





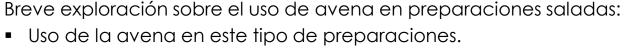
Objetivo General

Conocer cuál de los 3 conceptos evaluados es el que tiene mayor potencial, en función del entendimiento, interés que genera y la relevancia de los beneficios percibidos.



Objetivos específicos





- Razones en caso de no haber usado nunca la avena para preparaciones saladas.
- Aspectos positivos y negativos del uso de la avena en preparaciones saladas.
- Profundización en las barreras de consumo de avena en preparaciones saladas.

Sobre cada camino conceptual, profundizar en:

- Entendimiento de la idea
- Agrado general. Razones
- Beneficios percibidos y relevancia
- Novedad y diferenciación
- Momentos de consumo proyectados
- Consumidores proyectados
- Facilidad de la forma de preparación descrita
- Intención de compra (con precio sugerido). Razones
- ¿Reemplazaría algún producto que consume actualmente por este? ¿Cuál? ¿Por qué?
- ¿Cuál idea prefiere? Razones Ranking de preferencia.





Metodología





Grupo objetivo

- Mujeres responsables de la decisión de compra de los alimentos de su hogar.
- **Edad**: Entre 30 y 40 años
- NSE 2 y 3
- Característica de consumo:
 - Grupo 1: Usuarias de la categoría avena (pero que no consuman avena RTD).
 - **Grupo 2:** Que no consuman ningún tipo de avena en su hogar pero que no sean rechazadoras.
- > Ciudades: Bogotá, Barranquilla y Cali

Distribución de la muestra (triadas)

	Bogotá		B/quilla		Cali		Total
NSE	2	3	2	3	2	3	
Usuarias	1	1	1	1	1	1	6
No usuarias	1	1	1	1	1	1	6
Total	4		4		4		12



Ficha técnica cualitativa



Método de muestreo o reclutamiento	Market Team realizó la labor de reclutamiento a través de reclutadoras externas quienes aplicaron un filtro ciego y enviaron datos de referidos. Los supervisores internos de Market Team aplicaron los filtros y seleccionaron a los participantes con base en las variables de perfil requerido, profundizando con el fin de tener certeza sobre la identificación y correspondencia del entrevistado con el target bajo estudio.
Marco muestral	No aplica
Medios audiovisuales	Para la realización del trabajo de campo Market Team utilizó herramientas de grabación en audio y video que facilitaron la recolección de información. Este material estará a disposición del cliente si lo requiere
Fecha de recolección	El campo de este estudio fue realizado del 11 al 14 de mayo de 2021
Niveles de análisis	El tamaño y distribución de la muestra propuestos permiten un análisis a nivel total, mostrando diferencias por ciudad donde se identifiquen
Incentivos	De acuerdo con las practicas de la industria se entregó a los asistentes un incentivo, para motivar y agradecer su participación en el estudio. El tipo de incentivo entregado fue bono de almacén de cadena.
Supervisión de campo	La labor de supervisión de campo se realizó a través de la observación directa de las entrevistas por parte del gente del proyecto.



Ficha técnica cualitativa



Material del cliente

El cliente suministró para la realización del estudio el material de evaluación (3 conceptos) Guía semi-estructurada diseñada por Market Team y aprobada por el cliente

Estándares de supervisión de reclutamiento

- Revisión en Oficina: 100%
- Verificación Telefónica: para todo filtro que genere duda
- Market Team está afiliado al servicio Base de Datos de Interagencias, que permite verificar que los reclutados no han participado en estudios en el lapso de tiempo requerido para la presente investigación (3 meses)

Subcontratación

Market Team S.A. subcontrata la labor de recolección cualitativa y transcripciones con personal idóneo y competente, ampliamente conocido por la organización.

Nota: El cliente tendrá a su disposición las transcripciones si lo requiere.

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

TR-CO10/3577

Alcance de los estudios cualitativos

Los estudios cualitativos permiten conocer los significados, opiniones, percepciones, sentimientos e imaginarios de un grupo de población específico, en función de su contexto, a través de la comprensión de sus particularidades psicográficas, sociales y culturales.

Debido a la forma de selección de la muestra, los métodos de muestreo y los métodos de recolección de información utilizados, no es posible hacer generalizaciones a partir de estos estudios.



Esquema de análisis



Entendimiento de preparaciones saladas con Avena



Evaluación concepto Avena como complemento de arroz



Preferencia





Evaluación concepto Pasta de avena



Evaluación concepto Sopa de avena



Conclusiones y recomendaciones







OBJETIVO	HALLAZGO
Conocer cuál es el concepto con mayor potencial, en función del entendimiento, interés que genera y la relevancia de los beneficios percibidos. (3 conceptos).	El concepto que genera mayor interés es la pasta de avena, por ser un alimento que gusta, que pueden ofrecer a toda la familia y les permite mejorar el nivel nutritivo de su menú. Adicionalmente la diferencia de precio está justificada por el ingrediente y la calidad de la marca.
Explo	ración sobre el uso de avena en preparaciones saladas
Uso de la avena en este tipo en preparaciones saldas	Hay poca asociación de la avena con las preparaciones saladas. La más conocida es la sopa de avena.
Razones en caso de no haber usado nunca la avena para preparaciones saladas.	Tradicionalmente conocen preparaciones dulces de la avena. Su consumo de este producto no es muy alto y se asocia más con adultos mayores.
Aspectos positivos y negativos del uso de la avena en preparaciones saladas.	Lo más positivo de la avena es el valor nutricional y el aporte a la salud digestiva. Como negativo, la consistencia y el sabor no son agradables para todos
Profundización en las barreras de consumo de avena en preparaciones saladas.	Las barreras son del orden sensorial (consistencia viscosa, poco sabor, sensación arenosa), por desconocimiento (no conocen recetas saldas y manejan muy poco el ingrediente), cae pesada a algunas personas, su preparación se percibe demorada y dispendiosa.





OBJETIVO	HALLAZGO
	Pasta de avena
Entendimiento de la idea	La idea es clara en términos generales. Se sabe que es una pasta hecha de avena y que se prepara de la misma manera que la tradicional.
Agrado general	La idea gusta, en especial porque pueden ofrecer un producto nutritivo a la familia sin dificultad.
Beneficios percibidos y relevancia	Es una idea relevante porque se enriquece con los beneficios de la avena un alimento que es fácil de ofrecer a su familia.
Novedad y diferenciación	El producto no es novedoso al compararlo con otras pastas, pero si es diferente desde su ingrediente base y los beneficios que le aporta.
Momentos de consumo proyectados	Puede ser consumido como plato principal en el almuerzo o la cena. Pueden personalizar su sabor fácilmente.
Consumidores proyectados	Se puede ofrecer sin dificultad a toda la familia, permitiendo el consumo de avena en quienes generalmente la rechazan.
Facilidad de la forma de preparación descrita	La preparación es clara y fácil de seguir.
Intención de compra	Es positiva en la mayoría de casos. Podía consumirse dos o más veces por semana.
Sustitución de productos actuales	Reemplazaría la pasta tradicional por percibirse más nutritiva y saludable.



OBJETIVO	HALLAZGO
	Avena como complemento de arroz
Entendimiento de la idea	Para la mayoría la idea es clara. Sin embargo, requiere aclarar algunos temas como el "sabor de siempre" y especificar el momento en que se agrega el producto y el tiempo de cocción.
Agrado general	En general la idea produce curiosidad, en consumidores se convierte en interés de probar y en no consumidores en incertidumbre frente a las características sensoriales del producto.
Beneficios percibidos y relevancia	En general la idea es relevante porque permite mejorar la nutrición de la familia y dar variedad al arroz de todos los días.
Novedad y diferenciación	Es un producto innovador en el mercado. Es una combinación nueva e inesperada.
Momentos de consumo proyectados	Comidas principales, cuando generalmente se consume arroz.
Consumidores proyectados	Público adulto. Es difícil que los niños la acepten por tener una apariencia que resalta en el arroz.
Facilidad de la forma de preparación descrita	Las instrucciones son sencillas pero perciben que falta información. No saben en que momento agregar el sobre y si se requiere una preparación previa (lavar, freír)
Intención de compra	La compra sería ocasional porque sería una opción entre muchas para variar su receta de arroz y porque el precio al racionalizarlo aumenta el costo de hacer arroz.
Sustitución de productos actuales	Lo alternarían con otros ingredientes que mezclan con el arroz (verduras, fideos).



OBJETIVO	HALLAZGO	
Sopa de avena		
Entendimiento de la idea	Es claro que se trata de una sopa instantánea que contiene avena y verduras.	
Agrado general	Genera interés en quienes consumen sopas instantáneas, pero rechazo en quienes no gustan de la avena, de la sopa o tiene prevención hacia productos instantáneos.	
Beneficios percibidos y relevancia	Facilidad, practicidad y ahorro de tiempo.	
Novedad y diferenciación	No es una idea novedosa. Conocen la sopa de avena y es muy similar a otras instantáneas. La diferencia podría estar en ser más natural y nutritiva que otras sopas de sobre.	
Momentos de consumo proyectados	Complemento en comidas principales, cuando hay poco tiempo o se busca una alimentación ligera.	
Consumidores proyectados	Público adulto con condiciones especiales y que no rechacen productos instantáneos	
Facilidad de la forma de preparación descrita	Las instrucciones se perciben muy claras y muestran la practicidad que ofrece el producto	
Intención de compra	Hay opiniones divididas. La comprarían algunos en el interior, como para tener una opción de emergencia. Los demás la rechazan por percibirla poco natural y por que no les gusta la avena o la sopa.	
Sustitución de productos actuales	Podría reemplazar otras sopas instantáneas al percibirse más saludable.	





OBJETIVO	HALLAZGO	
Preferencia		
ldea preferida y razones	La idea preferida es pasta de avena, porque es un alimento que gusta, es fácil de preparar y personalizar, la avena le aporta valor nutricional y es un alimento económico, completo y rendidor.	
Ranking de preferencia	Primer lugar: pasta de avena. Segundo lugar: Avena como complemento de arroz. Tercer lugar: Sopa de avena. Algunas persona lo sacarían del ranking.	
	Este preferencia es consistente en todos los segmentos.	







Entendimiento de preparaciones saladas con Avena



La avena es un ingrediente versátil, natural y saludable que puede usarse en diferentes preparaciones



Preparaciones de dulce

- Colada
- Batido de frutas
- Galletas
- Como cereal en bebidas o ensalada de frutas
- Panqueques
- Bizcochos y pan

"Hago galleticas de avena... a veces cuando está haciendo como mucho calor la hago es avena fría, la preparo como en sorbete"







Preparaciones de sal

- Crema
- Sopa
- Torta
- Base para salsas (ej. lasagna)
- Masitas o arepitas con queso
- Batido de verduras
- Croquetas de atún

Otros usos

- Mascarillas faciales
- Mascarillas capilares
- Croquetas para perro
- Agua de avena (avena cruda en agua)

"Sé que hay mascarillas, es hidratante y ayuda mucho a la piel y bueno te la pones con miel y como que te rejuvenece, te pone la piel más lozana más, bonita"



Ingrediente principal

Espesar comidas

Sustituir ingredientes

"Era como el componente principal porque con ella era que podían armar las masitas"

"Le echo la avena y me ayuda a tener como una consistencia"

"Yo no consumo casi harina de trigo sino harina de avena"



La avena cumple un papel significativo de nutrición y salud



Reduce el colesterol, ayuda a desintoxicar y mejora niveles de azúcar (aislado Bogotá)



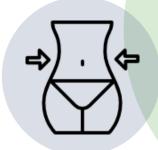


Mejora el transito intestinal por ser rica en fibra, ayuda a limpiar el colon



Alimento nutritivo, que favorece el crecimiento y desarrollo de los niños

Ayuda a adelgazar y eliminar la grasa



Beneficios de la avena



Hidrata, nutre y limpia la piel

Beneficiosa para el corazón: estimula la circulación, evita ataques (aislado Bogotá)





Alivia la gastritis por su consistencia



Ventajas y desventajas de la avena



Versátil: se puede usar en preparaciones saladas y dulces

Altamente nutritiva y digestiva

Produce saciedad

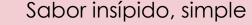
Menos calorías que la harina de trigo y no tiene gluten

Asociada con un producto natural y saludable

Económica

"Es muy nutritiva y sirve para la buena digestión"

"No sé cuesta tal vez \$2000, son baraticas no son costosas"



Consistencia espesa, grumosa

Textura viscosa, babosa, chicluda, arenosa

Engorda si se consume diariamente (algunas menciones)

En algunos casos viene con cascarilla que da una sensación desagradable y de dureza

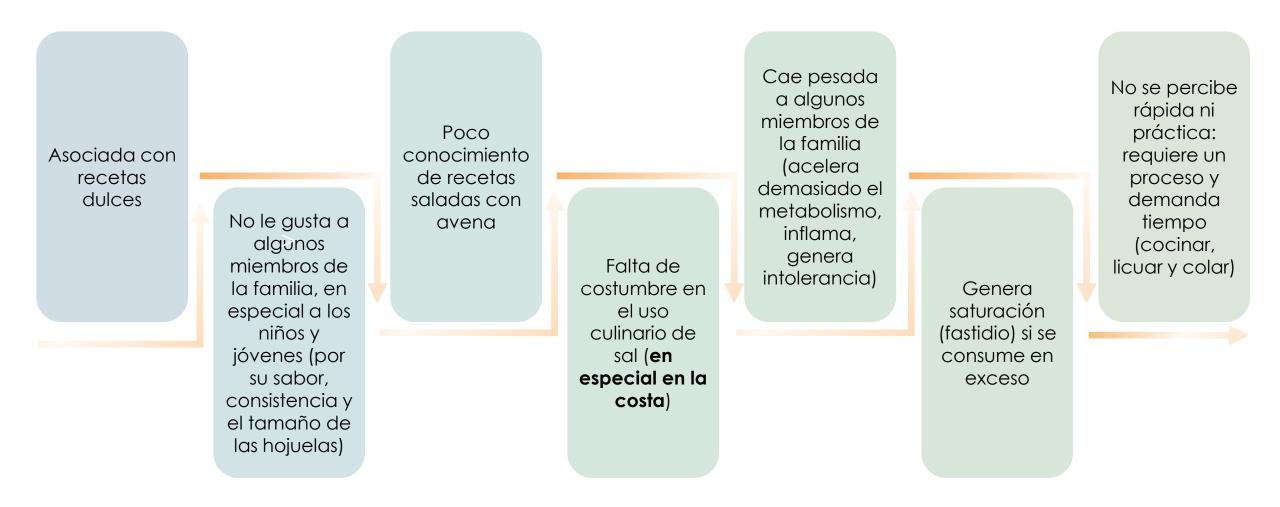
"Algo como muy insípido, como algo así, como sin sabor"

"Hay gente que de pronto no le gusta como a nivel de gusto sentir como eso baboso"



Limitaciones para su uso de avena en preparaciones saladas





"Muchas personas no saben preparar o hacer en otras comidas, sino que piensa que solo la avena es para tomarla en colada y ya / Uno como que piensa al hacer una receta de sal dice ¡no pues ahí como que no aplica echarle avena!"



