



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE GERENCIAMIENTO

SABORES ¿COPIAR O INNOVAR?

“Quiero hacer un dulce de leche igual al de fulano”, “Tengo que conseguir la receta del chocolate que hace mengano”, “Necesito copiar el sambayón de zultano”.

Esta es la inquietud de muchos heladeros, especialmente de aquellos que están comenzando y tratando de imponer su producto en un mercado que todos sabemos es altamente competitivo.

El tema es: ¿conviene realmente copiar los sabores de otros? Depende. Si va a instalar la heladería en un lugar remoto y la gente pide un sabor que probó en un viaje de vacaciones pero no lo encuentra en la zona, tal vez sea buena idea.

Pero, si va a instalarse frente al competidor a quien quiere imitar, puede convertirse en un problema, ya que el cliente estará permanentemente comparando. Y convengamos en que lo más probable es que quien desarrolló un sabor lo haga mejor que quien lo imita.

Finalmente ¿por qué el competidor se hizo reconocido por determinado sabor? Probablemente porque CREÓ un sabor novedoso o por lo menos tomó un sabor clásico y le imprimió su sello personal.

Entonces en lugar de copiar el tono de sabor, sería bueno tratar de conseguir una calidad similar o superior a la de la competencia, pero con un toque distintivo.

Aquí hay dos técnicas que resultan muy útiles para lograr sabores innovadores: la saborización (con especias o bebidas alcohólicas) y la combinación de sabores.

Así se obtiene un producto característico que no tenga un punto de comparación. Por ejemplo: un sambayón, que además de yemas, crema, azúcar y marsala, tenga un corte con oporto, whisky, un toque de canela, (o lo que nuestra imaginación y paladar sugiera), se distinguirá del de la competencia no como mejor o peor sino diferente.

Un chocolate de muy buena calidad, al que le agreguemos unos gramos de cognac o tonalicemos con café, un toque de rum en el dulce de leche o unas gotas de esencia de avellana, cascaritas de limón en la base de vainilla, pimienta negra recién molida en las frutillas a la crema, un toque de menta en el limón al agua y así por el estilo.

¿Y qué hay de las combinaciones? Pues hay que perderles el miedo. La industria del yogur y la de los jugos para preparar nos dan el ejemplo y de hecho son una buena fuente de “inspiración”. Hemos probado la combinación kiwimelón, queda muy buena, pero también resulta sabroso combinar el kiwi con ananá o con frutillas. O incorporar dulce de leche, o una banana licuada al mix de chocolate.

Si se trabaja sobre base blanca y saboriza con pasta, no hay que tener miedo a combinar pastas, por ejemplo: reemplazar una parte de pasta de durazno con pasta de naranja de modo que se realce el sabor del durazno sin que se alcance a distinguir el sabor que lo está modificando.

Reemplazar parte de la crema de leche por queso crema en sabores como el tiramisú, mascarpone o cheese cake, ayuda a mejorar mucho la textura y logra que el helado se asemeje mas al postre tradicional, pero en un mix de dulce de leche, tal vez nos suene extraño pero logramos un corte muy interesante.

Otra opción es variar el sembrado, combinando salsas y frutas con masa de pionono, vainillas o galletas trituradas.



Y esto de innovar es valido también para quien lleva años en el mercado y tal vez, en su momento desarrolló sabores novedosos. ¿Por qué innovar entonces, si ya la imagen de la empresa está instalada en el público? Para mostrar a la clientela que uno se interesa en mejorar su servicio y para atraer a un nuevo segmento de personas que quizás antes no encontraba en el listado un sabor que lo atraiga.

Por supuesto, cada uno determinara cual será la política de su empresa, pero si se anima a innovar, no se arrepentirá.

Autor: Gloria Molina y Vedia

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar