

EVALUACIÓN CONCEPTO

MIXES TORTA DE VS PAN DE BONO

Job: 22-079404-01- Artesano

Fecha: 22-11-2022

Preparado para:

Isgreg Aguilar

Elaborado por:

Rocio Gonzalez - Sergio Ortega

© 2022 Ipsos. All rights reserved. Contains Ipsos' Confidential and Proprietary information and may not be disclosed or reproduced without the prior written consent of Ipsos.

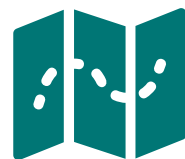


TABLA DE CONTENIDO



p03.

Objetivos y
metodología



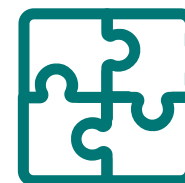
p07.

Power Page



p08.

Evaluación concepto
Torta de Maíz



p23.

Evaluación concepto
Pan de Bono



p35.

Accionables

OBJETIVOS



¿Qué queremos lograr?

Evaluar la relevancia y potencial de desarrollo que tiene el concepto de Mezclas listas preparar torta de maíz vs pan de bono



¿Qué evaluamos en los conceptos?

- Entendimiento de la idea*
- Agrado general*. Razones
- Elementos de agrado y desagrado*
- Principales beneficios del producto
- Novedad/ innovación del producto ofrecido
- ¿Qué hace diferente a este producto?
- Credibilidad. Razones
- Relevancia del producto
- Ocasiones y frecuencia de consumo proyectado
- Target al que está dirigido
- Intención de compra. Razones
- Reemplazo
- Preferencia entre los 2 conceptos y Razones*
- Asociación del producto con la marca P.A.N.
- Producto imaginado. Indagar si es un producto indulgente Profundizar en la descripción proyectada del producto.

Target y Metodología

8

VIDEO FOCUS
GROUP

2 CIUDADES

BOGOTÁ Y BARRANQUILLA

Hombres y Mujeres entre 25 y 65 años

De nivel socio económico medio y medio bajo

Compradores actuales de harina precocida para maíz y de mezclas listas para pancakes o tortas

Residentes en Bogotá y Barranquilla

¿Cuáles fueron los conceptos evaluados?

Concepto Torta de Maíz

Llegó la nueva mezcla P.A.N torta de maíz para que ahora puedas hacer en casa de forma fácil y rápida una deliciosa torta de maíz.

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

Tendrás una deliciosa torta esponjosa y doradita con el sabor a maíz que tanto te gusta, para que puedas compartir en cualquier momento del día, como acompañante, a media mañana, por la tarde, o después de tus comidas.

Sorprende a tu familia con una torta que no creerán que la hiciste tú.

¡Consíguela a \$ 6.000 pesos y te alcanza para 8 porciones.

Forma de evaluación: Se evaluó el concepto a profundidad en la sesión de grupo con todos los KPI del Concept Go

¿Cuáles fueron los conceptos evaluados?

Concepto Pan de Bono

Sabemos que te encanta el Pandebono, ahora con la nueva mezcla P.A.N Pandebono podrás hacerlos en casa de forma fácil y rápida.

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

Tendrás unos deliciosos pandebonos al instante esponjosos y listos para compartir en familia.

¡Consíguela a \$ 6.000 pesos y te alcanza para 8 porciones.

Forma de evaluación: Se evaluó el concepto acerca de su entendimiento y agrado.

Pregunta de negocio

¿Cómo desarrollar una propuesta ganadora entre los conceptos presentados para Mezclas listas?

Enseñando qué elementos de la mezcla lista aseguran los atributos prometidos del producto final y dándole mayor protagonismo al maíz

Resaltando los beneficios de maíz como alimento e incorporando un RTB (reason to believe) que de respuesta a cómo de forma tan sencilla se puede lograr productos que se entienden como muy elaborados. Igualmente, incorporar en la comunicación el paso a paso de la elaboración como soporte de la credibilidad en su realización.



© Ipsos

Hay que probarlo porque dice que es rápido y no se necesita amasar ni usar horno pero queda la duda de la preparación porque no se sabe en que tiempo ni que temperatura hacerlo

Key Learnings

La innovaciones requieren mayor información

Los conceptos **no comunican la información suficiente** y por su promesa **confrontan el conocimiento que se tiene sobre las preparaciones de tortas y pan de bono.**

La torta de maíz es bien valorada pero es algo lejana

La torta de maíz es conocida, **se define como un producto con beneficios nutricionales y de buen sabor.** Sin embargo, **no está presente de manera frecuente en la dieta de los colombianos**, en parte por la complejidad de su preparación.

El maíz en la torta es entendido como nutrición

El maíz como ingrediente principal lleva a percibir a los productos como **saludables y nutritivos.** Un ingrediente arraigado en la tradición y cultura local, recuerda la infancia y tiempos en que los alimentos eran menos procesados.

Implicaciones



Al ser una categoría en la que se aprende a través de ensayo y error, **la ausencia de información genera inseguridad sobre cómo preparar el producto y sobre su resultado final.**



Incorporar la torta de maíz dentro de las opciones es la **posibilidad de traer variedad y novedad a las dietas.** Sin embargo, **no reemplaza otros alimentos**, es una opción más y debe buscar su propio espacio.



La torta de maíz se destaca como un **producto saludable**, lo que la pone en posición de ventaja sobre otras mezclas listas de harina de trigo.

EVALUACIÓN DE CONCEPTO

Torta de Maíz



Principales asociaciones

La combinación de beneficios del concepto logra llamar la atención desde el primer momento. Una idea valorada como innovadora por su sabor y conveniente por su forma de preparación

1 Practicidad

Es la **principal asociación** al concepto, relacionado a la **facilidad de preparación por los pocos ingredientes y herramientas necesarias**

2 Sabor

El **sabor a maíz** en una mezcla lista es entendido como **innovador**. Un sabor que agrada a la mayoría y que **no encuentran en ningún otro producto de la categoría**.

3 Economía

El valor de 6.000 es **considerado económico**, idea soportada por el número de porciones (8) y una expectativa alta de desempeño organoléptico.

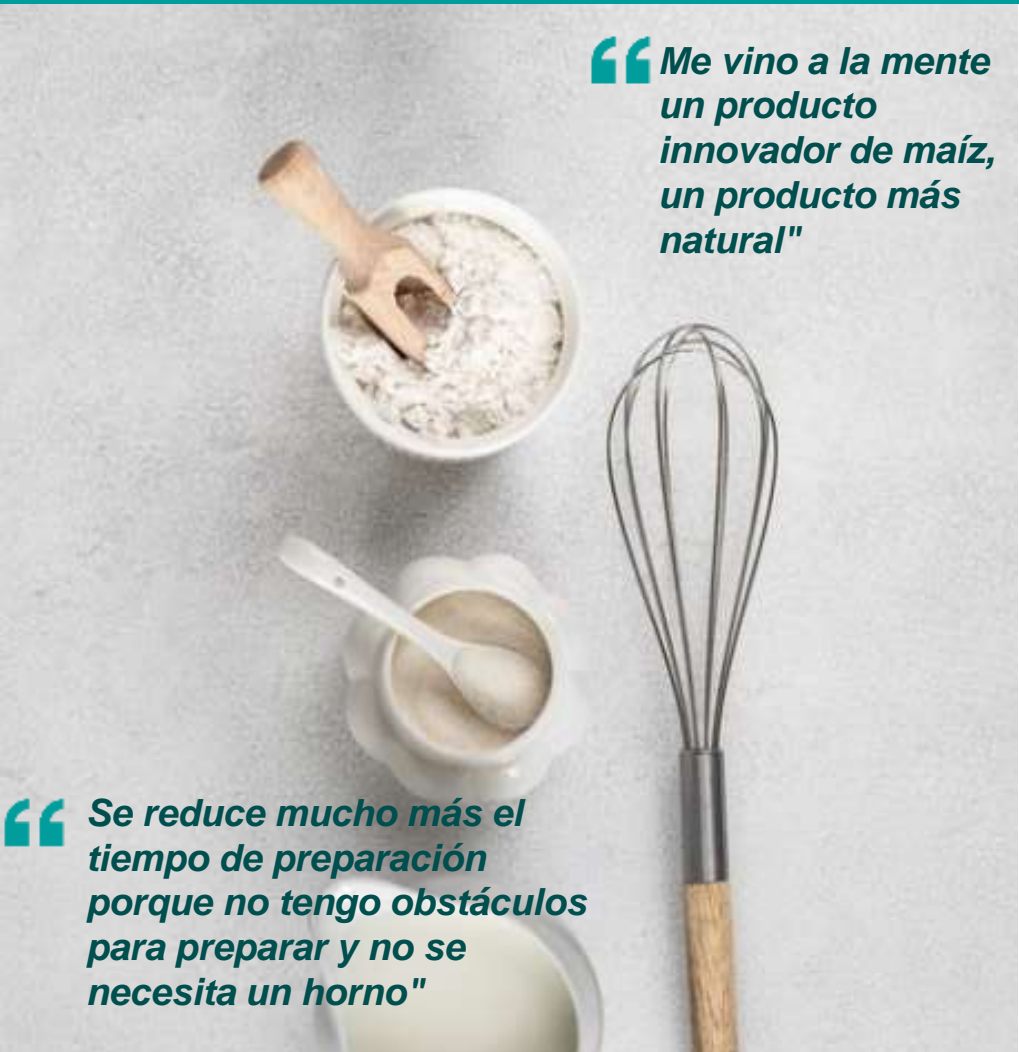


“ Es fácil de cocinar y es económica una torta de maíz por 6.000 pesos ”

“ Una torta de maíz fácil de preparar y muy práctica ”

¿Qué resuelve el producto?

El maíz como ingrediente principal logra transmitir novedad y bienestar, una idea que contrasta a lo normalmente asociado a las harinas de trigo



“ Me vino a la mente un producto innovador de maíz, un producto más natural”

“ Se reduce mucho más el tiempo de preparación porque no tengo obstáculos para preparar y no se necesita un horno”

1 Ahorro de tiempo

Por su fácil preparación, es necesario **menos tiempo en la cocina** y abre más espacio para compartir en familia

2 Una nueva alternativa

Sabores conocidos en nuevas preparaciones que traen **novedad al menú del hogar**

3 Un producto saludable

Mayor sensación de bienestar al entender el maíz como un **producto más saludable y nutritivo** (vs otras harinas)

4 Un facilitador

Abre la **posibilidad** de darle a la familia un **buen alimento** con un **menor esfuerzo y a un precio llamativo**

Principales dudas frente al concepto

En el entendimiento del concepto no se encuentra un RTB que soporte la promesa del resultado final del producto, es algo que no se ha visto antes y que hace ruido frente a lo que se conoce sobre la preparación de tortas; a mayor promesa de beneficios hay menor credibilidad si no se tiene la información que sustente esa posibilidad

¿Esponjosa y dorada?

Cuesta entender cómo **sin horno** se puede lograr **el grosor y textura** de una torta.

¿Es una arepa o pancake?

Al prepararlo **en sartén** se asocia a **preparaciones de forma plana**.

¿Es posible solo agregando leche?

Genera **dudas** que **con solo un ingrediente** pueda lograr las **características conocidas de una torta**.

¿Cómo son sus porciones?

Hace **falta mayor claridad** sobre el **tamaño de sus porciones** como facilitador de proyección del momento de consumo.



“Aún queda la incertidumbre de qué calidad queda la torta, ¿si es esponjosa y suave? porque se necesita horno y levadura para que una torta quede esponjosa y suave”

¿Cómo se proyecta el consumo?

A pesar del buen desempeño del concepto, el consumo proyectado de la torta de maíz no sería como reemplazo a otros productos, sino como una oportunidad de tener mayor variedad en sus comidas

¿Qué?

Una torta de maíz de fácil preparación

¿Cómo?

- Acompañado de bebidas calientes (Bogotá) y de bebidas frías (Barranquilla)
- Acompañado de huevos y queso.
- Acompañando otros alimentos como un dulce (postre).
- Solo como alimento principal

Aunque se mencionan ciertos productos como acompañantes, estos no son limitantes, pues **se percibe que la torta de maíz puede complementarse de todo tipo de productos** que son parte del desayuno y onces.

¿Cuándo?

- Desayunos
- Media mañana
- Media tarde
- Cena (ligera)

La frecuencia de consumo se concibe entre **2 a 3 veces** por semana.

¿Para qué?

- Agregar variedad al menú
- Comer algo saludable (relacionado al maíz)
- Atender una visita
- Darse un gusto

Sin embargo, **el producto no se proyecta como reemplazo de otros** que ya están establecidos en sus dietas, sino que **se imagina como una alternativa ocasional.**

¿Dónde?

- Principalmente en el hogar
- Como merienda para llevar en el camino

¿Con quién?

- Compartir con familia y amigos
- Para consumir solo

“Sería un buen complemento en la alimentación, no sería para reemplazar algún otro producto sino incluirlo para aprovechar sus beneficios de practicidad y calidad”

¿Cómo se proyecta el consumo?

WATCHOUT!

A pesar del buen desempeño del concepto, el consumo proyectado de la torta de maíz no sería como reemplazo a otros productos, sino como una oportunidad de tener mayor variedad en sus comidas

¿Qué?

¿Cómo?

¿Cuándo?

¿Para qué?

¿Dónde?

¿Con quién?

- La torta de maíz es un producto que actualmente **se consume de forma ocasional y que la mayoría de veces se compra hecho en panaderías**. Aunque tiene un alto nivel de agrado y aceptación, su consumo no está inmerso en la cultura colombiana, lo que requiere de un esfuerzo adicional a fin de no convertirse en una opción más.

Aunque se mencionan ciertos productos como acompañantes, estos no son limitantes, pues **se percibe que a torta de maíz puede ser acompañamiento de todo tipo de productos** que son parte del desayuno y onces.

Sin embargo, el producto no se proyecta como reemplazo de otros que ya están establecidos en sus dietas, sino que **se imagina como una alternativa ocasional**.

“Sería un buen complemento en la alimentación, no sería para reemplazar algún otro producto sino incluirlo para aprovechar sus beneficios de practicidad y calidad”

KEY LEARNINGS

- Los principales beneficios asociados al concepto son la practicidad como promesa de preparación, y el maíz como elemento diferencial por su sabor y percepción de nutrición.
- La innovación que trae el maíz a la categoría lleva a ver el producto como una gran alternativa: es novedad y una nueva posibilidad para las comidas.
- En el consumo, la torta de maíz se entiende como un producto versátil que complementa bien cualquier tipo de preparación tanto dulces como saladas.
- El color amarillo predomina en la proyección imaginada del producto y se asocia a un sabor rico y natural, propio del maíz.
- Sin embargo, queda una sensación de sobre promesa en la misma facilidad de preparación, y aunque la marca sostiene la credibilidad, hacen falta RTB que soporten la propuesta.



WHEEL DE CONCEPTO

KPIs Torta de Maíz



Aplicamos nuestra metodología que responde a los KPI's claves para el éxito de un concepto

¿Qué es el Concept Go?

Es una metodología exclusiva Ipsos que ayuda a construir, ajustar y evaluar cualitativamente ideas, propuestas y conceptos, a través de 6 dimensiones: **Involucramiento**, **Diferenciación**, **Coherencia**, **Relevancia**, **Legitimidad de la marca** y **Credibilidad**, necesarias para que un concepto tenga un desempeño futuro positivo.

INVOLUCRAMIENTO

Causa emoción o interés.

CREDIBILIDAD

Genera confianza en la tensión que se puede solucionar.

LEGITIMIDAD DE MARCA

La marca es legítima para mostrar este concepto.

DIFERENCIACIÓN

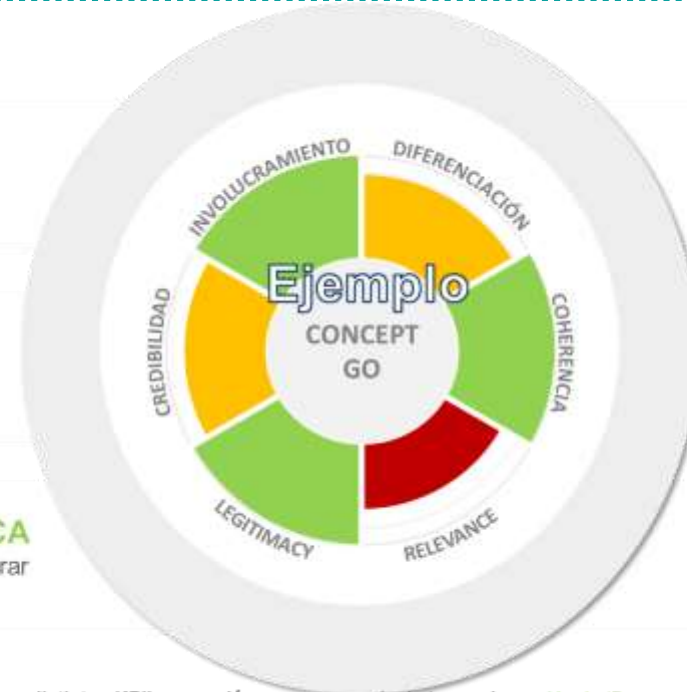
Muestra un nuevo beneficio o una nueva combinación de beneficios.

COHERENCIA

Es entendida como una idea enfoca.

RELEVANCIA

Se relaciona con la vida y las necesidades del consumidor.



Los distintos KPI's se evalúan en una escala de tres colores: Verde (Desempeño alto), Amarillo (Desempeño intermedio), Rojo (Desempeño bajo)

Imagen de ejemplo

¿Cuál fue el desempeño general del concepto Torta de Maíz?

El concepto en su evaluación general tiene un potencial alto desde lo llamativo de los atributos de la torta, sin embargo, esos mismos atributos que involucran son también los que afectan la credibilidad

INVOLUCRAMIENTO Alto

Por lo novedoso de la preparación para una torta de maíz, la practicidad, el sabor a maíz, el precio y la textura esponjosa y dorada. Hay intención de compra alta como alternativa, más no como reemplazo de otros alimentos.

CREDIBILIDAD Media

La mención de la marca P.A.N. da respaldo a la promesa de practicidad, sin embargo, hay dudas sobre la posibilidad de lograr una textura esponjosa y la forma final de una torta sin horno con tan pocos ingredientes.

LEGITIMIDAD Alta

P.A.N. es reconocida como una marca de tradición y de calidad (desempeño). Por esta percepción de experiencia, la mención de la marca le da fuerza a la oferta de un producto de maíz.

Alta DIFERENCIACIÓN

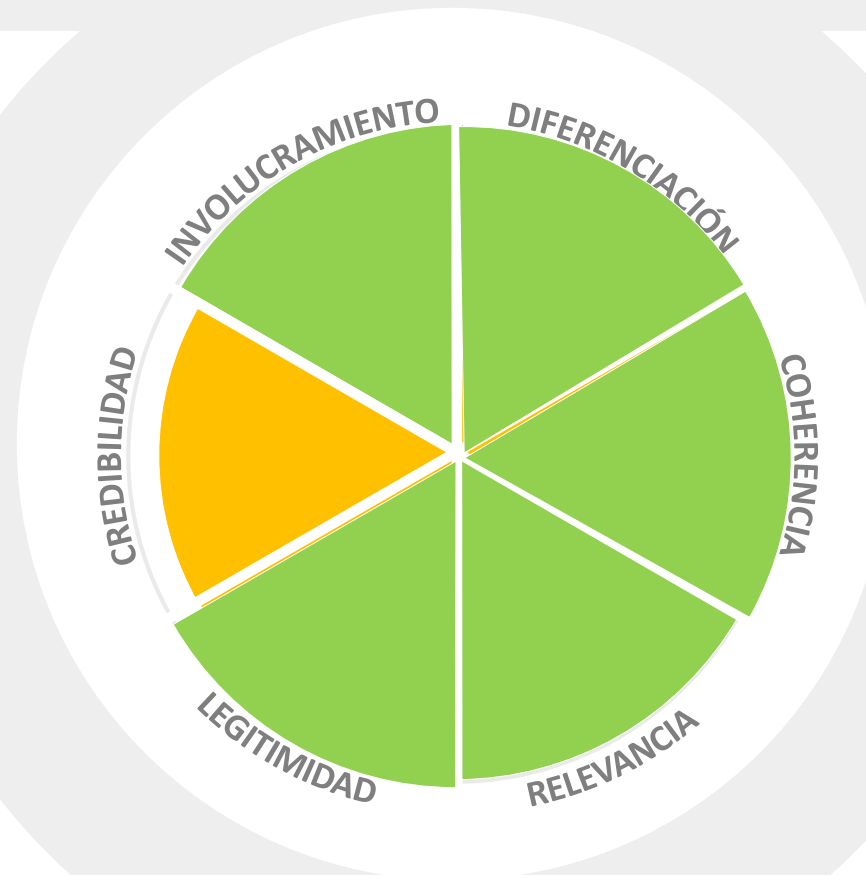
Los aspectos diferenciales son la optimización de ingredientes, herramientas de preparación y el precio económico, aunque se reconocen productos similares, estos no cumplen con la facilidad y la economía percibida en este.

Alta COHERENCIA

Los beneficios y la composición del producto son claros, tienen sentido y juntos logran que la idea se entienda de manera articulada.

Alta RELEVANCIA

Por su practicidad, responde a las capacidades de novatos o expertos en la cocina. Ahorra tiempo y por su ingrediente principal conecta con beneficios funcionales como la nutrición y emocionales como la tradición.



Calificación general de agrado

4.57

Para principiantes y expertos

Abre la posibilidad para que todo tipo de personas conocedoras y no conocedoras de la cocina puedan obtener beneficios. En el caso del principiante le permite hacer de una receta compleja algo sencillo y al experto le permite hacer en poco tiempo un producto elaborado.

Es tradición y sabores de la infancia

El maíz es un ingrediente cercano, Hace parte de los recuerdos de la infancia y por su origen tiene una connotación emocional, relacionado con la tradición y arraigo local.

Acceso a recetas poco comunes

Brinda acceso a un tipo de recetas que por su complejidad en preparación, tiempo y herramientas necesarias no son comunes en muchos hogares colombianos. Entendiendo que el maíz requiere dedicación en su preparación y que los hornos no están presentes en todas las cocinas.

No existe una torta de maíz en mezcla lista

La idea es innovadora ya que presenta un tipo de producto que por sus características, esponjosidad, color e ingredientes no están presentes dentro de la categoría.

Trae nutrición a la categoría

El maíz es sinónimo de naturalidad y nutrición, al estar presente en una mezcla lista ayuda a contrarrestar la imagen de artificialidad comúnmente atribuida a otros tipos de harina.