La avena se percibe más cercana al consumo en los adultos y en niños pequeños









Evaluación de conceptos



La pasta de avena es el concepto ganador









Ahora veamos cada concepto en detalle...







Evaluación concepto Pasta de avena



Concepto evaluado

Pasta de avena

Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Ahora llegó la nueva Pasta de avena Quaker, para darles la pasta que les gusta, pero con la nutrición, naturalidad de Avena Quaker. Es una forma deliciosa y diferente de darles avena con tu toque secreto de sabor y sazón que a ellos les encanta.

Prepararla es muy fácil: Vierte un paquete de Pasta de Avena Quaker en una olla con agua hirviendo, agrega aceite, una pizca de sal, espera hasta que este cocinada, y escurre, agrega tu salsa favorita y listo. Dales un plato con toda la nutrición de Quaker.







Reacciones iniciales



Aunque en ambos segmentos la idea tiene un impacto positivo, son los no consumidores quienes expresan una mayor emoción frente a esta porque les permite acercarse a la nutrición de la avena



INTERÉS

Consumidores de avena

La pasta de avena de convierte en una forma de dar variedad al consumo de avena, en un plato que tiene aceptación en toda la familia. Además permite mejorar el valor de nutrición y salud del consumo de pastas.

"Van a dar una pasta con un mejor sabor y mejores nutrientes"



EMOCIÓN

No consumidores de avena

Tiene un gran impacto porque representa la solución a su deseo de tener los beneficios nutricionales de la avena, sin necesidad de sacrificar la experiencia sensorial. También la ven como la oportunidad de mejorar la alimentación de su familia.

"Un sabor diferente que guste, que sea una manera diferente de preparar una avena, porque es que la avena contiene mucha fibra"





Reacciones iniciales



En el caso de los **consumidores de avena** el principal motivo de interés es que permite reemplazar la pasta habitual por un producto que tiene mayores beneficios a nivel de nutrición y salud.

En los consumidores de avena, la idea genera interés porque:

Aumenta el valor nutricional de las pastas

Aporta fibra y vitaminas en la dieta diaria

Ayuda a la salud del corazón

Controla la
obesidad al
reemplazar la
pasta tradicional

Es fácil darla tanto a los adultos como a los niños

"Se puede combinar como con otros sabores, con salsa, se puede con pollo, se puede con salsa boloñesa, carne molida" "Es muy complejo darles la avena para que ellos se la tomen entonces así es más agradable para compartir en familia"





Reacciones iniciales



En el caso de los **no consumidores de avena**, se abre la posibilidad de acceder al valor nutricional de la avena a través de un alimento que les gusta a ellas y a sus hijos

Genera interés porque:

A través de las salsas y adiciones, pueden darle el sabor que les gusta Aumenta el valor nutritivo de la pasta y es más saludable Es más fácil ofrecerla a los niños o al esposo porque les gusta la pasta Es práctica de preparar y pueden acomodarla a sus recetas

Perciben que con este ingrediente no van a engordar como sí sucede con la harina de trigo

"Lo vi como otra manera de preparar el arroz, como para que se viera no igual que todos los días"



Una forma

provocativa y con

buen sabor para

consumir la avena

en forma cotidiana



Claridad



El concepto transmite la idea de un producto nutritivo, con sabor agradable y versátil

Una pasta donde se cambia la harina por avena

"Ya no va a ser harina sino va a ser cereal, la avena"

Muy nutritiva, aporta vitamina y fibra

"Al ser un producto tiene bastante fibra, es nutritivo y no contiene gluten"

Sabor delicioso

"Es una forma deliciosa y diferente de darles avena"



Aporta salud a la familia, especialmente al esposo y los hijos que no consumen avena

"Te va a ayudar hartísimo para mantener a tus hijos y a tu esposo saludable"

Ayuda al corazón y al sistema digestivo

"Mucha gente que está enferma del corazón se va a beneficiar más porque va a tener más opciones para cuidarse y consumir y sin preocuparse tanto"

Fácil de preparar y versátil, porque pueden hacerla como tradicionalmente preparan la pasta y combinarla como prefieran

"Es una opción excelente porque la puedo combinar con alguna, como le digo, con alguna proteína y queda un almuerzo fácil, rápido y rico, nutritivo"



Aunque se asume que el tiempo de preparación debe ser similar al de las pasas tradicionales, algunos consideran que es importante aclararlo en el concepto o el empaque ya que hay un cambio del ingrediente base.





Claridad



Las instrucciones para al preparación son fáciles de entender y hay disposición a seguirlas







Claridad



Algunos mensajes que requieren ser aclarados...

Ingrediente principal

Para algunos participantes no es claro si el ingrediente es avena, si es pasta tradicional con sabor a avena

"Yo sé que va a saber un poco a avena ¿no?"

Características sensoriales

La inclusión del nuevo ingrediente les lleva a pensar que puede cambiar el color, la consistencia (arenosa o blanda), y el sabor del producto (no tan neutro)

> "Un poquito más blandita o se pueda desbaratar más fácil y no quede con la textura de siempre"

Cocción del producto

Al no especificar los tiempos de cocción, no es claro si realmente el proceso de prepararla es igual a la pasta tradicional

"Hay una pasta en el mercado que es 3 minutos, hay otras pastas que normalmente la pasta normalmente se demora de 15 a 20 minutos también hay que ver el tiempo de cocción"





Elementos de agrado





Son las razones principales para consumir avena en el hogar. Son las frases más atarctivas del concepto.



Responden a la inquietud del ama de casa por alimentar a su familia con productos con un buen valor nutritivo. Te gustaría **alimentar bien a tu familia** dándoles avena porque **es nutritiva, tiene fibra**, ayuda al corazón

y los llena de energía, pero a veces no
encuentras la forma de dárselas

Ahora llegó la nueva Pasta de avena
Quaker, para darles la pasta que les
gusta, pero con la nutrición,
naturalidad de Avena Quaker. Es
una forma deliciosa y diferente
de darles avena con tu toque secreto
de sabor y sazón que a ellos les encanta.

Prepararla es muy fácil: Vierte un paquete de **Pasta de Avena** Quaker en una olla con agua hirviendo, agrega aceite, una pizca de sal, espera hasta que este cocinada, y escurre, agrega tu salsa favorita y listo. **Dales un plato con toda la nutrición** de Quaker.



Combina la pasta, que es un alimento que gusta a los diferentes miembros de la familia con los nutrientes que necesitan



Responde a una necesidad de las mamás de dar alimentos nutritivos y agradables, que faciliten su consumo en los hogares





Elementos de agrado





Es un beneficio atractivo y novedoso en varios casos



La marca Quaker da garantía de calidad y originalidad al producto



Resalta la practicidad que es un aspecto importante para facilitar su consumo

Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Ahora llegó la nueva Pasta de avena **Quaker**, para darles la pasta que les gusta, pero con la nutrición, naturalidad de Avena **Quaker**. Es una forma deliciosa y diferente de darles avena con tu toque secreto de sabor y sazón que a ellos les encanta.

Prepararla es muy fácil: Vierte un paquete de Pasta de Avena Quaker en una olla con agua hirviendo, agrega aceite, una pizca de sal, espera hasta que este cocinada, y escurre, agrega tu salsa favorita y listo. Dales un plato con toda la nutrición de Quaker.



Beneficio atractivo pensando especialmente en los niños pequeños



Se percibe como la libertad para ser creativas y prepararla de diferentes maneras para que no genere cansancio y rechazo





Elementos para mejorar



Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Ahora llegó la nueva Pasta de avena Quaker, para darles la pasta que les gusta, pero con la nutrición, naturalidad de Avena Quaker. Es una forma deliciosa y diferente de darles avena con tu toque secreto de sabor y sazón que a ellos les encanta.

Prepararla es muy fácil: Vierte un paquete de Pasta de Avena Quaker en una olla con agua hirviendo, **agrega aceite**, una pizca de sal, espera hasta que este cocinada, y escurre, agrega tu salsa favorita y listo. Dales un plato con toda la nutrición de Quaker.

Dentro de los aspectos poco llamativos, hay **pocas menciones** asociadas con:



Son valores subjetivos que no se pueden afirmar sin haber probado el producto. Se percibe como una frase pretenciosa.



Algunas no consumidoras que generalmente no le agregan aceite a la pasta en la cocción, lo ven poco conveniente porque riñe con la idea de un producto saludable y porque se desperdicia.

"Uno no le echa aceite a la pasta para cocinarla, porque eso no tiene sentido; el aceite queda en el agua, el aceite se les echa después"





Relevancia



La idea de una pasta de avena es muy relevante porque permite acceder a un producto altamente nutritivo a la vez que se satisface el gusto de quien la va a consumir. La percepción de los beneficios es consistente en todos los grupos.

Beneficios asociados:



A partir del conocimiento y de lo que expresa el concepto se percibe un producto más nutritivo que la pasta tradicional a base de trigo.

A los beneficios gastrointestinales que conocen de la avena se suman los cardiovasculares y la reducción en la ingesta de calorías. Este es un valor diferencial frente a otras formas de presentar la avena.
Consideran que es un producto que puede gustar a toda la familia.

Puede convertirse en plato principal y puede prepararse y personalizarse de muchas maneras. Para los adultos y especialmente a los niños, la pasta es un alimento muy apetecible.





Novedad / Diferenciación



Aunque el tipo de producto no es novedoso (pasta) el que esta tenga como ingrediente básico la avena si es algo totalmente diferente a lo que conocen en el mercado

Es diferente...

Frente a otras pastas, la diferenciación está anclada en su ingrediente base (avena):

- Aporta un mayor valor nutritivo
- Tiene menos calorías
- No contiene gluten

Frente a otras avenas, es una presentación más atractiva

"Entendiendo que es más nutritiva que la otra"

"La diferencia es que es a base de avena"

Es similar...

Similar en su aspecto a otras pastas

La forma de preparación es similar a las pastas tradicionales

Puede consumirse sin otros alimentos acompañantes

"Ahí dice que agua hirviendo, que una pisca de sal, aceite, pues igual como se prepara la pasta normal"





Momentos de consumo



La practicidad, la versatilidad y el gusto que se asocian a la pasta llevan a que el producto se considere adecuado para cualquier momento y situación

Como plato principal en el almuerzo o la cena

En ocasiones especiales, como reuniones familiares, invitaciones a amigos, eventos y fechas especiales (Ej.: Navidad)

"Para el almuerzo y de pronto también para una preparación con amigos o una reunión"

"Si tengo familia o familia de mi esposo que digamos vienen de visita y yo no sé qué darles de almuerzo, la verdad a veces yo quedo como que nula"

"Las pastas son buenas incluso al niño cuando estaba pequeño le hacía coladas de pasta / Doble función colada y se puede servir salado"

Como una comida ligera en la noche

Como un plato de emergencia cuando llega una visita imprevista o tiene afán por salir al trabajo o a un evento

En Barranquilla podría consumirse a manera de batido o colada. Es frecuente en las ciudades de la costa hacer batidos con pasta.





Publico objetivo



La buena acogida que tiene la pasta lleva a que este producto se perciba adecuado para toda la familia, pero especialmente para los niños



Por ser **pasta** es adecuado para...

- **Bebés:** Les gusta y es fácil de ofrecer.
- Niños y adolescentes: Por lo general son amantes de las pastas.
- Adultos que rechazan el sabor o la textura de la avena: Permite personalizar las preparaciones y darle el sabor preferido.

Para el ama de casa genera tranquilidad el poder dar un alimento que gusta y a la vez nutre

"Una forma agradable para los niños que ellos son complicados para la comida"

"Cuando a uno le dan la necesidad como que alimentar bien a tu familia eso es, impacta mucho más"





Publico objetivo



El aporte de la avena lleva a que se perciba que es un producto adecuado para adultos preocupados por el bienestar y la salud



Por contener **avena** es adecuado para...

- Personas fitness, preocupadas por la vida saludable.
- Personas con condiciones de salud como digestión lenta, diabetes o colesterol alto
- Personas que tiene intolerancia a las harinas: La avena no tiene gluten.
- Personas que están a dieta y quieren adelgazar.

"Les sirve para las personas que tienen problemas de colesterol, problemas de hipertensión, diabetes"





Intención de compra y sustitución



Se genera una importante intención de probar y comprar el producto. Consideran que pueden reemplazar la pasta y otras harinas que consumen habitualmente

Para consumidores

Genera un interés de compra alto.

Podría reemplazar al espagueti normal.

Permitiría aumentar el consumo de pasta a 2 o 3 veces por semana

"Bueno yo si la compraría, porque eh, de igual forma yo haría pasta uno o dos veces a la semana"

Para no consumidores

Genera un interés de compra alto. Les llama la atención probar un producto más nutritivo.

El prestigio de la marca contribuye a aumentar la intención de compra.

Podría reemplazar al espagueti normal y otras harinas como el arroz y la papa.

Aumenta el consumo de pasta.

"Cambiaria un poco el arroz por la pasta de avena, la papa"





Intención de compra después de conocer el precio

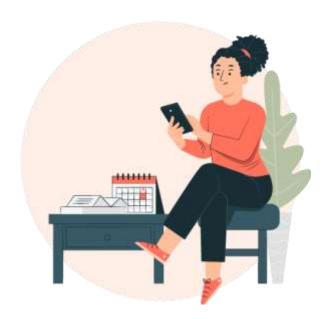


Conocer el precio del producto no modifica la intención positiva de compra

Frente al precio (\$2000 por paquete de 250gr) hay dos percepciones

Precio similar a la pasta tradicional

La compran sin inconveniente y si su desempeño responde a sus expectativas, la seguirán comprando e incluso podría reemplazar a su pasta tradicional



Más costoso que la pasta tradicional

La compran considerando:

- Es un precio adecuado a una marca de calidad
- Es una inversión en salud y calidad
- Ofrece un ingrediente novedoso y más nutritivo
- En algunos casos la frecuencia de compra sería menor y alternarían con su marca tradicional



Para aumentar el interés de compra esperaría encontrar:

- Presentaciones de 250 y 500gr que permitan manejar la cantidad adecuada al tamaño de la familia
- Diferentes tipos de pasta (tornillos, conchas...) para dar variedad
- Productos saborizados (tomate, mantequilla, ranchera...)

No consumidores de avena







Evaluación concepto Avena como complemento de arroz



Concepto evaluado



Avena como complemento de arroz

Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Para darles avena todos los días de una forma fácil, llegó la nueva avena Quaker grano entero tipo arroz. Una avena especialmente seleccionada con granos grandes y enteros, que, al cocinarla con tu arroz de siempre, tienes más nutrición en cada plato. Queda con la textura que te gusta, ¡granos suelticos y con el sabor de siempre que les encanta!

