resulta muy afín y de hecho, se les ofrece frecuentemente en diversas preparaciones.



- Personas que gustan del chocolate en cualquier forma y a cualquier hora
- Personas sin hijos
- Principalmente jóvenes
- Personas que no sufren con la insulina
- Alguien alegre que le gusta comer y disfrutar sin limitarse

EXPECTATIVAS

Esponáneamente surge la idea de incluir una variedad con chips de chocolate como alternativa frente a un sabor tan marcado como es el chocolate, lo que puede generar mayor acogida en un mayor número de consumidores.

Aunque esta idea no resulta tan innovadora, porque algunos reconocen esta opción en la marca Corona, en general se manifiesta que renovarí a Aunt Jemima quien no ha ofrecido novedades en sabor en los últimos años.

Chocolate



MARCA



El reconocimiento y trayectoria de Aunt Jemima le aporta seguridad y confianza a las variedades evaluadas y la propuesta de ampliar su oferta, refresca la marca otorgándole modernidad

Innovación y expectativas frente a la categoría



- Nuevas **variedades de sabor, expectativa de amplia acogida**: chocolate, vainilla, coco, frutos secos
- **Mayor cantidad** de producto por bolsa, por ejemplo 1 kilo
- Incluir **toppings en sachet**: mermelada, miel, frutos secos, almendras, banano / coco deshidratado
- Aporte de **cereales o granos** que favorezcan la expresión de lo saludable: avena, arroz, chía, linaza
- **Empaque resellable** que favorezca su conservación y almacenamiento
- **Cuchara dosificadora** dentro del empaque para garantizar la obtención del número de porciones ofrecidas
- Con mayor contenido de polvo de hornear para **augmentar la esponjosidad** del pancake
- En **presentación líquida** (ya lista con todo los ingredientes) para ahorrar tiempo y esfuerzo en la preparación
- **Mayor presencia en tiendas de barrio, así sea en presentaciones mas pequeñas**
- Los que tienen hijos, sugieren la oferta de **moldes que posibiliten dar formas** creativas, de corte lúdico para atraer a los pequeños

“Yo realmente no recuerdo, cuando voy de compras ver pancakes tradicional de pronto o tipo como el chocolate, como de brownie y algo así me hago entender, pero no he visto nunca una masa de pancakes que diga cómo sabor de manzana o sabor de frutas o algo así me hago entender, de pronto como el tipo de sabor puede variar. Creo yo” / “Una que traiga dentro del pancakes que se digamos un ejemplo, frutos secos, entonces uno la hace con leche y quedan los frutos ya dentro de la misma panqueca” / “...pues de pronto si trajera frutas, o sea que estás adicionales como fresas, melocotón, entonces de manzana.” /... “un ejemplo...como un moldecito con formas, con figuras, que no sea que digamos lo toque uno ir a conseguirlo por manera aparte individual, digamos en mi caso para los niños chiquitos que a él le gusta todo eso bastante, entonces sería muy interesante para servirle un desayuno de manera creativa”.



Conclusiones

CONCLUSIONES

- La mezcla para pancakes es sin duda un producto que goza de fuerte acogida, sus **principales beneficios adicional a su apetitividad, giran en torno a la practicidad, facilidad de uso**, de cocción rápida, ideal para las personas que tienen poco tiempo para cocinar.
- Pese a las cualidades asociadas a la categoría, **se detecta un vacío / oportunidad relacionada con la expectativa de encontrar nuevos sabores** tales como chocolate, frutos secos / rojos (variedad mencionada espontáneamente en especial en Bogotá), arequipe o frutas que ofrezcan un toque especial a la mezcla, muy acorde con lo que de hecho ya en la actualidad hace el consumidor con la inclusión de diferentes ingredientes.
- En este contexto, **los conceptos evaluados responden eficientemente a la necesidad advertida en el mercado generando amplia y contundente acogida**, lo que sumado a la favorable relación costo-beneficio que se establece entre el precio, la marca (que simboliza calidad, confianza, trayectoria, credibilidad), el contenido y la esperanza de encontrar el producto en tiendas, les confieren **diferenciación y uniqueness que las convierte en ideas ganadoras per se**.

