



Fecha publicación: 04/09/2010

NOTAS SOBRE COMERCIALIZACIÓN

ESTRATEGIAS DE MERCADEO: QUE NO SE CONVIERTAN EN UN ARMA DE DOBLE FILO...

Hace poco publicamos una lista de sabores en helados producidos en varios países que podríamos definir por lo menos como "exóticos".

La aplicación de estrategias de mercadeo hace que empresas busquen desarrollar productos originales o, al menos, que llamen la atención para destacarse en el mercado.

Un clásico, la heladería Coromoto en Mérida, Venezuela, que figura en el libro Guinness de los récords precisamente por la alta cantidad de sabores que ha desarrollado. Es obvio que es una forma de obtener reconocimiento y fama.

Si bien es un argumento de ventas interesante, debemos saber manejar algunos aspectos no solo técnicos, sino también legales, y lo más importante como hacer que esta estrategia no se nos vuelva en contra.

¿Recuerda el caso del helado más caro del mundo? (vea *nota Gerenciamiento – No todo lo que reluce es oro*).

Fue el caso de un restaurante en New York que vendía el "Frozen haute chocolate" (si está bien escrito con doble z), la copa de este helado era ofrecida a 25.000 dólares. El helado era elaborado con 28 tipos de cacao y 5 gramos de oro comestible.

La presentación de este producto hizo que el restaurante se conozca a nivel mundial de inmediato. Pero, siempre hay un pero, al poco tiempo trascendió la noticia negativa: **"Del Guinness a la clausura: cierran el restaurant que vendía el helado más caro del mundo porque había cucarachas..."**, seguramente la noticia de las cucarachas no hubiera recorrido el mundo, si el restaurante no fuera el mismo que vendía el helado más caro del mundo, irónico, ¿no?

Acaba de suceder algo similar, con un grupo de estudiantes del programa de Tecnólogo en Gastronomía del SENA en Colombia, que consiguieron destacarse en la Feria Gastronomía 2009, al crear un postre con viagra y maracuyá. Como es de suponer, sus creadores comenzaron a buscar promover comercialmente su producto de inmediato.

Abajo transcribimos:

1. la nota que apareció en varios medios impresos y digitales, en este caso en el Portal Terra de Colombia y también la que a los pocos días apareció en el mismo portal, donde destacaban
2. "Prohíben el postre de la 'pasión', hecho a base de Viagra".

Desde el punto de vista comercial asociar las supuestas virtudes del maracuyá (fruta de la pasión), con este medicamento Sildenafil, y el nombre que se le dio al producto 'Espuma Pasión', desde cierto punto de vista es útil como argumento de venta. Pero como se ve en la nota publicada sobre la prohibición del producto por parte del INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos de Colombia), las cosas van mas allá de la mercadotecnia.

Si bien es cierto el momento de desarrollar el producto tuvieron la asistencia de médicos, eso no garantiza la inocuidad o el mal uso de un postre con un medicamento que es peligroso si se ingiere junto al alcohol.



Estuvo muy bien la prohibición. Además de las ventas debemos pensar responsablemente con respecto a lo que elaboramos o planeamos elaborar.

¿Que aprendemos de este caso? Que debemos analizar muchos factores, cuando planeamos desarrollar algún producto "innovador" y "original"; uno de ellos: que no esté violando la ley, o que no sea la forma apropiada de presentarlo, poniéndonos en riesgo de destacarnos en el mercado, pero de modo negativo.

De hecho, hay una tendencia a vender por medio de la publicidad algunos alimentos como si fuesen "remedios". Leches y yogures son vendidos como si tuviesen propiedades medicinales, como si al ingerir esos productos uno se curará o regulará el colesterol o tendrá una vida plena y sana. Pueden ser útiles pero como un complemento, mas no como un remedio que sanará.

En mas de una ocasión, nos han planteado proyectos en los que querían desarrollar helados energizantes, que incluyeran vigorizantes o que funcionaran como estimulantes, con hierbas y otros productos comercializados como "mejoradores" de la salud, por reales o supuestas funciones vigorizantes, estimulantes, antioxidantes etc.

¿El helado es un alimento? Sí.

¿Es un postre? Sí.

¿Es un remedio? ¡No!

De hecho en muchos de nuestros países, las legislaciones no permiten fortificar el helado y algunos otros alimentos.