Prepararla es muy fácil: Agrega a una taza de tu arroz preferido un sobre del nuevo "Quaker grano entero tipo arroz", cocínalo como siempre y dales un plato con toda la nutrición de Quaker.









La reacción inicial frente a la idea es diferente entre consumidores y no consumidores de avena



INTERÉS

Consumidores de avena

Al tener una buena percepción de la avena, la idea de esta como complemento de arroz genera una reacción positiva y de curiosidad, lo ven como la manera de mejorar la nutrición de su familia y dar variedad al menú.

"Me llamó mucho la atención que va a quedar más esponjoso, más suelto el arroz y que aporta a la nutrición"



INCERTIDUMBRE

No consumidores de avena

La prevención que tienen hacia la avena genera muchas dudas respecto a su desempeño como complemento del arroz, pero igualmente reconocen su valor nutritivo y hay curiosidad por probarlo y darle una nueva oportunidad a la avena.

"No sé, no me cuadra sinceramente, o sea yo creo que eso quedaría como raro / Aunque toca mirar a ver qué... como para probar y conocer"







El aporte nutricional que puede dar la avena al arroz es el principal motivo de interés en el concepto tanto en consumidores como no consumidores de avena, que ven a la idea como una forma de llegar a la dieta diaria con un producto más nutritivo...

Genera interés porque:

Es una alternativa para variar sus recetas de arroz Reduce la dificultad de ofrecer la avena a la familia, especialmente a los niños Representa un aporte a la salud, especialmente a la digestión

Ayuda a que el arroz quede más suelto y esponjoso (mencionado principalmente por consumidores)

Se percibe que su preparación es fácil

"Una forma diferente de hacer el arroz. Hay arroz de zanahoria ahora es arroz con granitos de avena"



Mejora el valor

nutricional del arroz:

Aporta más

vitaminas y fibra





Sin embargo, en ambos grupos se generan dudas respecto a las características sensoriales...

The state of the s		
	Consumidores de avena	No consumidores de avena
Consistencia	La descripción y la imagen llevan a pensar en arroz integral, más duro que el tradicional. "Veo los granos como de la avena como raros no sé, digamos los veo y veo, digamos el arroz, para mí al verlos diría que quedarían duros"	Piensan en una consistencia húmeda, mazacotuda. "La avena como tal bota una babaza, o sea no me imagino, cocinar una arroz que quede pastoso como tal"
Sabor	La promesa del sabor de siempre no deja claro si es el sabor al arroz o a la avena.	No ven compatibilidad entre la avena y las preparaciones saladas. Consideran que el sabor de la avena será invasivo y afectará negativamente al arroz. "Me imagino que va a tener el sabor de la avena y eso es lo que no me gusta"
Apariencia visual	La visibilidad de los granos de avena va en contra de la idea de "ocultarla" en el arroz para darla a los hijos. "En la foto de la publicidad aparece el arroz blando y la avena aquí un color más oscuro a uno le agrada, pero para un niño ellos si comienzan a preguntar"	
Salud		El consumo de dos harinas o de dos cereales puede favorecer la obesidad "Si se consume todos los días la persona puede generar obesidad"







El concepto transmite la idea de un producto saludable y fácil de preparar

Un complemento para el

arroz con grano integral de

avena

"Son granos de avena que van a hacer como acompañamiento al arroz"

Aporta a la salud

"Es un nuevo estilo de vida, de comida saludable y de pronto la idea es como bajarle al arroz"

Mejora la nutrición

"Ideas sobre cómo incorporar el consumo de avena que es nutritiva"



Da energía

"Te va a llenar de energía, eh para, es para un consumo diario"

Ayuda al corazón

"Adicionalmente de lo que ya hemos visto que ayuda al corazón y todo eso"

Fácil de preparar

"Es hacer un arroz, arroz normal, como un arroz que uno hace todos los días / Fácil porque es preparar el arroz y aplicar el sobre y ya"







Hay varias interpretaciones sobre las características del producto

Para la mayoría es un adicional que se aplica al arroz, similar a lo que hacen con los fideos Interpretaciones menos frecuentes:

- Arroz con sabor a avena
- Arroz y avena en un mismo empaque
- Hojuelas de avena para aplicar al arroz

En cuanto al resultado de la preparación



Arroz crocante y que queda suelto

Arroz mazacotudo, pegajoso y viscoso







Algunos mensajes que requieren ser reforzados...

El sabor de siempre

Para algunos participantes no es claro si se alude al sabor del arroz o al sabor de la avena.

"A mí no me gusta es lo que diga el sabor de siempre... Esa promesa sólo sirve para alguien que le guste la avena" La instrucción de preparación es sencilla pero falta información

Agrega...

un sobre

No queda claro el momento en que debe agregarse el sobre y si requiere algún proceso previo (Ej.: lavar, dejar en remojo). No saben si se refiere a una forma estándar de preparar el arroz o va a funcionar con las diferentes maneras que utilizan para

prepararlo.

Cocínalo

como

siempre

"Como esa receta del arroz no es tan estándar, digamos que puede haber una receta estándar pero hay distintas también maneras de prepararlo, no sé como funcione"





Elementos de agrado





Son beneficios atractivos y diferenciales que se aportan al arroz.



Beneficio interesante que pocos conocían.



Beneficio valorado por las mamás pensando en sus hijos.

Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque **es nutritiva**, **tiene fibra**, **ayuda al corazón** y **los llena de energía**, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Para darles avena todos los días de una forma fácil, llegó la nueva avena Quaker grano entero tipo arroz. Una avena especialmente seleccionada con granos grandes y enteros, que, al cocinarla con tu arroz de siempre, tienes más nutrición en cada plato. Queda con la textura que te gusta, ¡granos suelticos y con el sabor de siempre que les encanta!

Prepararla es muy fácil: Agrega a una taza de tu arroz preferido un sobre del nuevo "Quaker grano entero tipo arroz", cocínalo como siempre y dales un plato con toda la nutrición de Quaker.



Genera expectativa de una textura suelta que facilite su consumo y se vea agradable el plato.



Genera la expectativa de practicidad y ahorro de tiempo que son conceptos poco asociados con la avena.



Elementos para mejorar



Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Para darles avena todos los días de una forma fácil, llegó la nueva avena Quaker grano entero tipo arroz. Una avena especialmente seleccionada con granos grandes y enteros, que, al cocinarla con tu arroz de siempre, tienes más nutrición en cada plato. Queda con la textura que te gusta, ¡granos suelticos y con el sabor de siempre que les encanta!

Prepararla es muy fácil: Agrega a una taza de tu arroz preferido un sobre del nuevo "Quaker grano entero tipo arroz", cocínalo como siempre y dales un plato con toda la nutrición de Quaker.

Dentro de los aspectos poco llamativos, hay pocas menciones asociadas con:



Para algunos preocupa que los granos grandes sean demasiado visibles y generen rechazo especialmente de los niños.



Ven muy pretenciosa una frase donde aseguran que algo les va a gustar sin haberlo probado. Tampoco creen que se conserve el sabor de siempre porque la avena influirá en el sabor del arroz.