CONCLUSIONES

- Entre los sabores presentados, **es clara la superioridad de Frutos Rojos** del que se destaca:
 - Un imaginario de producto muy apetitoso.
 - Se asocia con una idea de producto saludable / nutritivo
 - Sabor muy actual y novedoso
 - Amplio espectro de momentos de consumo y de perfil de consumidor (niños, adultos)
 - Imagen agradable del producto terminado, textura suave, esponjosa, colores, “trozos de fruta” que realzan el producto



- **La variedad de Chocolate**, si bien a nivel conceptual resulta en general bien evaluada, salvo casos eventuales en donde el sabor a chocolate tiende a polarizar, **se aprecian algunas barreras / frenos, que se potencializan con la imagen del producto terminado**, que vale la pena tener en cuenta:



- Sensación de alternativa con alto contenido de azúcar / empalagoso.
- Distorsión de producto: se tiende a alejar de la categoría de pancake, asociándose con otros productos.
- Consumo fuertemente asociado a niños.
- Se ubica en momentos en los que se consumen postres o alimentos dulces (después de almuerzo, onces), no en el desayuno.
- Compra limitada a target verdaderamente amante del chocolate.



Anexo

Resultados ejercicios individuales

RESÚMEN

Base:23

AGRADO DE LA IDEA



AGRADO SABOR



IMPORTANCIA BENEFICIOS



NOVEDAD



CREDIBILIDAD



INTERÉS DE COMPRA



¿Qué le gusta / destacaría positivamente?



“Los frutos rojos siempre han sido mis favoritos por lo cual se me hizo agua la boca el solo escuchar e imaginar la presentación. Destacó mucho los trozos de frutos que deben ser agradables al paladar”

“Me gusta mucho el tema del sabor de los frutos rojos y q solo con agregar leche y al sartén super rápido de hacer, excelente marca, un buen precio”

“Da la posibilidad de tener una variedad que antes no se tenía haciendo aun más practico el producto”

“El precio es muy accesible y me encanta probar frutos rojos”

Me gusta que están intentando agregar algo nuevo al mercado, algo que actualmente no se ve, adicional a ello el valor es accesible.

“El sabor de los frutos rojos me encantan, es muy acertado y saludable además”

“Ahora con la nueva presentación de frutos rojos es más agradable para todos”

¿Qué NO le gusta / señalaría como negativo?



"Por ahora nada"

"Todo me gusta, me encantan los frutos rojos"

"No me disgusta"

"Nada, todo me encanta"

"Todo me gusta, está bien todo"

"Pierde la neutralidad para mezclar"

"Que no viene polvo para hornear"

"Lo que no me gustaría es q se siente los trocitos de la fruta"

¿Cuáles son en su opinión los principales beneficios que ofrece esta idea? 

“Los beneficios para mí es que tenga frutas ya q es muy nutritiva y una buena alimentación sobre todo para los niños”

“Que ya viene con frutas y me parece saludable la idea”

“Que sería más natural por qué tiene frutos rojos y solo costaría 2400 pesos”

“Una combinación para dietas, sano”

“Practicidad, innovación, aportes nutricionales”

“Novedoso mezcla completa con un sabor delicioso a frutos rojos q en un instante lo preparas y se puede disfrutar en cualquier momento”

“Practicidad, fácil y rápido de preparar buen precio”

RESÚMEN

Base:22

AGRADO DE LA IDEA



AGRADO SABOR



IMPORTANCIA BENEFICIOS



NOVEDAD



CREDIBILIDAD



INTERÉS DE COMPRA



¿Qué le gusta / destacaría positivamente?



"Me gusta ya que es innovador y soy fanático del chocolate"

"Que tenga un sabor a chocolate sin empalagar"

"Me parecería genial me gusta el chocolate y rico esa variedad en el producto"

"Un sabor diferente e innovador, delicioso a preparar"

"Un sabor diferente a los desayunos actuales que tengo, activa"

"Que tiene sabor a chocolate y el precio está cómodo, es entendible y fácil de preparar"

La inclusión de un sabor que casi por defecto es agradable, llamativo, y delicioso según lo acompañes

¿Qué NO le gusta / señalaría como negativo?



"No veo nada negativo"

"Que sea demasiado pronunciado el sabor y pasa de agradable a empalagoso"

"Me parece algo novedoso y no lo vería con malos ojos al ser de mi sabores favoritos"

"No encuentro nada negativo"

"El tema del dulce"

"Todo bueno"

"Contenido alto de azúcar"

"Tendría que probarlo para tener certeza del sabor, la potencia del mismo, para acompañarlo en un desayuno y demás, su dulzura"

"No me desagrada nada"

¿Cuáles son en su opinión los principales beneficios que ofrece esta idea?