Es un precio llamativo

El contraste en la relación precio - número de porciones da entender que el valor a pagar por el producto es económico.

Lograr una torta no es tan sencillo

Por experiencia, las personas saben que las características de esponjosidad, color, textura y sabor de una torta se logran gracias al horno y al amasado.

Hay dudas sobre su preparación

Que una torta solo requiera leche genera dudas sumado a que hace falta información sobre la proporción de ingredientes necesarios y temperatura de cocción.

“ Dudo que quede esponjosa en un sartén solo agregando leche”

“ si solo se necesita leche debe primero ver si es verdad”

P.A.N es experto en maíz

La presencia de la marca y el conocimiento de sus credenciales como experta en productos de preparación fácil y de maíz soporta la promesa de practicidad como garantía en un producto nuevo.

Beneficios claros y sustentados

Hay congruencia entre la forma de preparación y los beneficios que comunica el producto, se identifican de manera sencilla y clara.

Hay cierta incoherencia entre calidad y precio

En ciertos casos, el valor del producto no es del todo lógico con la calidad prometida en el concepto, entendida como expectativa de desempeño. Aunque no es una generalidad, sí despierta sospechas que se pueda obtener un producto de 8 porciones y de buen desempeño a un precio así de económico.

“ Sí, es claro. La marca propone un nuevo producto en donde se puede preparar una torta de maíz sin necesidad de utilizar horno y solo agregando leche a la mezcla”

“ No sé cómo quede, si de verdad queda como una torta esponjosa o simplemente queda como un pancakes al hacerlo sin horno”

Necesita pocos ingredientes

Al tener un único ingrediente necesario (leche), marca una diferencia frente al resto de mezclas listas y más aún frente a la preparación tradicional de la torta de maíz. No se acostumbra a realizar una torta de esas características con solo una adición.

Trae la torta de maíz a casa

Acerca al hogar un tipo de producto que por su complejidad de preparación y por su poca frecuencia de consumo no hace parte del consumo habitual.

Su promesa eleva el nivel en la categoría

Eleva la expectativa de desempeño que normalmente tienen las mezclas listas al simplificar en la preparación una receta compleja. Es entendido como algo diferente y único en el mercado.

Tradicición

Es una marca de toda la vida que hace parte de los hogares colombianos. Esa misma tradición se relaciona con su experticia en preparaciones de maíz, lo cual le da total legitimidad para hablar sobre esto en el concepto.

P.A.N es calidad y confianza

Tiene muy buena reputación sobre su calidad, lo que garantiza el desempeño prometido por el concepto. Es una marca que le da sentido al tipo de producto que se ofrece.

“ *Es diferente porque no se necesita añadir más ingredientes solo leche y sin utilizar horno*”

“ *La marca P.A.N lleva muchos años en el mercado y desde que estaba pequeño siempre mi familia utilizaba los productos P.A.N y en el mercado era la de mejor calidad y con buen precio*”

Colorgrama (Concepto torta de maíz)

Los movilizadores del concepto guardan relación con la novedad del producto, momento de consumo y precio. Aunque la practicidad de su preparación es lo más relevante, hacen falta detalles sobre cómo esa misma preparación puede ser tan sencilla.

Llegó la nueva mezcla P.A.N torta de maíz para que ahora puedas **hacer en casa de forma fácil y rápida** una deliciosa **torta de maíz**.

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





Tendrás una deliciosa torta **esponjosa y doradita** con el **sabor a maíz** que tanto te gusta, para que puedas **compartir** en **cualquier momento del día**, como acompañante, a media mañana, por la tarde, o después de tus comidas.

Sorprende a tu familia con **una torta que no creerán que la hiciste tú.**

¡Consíguela a \$ 6.000 pesos y te alcanza para 8 porciones!

Confronta y desestima las capacidades culinarias del consumidor

Convenciones

-  Lo que más gusta
-  Lo que resulta confuso
-  Lo que no gusta
-  Key words

Lo que más gusta es hablar de la practicidad de la preparación en casa y el mismo hecho que sea de maíz. Al hablar de “nueva mezcla” se transmite novedad. El compartir en cualquier momento ayuda a proyectar su consumo.

Hay disonancia entre la construcción social mental que hay sobre la torta, lo cual lleva a NO ubicarla fuera del horno. La torta de maíz al no ser algo cotidiano requiere más información sobre la forma en la que va a ser porcionada.

En un contexto post pandemia las personas sienten como un ataque directo desestimar las habilidades culinarias del preparador, entendiendo que el rol del producto es de facilitador, no de héroe.

Llegó la nueva mezcla P.A.N torta de maíz para que ahora puedas **hacer en casa de forma fácil y rápida** una deliciosa **torta de maíz**.





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

Tendrás una deliciosa torta **esponjosa y doradita** con el **sabor a maíz** que tanto te gusta, para que puedas **compartir** en **cualquier momento del día**, como acompañante, a media mañana, por la tarde, o después de tus comidas.

Sorprende a tu familia con **una torta que no creerán que la hiciste tú.**

¡Consíguela a \$ 6.000 pesos y te alcanza para 8 porciones!

Convenciones

-  Lo que más gusta
-  Lo que resulta confuso
-  Lo que no gusta
-  Key words

Confronta y desestima las capacidades culinarias del consumidor



EVALUACIÓN DE CONCEPTO

Pan de Bono



Entendimiento de la idea

La cercanía y conocimiento del colombiano sobre el pan de bono lo hace crítico frente a la idea proyectada en el concepto, una idea que deja más dudas que certezas

1 Facilidad de preparación

Permite **hacer en casa un producto que normalmente se compra** preparado.

2 Innovación

Al **transformar por completo la preparación** de un producto tradicional

3 Imposibilidad

Serias dudas sobre cómo lograr el resultado de un pan de bono sin amasado ni horno.

Sabemos que te encanta el Pandebono, ahora con la nueva mezcla P.A.N Pandebono podrás hacerlos en casa de forma fácil y rápida.

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

Tendrás unos deliciosos pandebonos al instante esponjosos y listos para compartir en familia.

¡Consíguela a \$ 6.000 pesos y te alcanza para 8 porciones.

“ Me gusta que no tengo que buscarlo preparado sino que lo puedo hacer en casa ”

“ Es difícil creer que se puede preparar un pandebono solo añadiendo leche y en sartén ”

¿Qué tanto gusta el concepto de Pan de Bono?

A pesar de ser una idea llamativa, el bajo nivel de credibilidad exige un cambio en la estructura del concepto, pues las dudas en la ejecución son profundas

Una delicia de forma sencilla

Brinda la posibilidad de hacer **en casa de forma sencilla** un producto valorado como **delicioso**.

Es uno de los productos favoritos

El **consumo de pan de bono es muy común** y hace parte de la tradición colombiana: toca de forma directa sus gustos.

Un precio muy económico

Se entiende que **por \$6.000 pesos** se pueden tener **hasta 8 porciones**, un precio muy llamativo pues **contrasta con lo que se paga normalmente** por un pan de bono en el mercado.



Calificación general

4.1

Base: 47 personas

Credibilidad muy baja

Hay **distintos aspectos que generan dudas**: desde los ingredientes necesarios, la forma de preparación (en sartén) el resultado y forma final del producto, así como su sabor.

La **baja credibilidad afecta de forma directa al concepto** y afecta el interés de probarlo.

“*Es imposible conseguir un buen pandebono sin añadir ingredientes adicionales y sin amasar*”

“*Por 6.000 pesos se puede preparar una mezcla y eso es muy bueno ya que todas estas mezclas superan los 15.000 pesos*”

¿Qué tanto gusta el concepto de Pan de Bono?

WATCHOUT!

A pesar de ser una idea llamativa, el nivel de credibilidad exige un cambio en la estructura del concepto, pues las dudas en la ejecución son profundas

Una delicia de forma sencilla

Brinda la posibilidad de hacer en casa de forma sencilla un producto valorado como un producto de calidad.

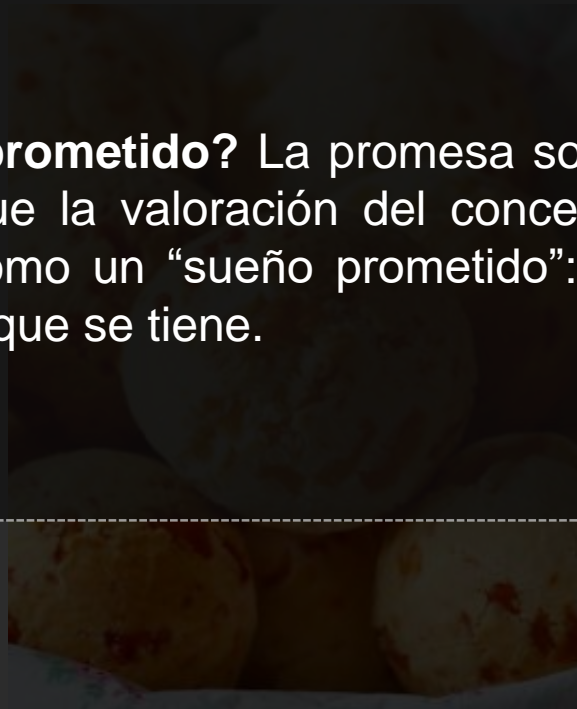
- **¿Es el producto el sueño prometido?** La promesa sobre un pan de bono delicioso y hecho en casa ayudan a que la valoración del concepto sea alta. Sin embargo, los participantes lo entienden como un “sueño prometido”: es muy interesante pero poco realizable con la información que se tiene.

Es uno de los productos más tradicionales

El consumo de pan de bono es muy común y hace parte de la tradición colombiana: toca de forma directa sus gustos.

Un precio muy económica

Se entiende que por \$6.000 pesos se pueden tener hasta 8 porciones, un precio muy llamativo pues contrasta con lo que se paga normalmente por un pan de bono en el mercado.



Credibilidad muy baja

Hay distintos aspectos que generan dudas: desde los ingredientes (aceite), la forma de preparación (en horno), el tamaño del producto, así como su sabor.

La baja credibilidad afecta de forma directa al concepto y afecta el interés de probarlo.

“Es imposible conseguir un buen pandebono sin añadir ingredientes adicionales y sin amasar”

“Por 6.000 pesos se puede preparar una mezcla y eso es muy bueno ya que todas estas mezclas superan los 15.000 pesos”

¿Concepto ganador?

El **análisis cualitativo** de los conceptos nos permite dar como ganador a **la Torta de Maíz soportado en la credibilidad de su ejecución**, y aunque **ambos dejan dudas sobre su forma de preparación**, hay dos puntos que influyen:

1. Los usuarios creen que **es más sencillo hacer una torta que un pan de bono**, por lo tanto el concepto se cree más realizable.
2. **El colombiano tiene mayor cercanía, consumo y conocimiento sobre el pan de bono** como producto, por lo tanto saben muy bien como debe quedar. De esta manera, la expectativa prometida en el concepto genera disonancia: no se creen posibles los atributos y características de un pan de bono con lo dicho en el concepto.

Torta de Maíz

Llegó la nueva mezcla P.A.N torta de maíz para que ahora puedas hacer en casa de forma fácil y rápida una deliciosa torta de maíz.

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

Tendrás una deliciosa torta esponjosa y doradita con el sabor a maíz que tanto te gusta, para que puedas compartir en cualquier momento del día, como acompañante, a media mañana, por la tarde, o después de tus comidas.

Sorprende a tu familia con una torta que no creerán que la hiciste tú.

¡Consíguela a \$ 6.000 pesos y te alcanza para 8 porciones.

Ganador

Pan de Bono

Sabemos que te encanta el Pandebono, ahora con la nueva mezcla P.A.N Pandebono podrás hacerlos en casa de forma fácil y rápida.

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

Tendrás unos deliciosos pandebonos al instante esponjosos y listos para compartir en familia.

¡Consíguela a \$ 6.000 pesos y te alcanza para 8 porciones.

“ La torta es más creíble ya que para un pandebono se necesita de un horno para poder tener un buen producto”

“ Un pandebono puede ser más tedioso y complejo”

“ Gana la torta porque es más fácil y mas creíble de preparar”

ACCIONABLES



```
package com.example.ent  
public class User{  
    private Long id;  
    private String fi  
    private String la  
5  
6  
7    public User(Long  
8        this.id = id;  
        this.firstName  
        this.lastName  
    }  
    public Long get  
        return id;  
    }  
15    public void set  
        this.id = id;
```



ACCIONABLES A NIVEL DE CONCEPTO

¿Cómo desarrollar una propuesta ganadora entre los conceptos presentados para Mezclas listas?

1

Traer confianza a la preparación

- Entendiendo las dudas con la preparación, es importante brindar mayor claridad sobre la forma de preparación y las razones que sustentan el resultado final del producto: cantidades de la mezcla, paso a paso en la preparación, composición de los ingredientes, cómo está hecha la mezcla para lograr lo que se promete; esto serviría para construir un RTB que sustente la ejecución.

2

Acercar a la torta de maíz en frecuencia y momentos de consumo

- Siendo la torta de maíz un producto algo lejano en consumo, se recomienda apalancarse en la apropiación cultural sobre el maíz como ingrediente para lograr abrir espacio en las ocasiones de consumo. Proyectar en la comunicación esos momentos en relación al ingrediente principal.

3

Aprovechar en la comunicación los beneficios del maíz

- Al ser el maíz tan bien valorado, es importante darle mayor protagonismo, dando relevancia a sus beneficios percibidos, como nutrición y naturalidad, que podrían ayudar a aumentar el impacto del concepto.

**THANK
YOU**

GAME CHANGERS