No ven conveniente dar avena todos los días; esto podría generar mayor rechazo y además provocar obesidad





Relevancia



La idea en general se percibe relevante porque permite mejorar la nutrición de la familia introduciendo la avena en la dieta de una manera más fácil

Es un aporte saludable dentro de la nutrición

- Aporta energía, fibra y vitaminas
- Ayuda a mejorar la digestión, el tránsito intestinal:
 Aunque no se menciona en el concepto es un beneficio asociado tradicionalmente a la avena.
- Ayuda a la salud cardiovascular: Este beneficio llama la atención por ser algo que, la mayoría, no conocían de la avena.
- Mejora la salud general de la familia.

"Para mí sí es muy importante, porque no he encontrado un producto que contenga fibra"

"Me llama mucho la atención es que ayuda para el corazón, eso yo no lo sabía"

"Que es rica, tiene fibra, ayuda al corazón y nos llena de energía."

Es una forma diferente para consumir la avena, que es un alimento que no a todos les llama la atención

En consumidores de avena: Piensan que es la forma de acercar a sus hijos a un alimento que generalmente rechazan.

"Le podría dar avena a mis hijas, porque ellas consumen mucho arroz"

En no consumidores de avena: Es una oportunidad para que ellos y sus familias acepten un ingrediente que no les agrada.

"Recibir sus beneficios nutricionales... consumir avena a diario sin necesidad que tenga el aspecto o el sabor que no me gusta"





Novedad / Diferenciación



La idea de avena como complemento de arroz es totalmente novedosa, esta percepción es consistente en todos los grupos evaluados





Se puede aprovechar el que se vea como una preparación novedosa para dejar de lado las prevenciones que hay frente a la avena fruto de experiencias pasadas.

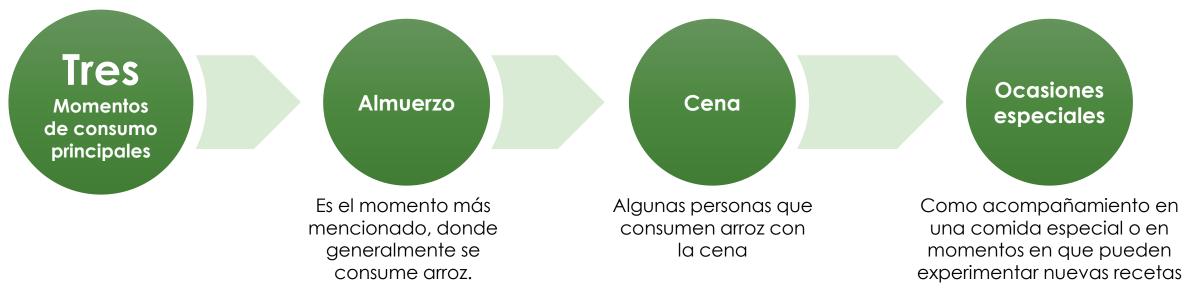




Momentos de consumo



La asociación con el arroz plantea que el momento de consumo principal sería el almuerzo y en algunos casos la cena. Es una manera de dar variedad al menú de cada día dando una sensación de crocancia al arroz



"Cuando se hace el arroz con el acompañamiento del almuerzo, también en la noche cuando se come algo de arroz"

"Para eventos o fechas así como especiales, invitaciones como a almorzar a amigos y eso, preparar ese tipo de arroz / El arroz del fin de semana como un ratico por experimentar, saber a qué sabe"



No lo ven como un producto para el consumo diario...

- Alternarían con otras recetas de arroz.
- Consumir todos los días podría generar sobrepeso (consumidores de avena).





Publico objetivo



Aunque el concepto ofrece la posibilidad de extender el consumo de avena a toda la familia, persiste la idea que es un alimento para un público adulto

Adultos preocupados por el bienestar y la salud

Personas con condiciones digestivas (Ej.: estreñimiento)

Es un producto adecuado para...

Personas que necesitan una dieta que les ayude a ganar peso (Ej.: después de una convalecencia)

Personas con deficiencias nutricionales

"Escuche a una persona que dentro de su dieta lo iba a incluir, entonces aparte de ser nutritivo le va ayudar amentar"

"Sería un beneficio también para la gente que está enferma o que esta recién operada" "Yo sufro de estreñimiento, entonces yo diría que ahí me serviría muchísimo"





Publico objetivo



No es un producto para niños porque...

Consumidores:

Consideran que los niños no lo van a consumir si saben que es avena. Piensan que hay la posibilidad que la acepten, si la prueban a ciegas o porque ven algo que da novedad en el plato.

"A los niños siempre le gusta ver los colores o cosas distintas en la comida / Tocaría hacer la prueba y no decir nada, no comentarle a ver que va a decir"



No consumidores:

No ven posibilidad al producto en los niños. Para convencerse del consumo de avena se necesita un racional de salud que los niños no hacen.

"Yo digo que los adultos si les interesa, a los niños no creo que mis hijos se coman un arroz con avena"





Intención de compra y sustitución



En general hay curiosidad por probar el producto y después de una evaluación satisfactoria volverían a comprarlo de manera ocasional.

La prueba debe ser satisfactoria en:



Debe respetar el sabor del arroz. No debe tener sabor a avena.



Que la avena aporte crocancia y soltura. El arroz no puede quedar mazacotudo o pegajoso.



Que el plato se vea provocativo. (color agradable y granos no muy grandes respecto al arroz).

Sería un producto que pueden alternar en la preparación del arroz. Consideran que sus características lo ponen al nivel de los fideos y con la quinua que utilizan ocasionalmente en la preparación del arroz.

- En el caso de los no consumidores aparece como la motivación de compra el beneficio de salud
 "Por temas de salud, tengo por ahí unas cositas, entonces, eso hace que mi energía en el día esté un poco baja, entonces, me podría ayudar"
- La compra no sería habitual, es un complemento que se utilizaría como alternativa para variar la receta del arroz. "Para probarlo sí pero que lo agregue a mi mercado no"





Percepción del precio



Frente al precio (\$1000 por paquete de 92gr para una taza de arroz), se dan dos percepciones:



Genera la percepción de un producto accesible a todas las personas. Esta percepción es más generalizada en NSE 2.

"Está en un precio normal, es decir, es como el rango de precios que manejan ese tipo de, de complementos, no se lo veo como en la línea de las salsas y las bases y las sopas"



Duplica el costo de preparar arroz: Por lo general se prepara 1 libra (2 tazas) lo que implica sumar un valor similar al de la libra de arroz. En este sentido quienes consumen poco arroz (1 taza) son menos sensibles a este precio.

Más costoso que otros complementos: Por el mismo precio pueden adquirir un paquete de fideos y les alcanza para varias preparaciones.

Costoso al considerar gramaje contra precio: 500 gr de avena está en un precio entre los 1.500 y 2000 pesos.

"Una libra de arroz trae más o menos 2 tazas de arroz, yo necesitaría dos sobres, 2 mil pesos para agregarle a una libra de 2 mil o sea que ese, esa libra de arroz se me convertiría en 4 mil / "Normalmente el de quinientos gramos cuenta dos mil algo, y este para noventa y dos gramos el precio esta alto, es la cantidad por el precio"





Intención de compra después de conocer el precio



La percepción final del precio refuerza la idea de un producto que se compraría y consumiría solo ocasionalmente

No es un producto accesible a estratos bajos o familias numerosas.



Se refuerza la idea del consumo esporádico, solo en ocasiones puntuales.



Proponen como alternativa de solución, venderlo en presentaciones mayores, que ellos puedan dosificar el producto, de modo que se perciba una mejor relación entre cantidad y precio.

"Venderlo por ejemplo 250 gramos o algo así y pues obviamente eh pues uno ya extrae la cantidad que uno necesita"







Evaluación concepto Sopa de avena





Concepto evaluado



Sopa de avena

Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Para darles avena más seguido de una forma fácil y deliciosa llegó la nueva Sopa de avena Quaker. Que viene con hojuelas de avena seleccionada y verdura 100% natural, sin colorantes ni químicos. Para que les puedas preparar una sopa natural, fácil, nutritiva y deliciosa.

Prepararla es muy fácil: Disuelve un sobre de sopa de Avena Quaker en 3 tazas de agua, deja hervir por 10 minutos, ¡revuelve y listo! Dales un plato con toda la nutrición de Quaker.









La idea genera reacciones contrarias



INTERÉS

Algunas en Bogotá y Cali, consumidoras de sopas instantáneas

El que sea fácil y rápida de preparar, de una marca reconocida que respalda la garantía del producto y con un contenido de verduras que ahorra costos y agiliza la preparación, invita a probar.

"No nos están hablando de avena Don Pepito Pérez sino es avena Quaker que uno ya sabe que es buena, tiene esta trayectoria"

"Para la gente joven como nosotros como que es muy fácil también hacer una sopa de esa manera, rápido y sencillo"



RECHAZO

Barranquilla y consumidores de sopas tradicionales y caseras

Ser un producto instantáneo con verduras deshidratadas lo aleja de un producto natural y saludable al percibir que incluye químicos y conservantes. Adicionalmente, y por experiencia, imaginan que tendrá exceso de sodio y condimentos que son perjudiciales para la salud renal y gástrica.

"La verdura no va ser fresca, va a ser algo ya reposado, entonces no le veo nada de aporte ni para el cuerpo, no, es más artificial."







Es claro que se trata de una sopa de avena rápida y fácil de preparar

Sopa instantánea de avena

"Es una sopa prácticamente instantánea, solo poner a cocinar y agregar al agua y queda lista la sopa"

Fácil y rápida de preparar: Requiere poco tiempo de cocción, queda lista en 10 minutos

"No pensé que hacerla fuera tan fácil porque dice que toma 10 minutos nada más"

Contiene verduras: para algunos facilita la preparación para otros le quita naturalidad

"Dice que viene con verduras, que la nutrición de la avena y de las verduras pues a mí me parece genial"



Sin conservantes ni químicos: Aunque se comunica y lo recuerdan, se percibe contradictorio.

"Tiene que tener algún químico para mantener las propiedades de las verduras o sea a mí no me pueden decir que no trae químicos porque no es cierto"

Beneficios de la avena: Nutritiva, rica en fibra, da energía.

"En el primer párrafo dice tiene fibra, ayuda al corazón y llena de energía".

Saludable: Ayuda a la digestión y al corazón

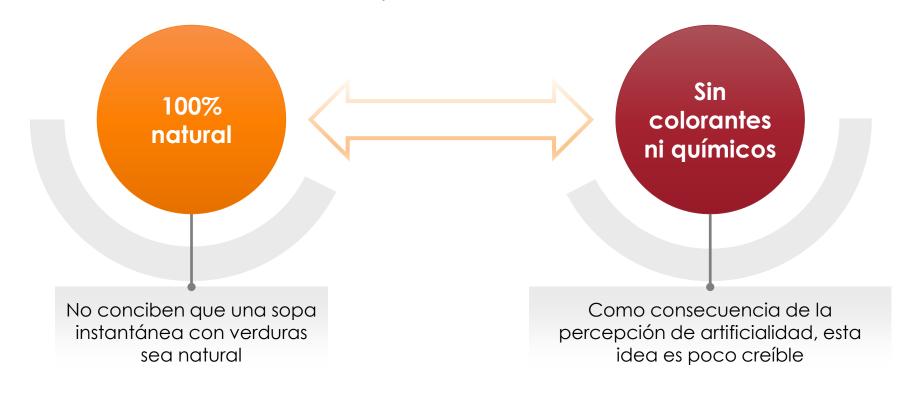
"Para el sistema digestivo me parece que es súper bueno porque le ayuda a regular a uno por la avena"







La idea de 100% natural y sin químicos, no se percibe coherente con este tipo de producto (instantáneo, deshidratado, con verduras...)



"En contexto no es una sopa natural, es algo preparado"

"Pareciera que fuera algo contradictorio porque, el hecho de que sea instantánea normalmente maneja preservantes. Que nada más sea disolver requiere como un procesamiento muy largo, yo diría que es contradictorio que nos diga que es 100% natural"







El imaginario del producto es consistente en todos los grupos

El producto trae...





Avena en hojuelas



Verdura deshidratada



"Por lo de las verduras y lo de la avena, yo creo que debe tener un sabor muy rico"



Si te gusta ves...

Consistencia espesa, agradable, apetitosa



"A mi enseguida me pareció algo desagradable o sea, una avena con sal"

Si no te gusta ves... Consistencia grumosa, viscosa, babosa









Las instrucciones para al preparación son fáciles de entender y hay disposición a seguirlas

Estas instrucciones corresponden a lo que conocen de las sopas instantáneas y refuerzan la idea de practicidad y ahorro de tiempo Disuelve

Un sobre de sopa

En 3 tazas de agua

Deja hervir por 10 minutos

Revuelve y listo

La primera vez seguirían las instrucciones al pie de la letra para evaluar el desempeño. Posteriormente considerarían enriquecer la receta:

- Disolviendo el sobre en caldo de pollo, carne, costilla
- Agregando verduras frescas y otros ingredientes (papa, pollo desmechado, carne, cilantro, cebolla...)



Sugieren que las instrucciones se presenten en forma gráfica y por pasos.





Elementos que llaman la atención





Aporta el beneficio de practicidad y ahorro de tiempo que no veían en la avena. Es lo más llamativo de la idea



La naturalidad es sinónimo de salud. Sin embargo es poco creíble.



Es un beneficio muy relevante asociado a la avena y que promueve su consumo Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Para darles avena más seguido de una forma fácil y deliciosa llegó la nueva Sopa de avena Quaker. Que viene con hojuelas de avena seleccionada y verdura 100% natural, sin colorantes ni químicos. Para que les puedas preparar una sopa natural, fácil, nutritiva y deliciosa.

Prepararla es muy fácil: Disuelve un sobre de sopa de Avena Quaker en 3 tazas de agua, deja hervir por 10 minutos, jrevuelve y listo! Dales un plato con toda la nutrición de Quaker.



Beneficio novedoso que llama la atención.



Marca de trayectoria que da garantía de calidad



Refleja el interés de las amas de casa de dar a su familia productos nutritivos.





Elementos para mejorar



Te gustaría alimentar bien a tu familia dándoles avena porque es nutritiva, tiene fibra, ayuda al corazón y los llena de energía, pero a veces no encuentras la forma de dárselas

Para darles avena más seguido de una forma fácil y deliciosa llegó la nueva Sopa de avena Quaker. Que viene con hojuelas de avena seleccionada y verdura 100% natural, sin colorantes ni químicos.

Para que les puedas preparar una sopa natural, fácil, nutritiva y deliciosa.

Prepararla es muy fácil: **Disuelve un sobre** de sopa de Avena Quaker en 3 tazas de agua, **deja hervir por 10 minutos**, **irevuelve y listo!** Dales un plato con toda la nutrición de Quaker.

Dentro de los aspectos poco llamativos, están:



La alusión a un producto instantáneo que contiene verduras, va en contra vía de la percepción de un producto natural, sin conservantes ni químicos.



La presentación en hojuelas se asocia con una consistencia espesa, grumosa y una textura viscosa que no les agrada, en especial a los no consumidores.



No se sienten muy atraídos por la sopa, en especial en Barranquilla.





Relevancia



La idea es importante en la medida que ofrece una salida rápida y práctica. Tiene su nicho de mercado en personas que consumen sopas instantáneas.

Beneficios asociados:







Novedad / Diferenciación



No representa una idea novedosa, más bien es una forma práctica de hacer una receta conocida

Es similar...

Se percibe similar a otras sopas instantáneas por la forma de preparación y la presentación en sobre

"Una sopa instantánea, como la normal, como las otras que existen"

Es diferente...

Es diferente el tener como ingrediente principal la avena y el contener verduras

Puede ser más natural y nutritivo que otras sopas instantáneas.

"Es diferente porque estamos hablando de la avena, porque digamos nos hablan de unas cremas que traen verduras"





Momentos de consumo



Los momentos de consumo se asocian a comidas principales y tienen dos motivaciones: ahorro de tiempo o la necesidad de comer algo ligero

Se asocia con el almuerzo o cena cuando...

Hay poco tiempo para cocinar

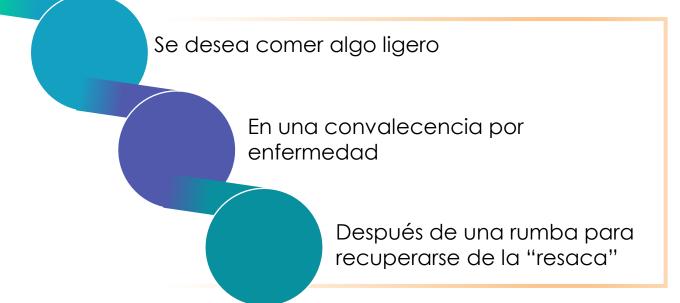
Se está de afán y no hay tiempo para almorzar

Ahorro de tiempo

"Los que han ido de rumba al otro día preparar una sopa"

"Cuando alguien está enfermo es bueno darle calditos, entonces creo que funcionaría"

"A veces llega a la casa con ganas de una sopita y uno dice ay no todo lo que se demora hacer la sopa... ya se me quita las ganas entonces es llegar y tomarse la sopa"



Alimentación ligera





Publico objetivo



La sopa de avena es un producto para adultos







Intención de compra y sustitución



En la intención de compra se observan dos posiciones contrarias

Si la compran

(principalmente en el interior y consumidoras de sopas instantáneas)

Es fácil y rápida de preparar

No necesita ingredientes adicionales, por lo que ahorrarían dinero

La ven como otra alternativa de sopa para complementar el almuerzo o la cena

Les gusta la sopa de avena pero no saben prepararla



(principalmente en la costa)

No gustan las sopas instantáneas por el alto contenido de sodio y preservantes que afectan la salud

No creen que tenga verduras 100% naturales

Prefieren las sopas caseras

No les agrada la avena en sopa porque podría darle una consistencia grumosa, viscosa y espesa







Intención de compra después de conocer el precio



La percepción final del precio (\$1000 paquete de 42 gr para tres porciones) es muy favorable

Se percibe muy favorable y en algunos casos aumentaría la cantidad de sobres que se comprarían y podría reemplazar las sopas instantáneas



Aisladamente en Cali, el precio motiva la prueba del producto, que en un primer momento fue rechazado



Para mejorar la intención de compra sugieren sabores variados (costilla, pollo, hierbas). También explorar la posibilidad de sopas listas.

"Que diga con sabor a pollo, con sabor a costilla o disfruta el sabor a costilla en la avena"







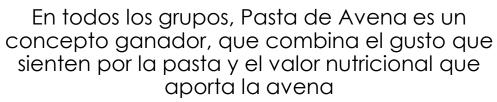




La preferencia es consistente en los diferentes segmentos













Pasta con avena es el concepto que tiene mayor aceptación en todos los grupos.



Es un concepto ganador porque...

- La pasta le gusta a todos los miembros de la familia, en especial a los niños
- Permite prepararse de diferentes maneras y utilizar diferentes salsas e ingredientes
- Se percibe novedoso
- Al añadir avena se convierte en un alimento más saludable y nutritivo que la pasta tradicional
- Es un alimento económico, completo y rendidor, que se consume con mucha frecuencia en los hogares

Es un producto con un buen nivel de oportunidad en familias y donde haya niños



"A los niños les gusta más la pasta y uno tiene que también ver eso"

"Porque no está en el mercado, no la he visto; entonces tiene un punto a favor porque la pasta es un alimento que lo consume la gran mayoría de familias y tercero porque a mí me encanta la pasta"

"La pasta me gusta porque se puede mezclar con salsas, con carne y otras cosas"





Avena como complemento de arroz es adecuado como una opción de consumo esporádico para dar variedad y una mejor presentación a las preparaciones de arroz



- El arroz es un producto de consumo diario y les gusta la idea de poder variar la forma de prepararlo
- Se ve como una forma de ocultar la avena para facilitar su consumo, especialmente en niños
- Se percibe preocupación por el tamaño de los granos de avena y el sabor que va a predominar: el del arroz o el de la avena
- Les preocupa que al tratarse de un producto de uso diario pueda favorecer el aumento de peso



Esta opción sería para la familia, como una alternativa que permite variar la forma de preparar el arroz

"Sería como para preparar de una manera diferente al arroz, como no siempre que sea el mismo arroz blanco"

"De pronto se la podemos dar a nuestros hijos sin que se den cuenta mientras la hojuela no sea grande"

"Tengo dudas porque no, no imagino cómo será el sabor ni tampoco como queda eh, la textura"





El poco gusto por las sopas y la percepción de artificialidad lleva a que esta idea tenga poca acogida en los diferentes grupos. En algunos casos llama la atención por practicidad y ahorro de tiempo.



- Se ve como un producto para salir de apuros por ser fácil y rápida de preparar
- Quienes la aceptan son personas que ya consumen sopas instantáneas
- Poco consumo de sopa en algunos hogares
- Transmite la idea de ser un producto menos natural por ser instantáneo y contener verduras



Un producto para personas ocupadas y que son consumidores de sopas instantáneas

"No consumimos casi sopas sino más bien pasta, seco"

"Es un producto muy rápido de hacer, que me va a sacar de apuros y aparte de eso es nutritiva"







Conclusiones



Conclusiones





En la avena se reconocen muchas propiedades para la salud y la nutrición: aporte de fibra, contribución al tránsito intestinal y alivio de la gastritis, aporte al crecimiento y desarrollo de los niños, ayuda para adelgazar, mejora niveles de azúcar y colesterol, beneficios cardiovasculares e hidratación de la piel (al usar como mascarilla).



La avena en un alimento que tiene poca acogida en preparaciones saladas porque su sabor y consistencia no son agradables a gran parte de la familia, además tiene una mayor asociación con preparaciones de dulce.



Los tres conceptos plantean una novedad: la avena se puede consumir en preparaciones saladas, lo cual genera curiosidad al poder traer al mundo de la sal un ingrediente que es reconocido por su valor nutricional y de salud.



Conclusiones





De los tres conceptos presentados el que tiene una mejor acogida es el de pasta de avena, porque supone darle un mayor valor nutricional a un alimento que es aceptado con mucha facilidad por la familia.



La idea de avena como complemento de arroz despierta curiosidad y se percibe como una alternativa para variar su receta tradicional. Por costo su consumo sería ocasional.



Sopa de avena no es un concepto novedoso y su público se limita a adultos que les guste la sopa y no rechacen la avena ni los productos instantáneos.