"Me gusta porque es práctico a la hora de querer un sabor en específico sin necesidad de agregar ingredientes extras"

"Noto que el beneficio principal es el sabor diferente a lo habitual"

"Novedad, algo delicioso para disfrutar en las tardes y como postre"

"Sabor delicioso, buen precio, muy práctico al estar porcionado a 4 pancakes"

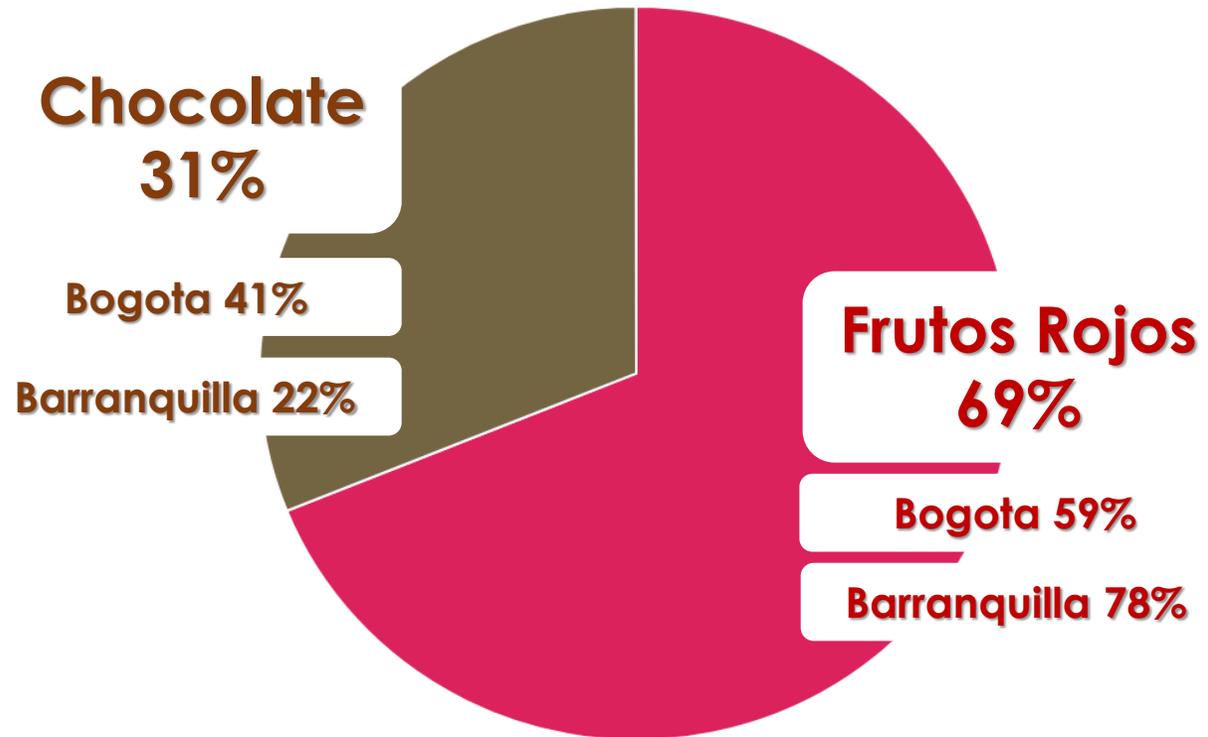
"Me gusta que ofrece energía y la economía"

"Energía, unión familiar y un precio accesible"

"Practicidad, mañana activa satisfacción de necesidad estomacal diferente buen sabor"

PREFERENCIA DE CONCEPTOS

Total



Base:45



"Es una presentación variada, diferente, opcional y para reemplazar el tradicional. Atractiva y apetitosa"

Se ve esponjoso, delicioso, debe tener un aroma extraordinario y el precio debe de ser muy asequible"

"Se ve los frutos rojos más llamativo y saludable me gusta como se ve"

"Porque es natural y más rico"

"Practicidad, sabor y sobre todo la tradición del pancake original, con la adición de frutas"

"Definitivamente es bastante nutritivo, saludable, agradable, buen sabor y se ve deli"

"Me parece que a la hora de llegarle a los niños es una opción más saludable"

"La razón principal sería porque el fruto rojo ayuda con la salud y se ve muy provocativo y sería esencial para los desayunos"





"Porque me encanta el chocolate y me encantaría probar esa fusión"



"Amo el chocolate en todas sus presentaciones, por su sabor tan agradable"



"Porque me encanta el chocolate y esta opción me tiene fascinada"



"Se ve esponjoso, delicioso, debe tener un aroma extraordinario y el precio es muy accesible"



"Porque me gusta mucho el chocolate, esta incluido en el producto no seria un gasto extra"



"Me gusta mas el sabor de chocolate, no me gustan los frutos rojos"