No se puede agregar vitamina C, ni ninguna otra vitamina, hierro, calcio, flúor o cualquier otra cosa que se nos ocurra a los alimentos que elaboramos para la venta, porque la ley lo prohíbe expresamente.

Así que al momento de buscar estrategias de mercadeo innovadoras, debemos asesorarnos bien si está permitido y si es razonable, no solo dejarnos llevar por la tentación mercantilista.

1. Crean el 'postre de la pasión' a base de viagra y maracuyá

Cuatro estudiantes de Gastronomía del SENA, descubrieron en el maracuyá el ingrediente perfecto que, al combinarlo con la famosa 'pastillita azul', diera lugar a un delicioso postre afrodisíaco.

El próximo 12 de noviembre, primer día de la Feria Gastronomía 2009, cientos de curiosos, incrédulos y golosos se dirigirán en línea recta y sin hacer pausa alguna al pabellón de las tentaciones, donde estará "el postre de la pasión" elaborado con viagra y maracuyá.

La historia de este erótico alimento comenzó cuando cuatro jóvenes estudiantes del programa de Tecnólogo en Gastronomía del SENA, cuyas edades oscilan entre 18 y 22 años, decidieron presentar en su clase de "formación por proyectos", la creación de un alimento realmente novedoso.

Comenzaron pensando en un placer universal: el sexo. Luego en uno los grandes mitos de los alimentos: las propiedades afrodisíacas. Unieron las dos ideas y empezaron a trabajar en todas las pruebas necesarias para incluir el viagra en una receta auténticamente colombiana que tiene por cómplice el sabor del maracuyá, conocido internacionalmente como la fruta de la pasión.

El proceso de elaboración y perfeccionamiento de la receta contó con la ayuda de la instructora Ángela Gómez quien dirigió las pruebas técnicas que hacen realidad este postre, realmente afrodisíaco.

¿Qué efectos produce?



Resulta inevitable preguntarles a Juan Sebastián Gómez, Carlos A. Romero, Cristian Suárez y John Realpe, creadores de la innovadora receta, si una porción de postre produce los mismos efectos que la famosa pastilla azul. Pues la respuesta es sí. Los cuatro jóvenes aseguran que por experiencia propia, pueden certificar que el postre produce los mismos efectos fisiológicos que el viagra, pero en menor intensidad.

Además añaden que el efecto no tiene límite de edad, pues sus instructores de mayores que han consumido el postre, también manifestaron que realmente enciende la pasión.

En cuanto a la reacción del sexo femenino, los cuatro arriesgados creadores gastronómicos aseguran que: "las mujeres se lo comen más despacio, cada cucharadita la saborean lentamente, toman porciones muy pequeñas, después de unos minutos empiezan a sonreír y dicen que sienten cosquillitas".

Datos técnicos:

-Durante el proceso de creación del postre los creadores contaron con asesoría médica.

-El postre de la pasión cuenta con todas las pruebas técnicas para garantizar las condiciones de salubridad a los consumidores.

-En cuanto a las condiciones de conservación, únicamente se recomienda mantener refrigerado el producto.

2. Prohíben el postre de la 'pasión', hecho a base de Viagra

Los resultados del análisis de laboratorio realizado por el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos de Colombia) al dulce 'Espuma Pasión', indicaron la presencia del químico Sildenafil, principio activo del viagra.

Por esta razón el organismo advirtió que quienes utilicen medicamentos como ingredientes en la preparación de alimentos, especialmente de postres de este tipo, infringen las normas sanitarias vigentes y están sometiendo a engaño a la población y destacó los daños que se pueden inferir a personas con ciertos males.

La agencia sanitaria alertó a la población en general que la utilización de medicamentos en recetas culinarias, sin que haya la recomendación previa de un médico, pone en riesgo la salud de quienes los consuman y que puede generar reacciones inesperadas, según informaron a Caracol Radio.

El Invima advirtió que el Sildenafil es un medicamento de venta bajo prescripción médica, con indicaciones específicas para una población y patologías determinadas, por lo cual no puede ser utilizada en forma generalizada y sin precauciones anticipadas.

El postre elaborado con maracuyá, crema y chocolate mezclado con el principio activo del Viagra no es de venta libre, y está claramente contraindicado en personas con problemas cardíacos, o hipertensos, entre otros.

Autor: Sergio Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar