

¿sabías qué?

Ingredion | Nro 6

Creando más con menos

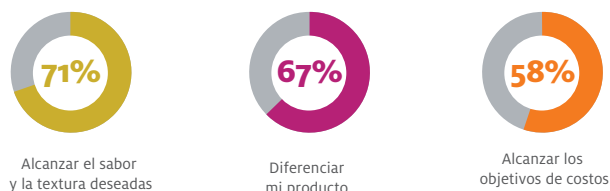
Nueva investigación sobre cómo las compañías de alimentos y bebidas buscan **ahorrar costos y mantener la calidad**

Ingredion realizó una investigación de mercados patentada a nivel mundial en 2014 para la optimización de costos. Este es un breve resumen de lo que hemos aprendido acerca de cómo los fabricantes de alimentos y bebidas perciben desafíos y estrategias diversas cuando buscan ahorro.

AHORRO: RETOS Y ESTRATEGIAS

Principales retos de hoy

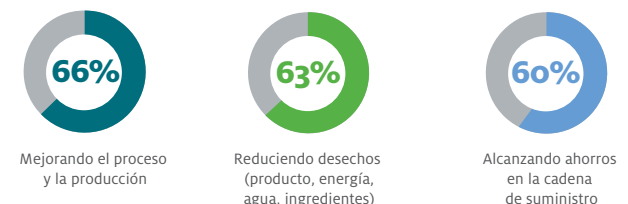
Ante la pregunta: ¿Qué importancia tienen los siguientes retos en su trabajo diario? Los encuestados respondieron con la siguiente calificación:



No es de sorprender que el sabor, la textura y la diferenciación son las más importantes. Mientras que alcanzar los objetivos de costos le sigue muy de cerca, su importancia está ligada a obtener un producto con el atractivo sensorial correcto. De este modo, la calidad y el ahorro van de la mano.

Reducción de costos holística: Altamente deseable

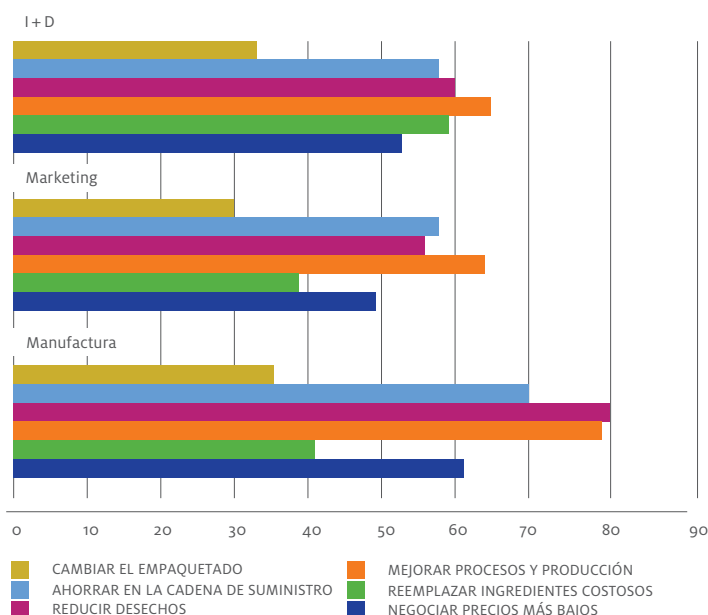
Los fabricantes de alimentos y bebidas están mirando el panorama general en reducción de costos. Ellos valoran las maneras más efectivas de ahorrar, de la siguiente forma:



REDUCIR COSTOS ES POSITIVO. Ahorrar dinero es más que reducir. Implica buscar diferentes maneras de reducir costos para una mejor rentabilidad, manteniendo la apariencia deseada por los consumidores.

I+D vs marketing vs producción en el ahorro de dinero

Conozca quien se preocupa más entre los profesionales de I+D, marketing y producción cuando se trata de estrategias de ahorro:



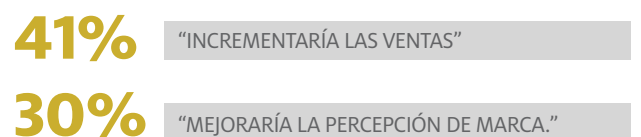
Los profesionales de marketing quieren alcanzar la accesibilidad

“Si pudieras diferenciar tus productos en base al precio manteniendo las mismas características sensoriales, ¿lo harías?”



UN PRECIO MÁS BAJO ES UN **PLUS**. Cuando se les preguntó cuál sería el efecto de un precio más bajo

PROFESIONALES DE MARKETING ENCUESTADOS



Evidentemente, cuando la calidad se mantiene o mejora, **ahorrar dinero es bueno para todos.**

Los expertos en reducir costos son:

“Aquellos que pueden trabajar con Ud. y ofrecen soluciones/alternativas”

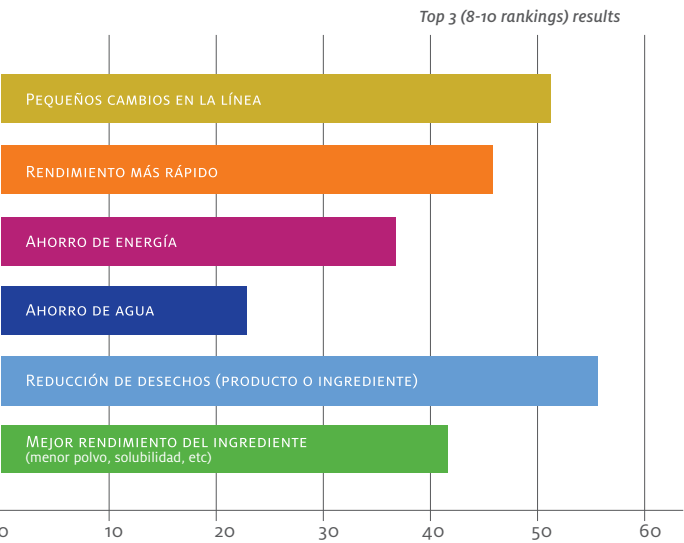
Según la mayoría de las respuestas literales

Una reducción de costos holística significa:

“Ahorro del costo global, no sólo un ingrediente actual”

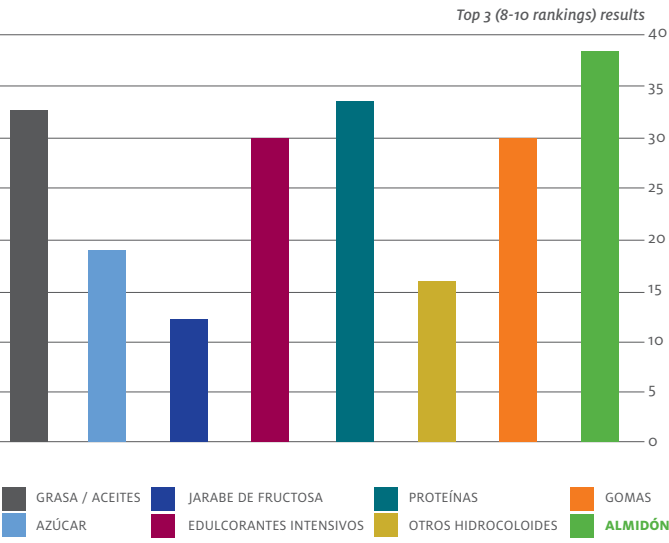
No desperdicie

Reducir los desechos es la primera oportunidad de ahorro de los profesionales de manufactura de alimentos y bebidas.



Ingredientes para ahorrar costos

El almidón es reconocido alrededor del mundo, como un ingrediente para ahorro de costos.



La optimización de costos no debe afectar la experiencia de consumo

Los consumidores siguen y siguen buscando. Los encuestados sienten que las soluciones con ahorro de costo deben ser conscientes del usuario final de modo que la experiencia de consumo se mantenga o alcance mejoras.



Alcanzar un ahorro holístico

Le presentamos algunos ejemplos de productos con optimización de costos con mejoras sensoriales y funcionales.



Gomitas con reemplazo de gelatina que ofrecen un masticar más agradable, aumentan la firmeza y fuerza del gel y presentan aspecto brillante.



Queso análogo reducido en caseína que ofrece elasticidad, fundido y rayado en sintonía con el original y con la experiencia de consumo buscada.



Productos horneados con reducción de clara de huevo que va del 25% al 50% que ofrecen gran volumen y textura y ahorran hasta un 30% de costos en la formulación.



Aderezos y salsas a base de tomate que mantienen experiencia pulposa y la textura deseada, reemplazando hasta un 30% de sólidos de tomate.



Yogures suaves y cremosos con reducción de grasas y lácteos sólidos.



Bebidas a base de jugos con reducción de azúcar con el sabor y textura de los jugos reales.

SOBRE LA INVESTIGACIÓN:
ENCUESTA PATENTADA PROPIEDAD DE INGREDION REALIZADA DEL 11 AL 28 DE NOVIEMBRE DE 2014. LOS ENCUESTADOS INCLUYERON 321 PROFESIONALES DE I+D, PRODUCCIÓN, MARKETING, SUPPLY CHAIN Y COMPRAS DE USA, EUROPA, MEDIO ORIENTE, ÁFRICA, SUDAMÉRICA Y ASIA.

Estamos comprometidos a que reduzca sus costos



Ingredion Idea Labs es nuestra solución a sus problemas basados en la ciencia, y le ofrece soluciones inteligentes para un ahorro inteligente. Trabaje con nuestros expertos para lograr ahorros holísticos, aprovechando estas áreas foco:

- 1** Conocimiento del consumidor: Profundizando en las preferencias del consumidor y encontrando formas más eficientes para desarrollar las experiencias de consumo deseadas.
- 2** Investigación aplicada: Encontrar nuevas tecnologías para reducir costos.
- 3** Conocimientos en formulaciones y aplicaciones: Reducción o sustitución de ingredientes costosos ó creación de un producto en una nueva manera.
- 4** Tecnologías de proceso: Encontrar nuevas formas de reducir costos de producción, eliminar desechos y acortar las cadenas de suministro.

Sean cual sean sus objetivos, podemos ayudarlo a alcanzarlos.

CONTACTE A NUESTROS EXPERTOS EN AHORRO DE COSTOS.
ingredionidealabs.ar@ingredion.com

