CAMPAÑA DE LANZAMIENTO

SALSAS MINI BLOCK

FINDUS FOOD SERVICE



Proyecto realizado por Miriam Nadal para:

ÍNDICE

01 BRIEF

02 NAMING

03 CONCEPTUALIZACIÓN

04 APLICACIONES

05 CAMPAÑA DE LANZAMIENTO

BRIEF

Findus Foodservice lanza una nueva gama de **“AYUDAS CULINARIAS”** para facilitar el trabajo en cocina ahorrando pasos y procesos, permitiendo total flexibilidad y libertad en personalización a la hora de creación de diferentes platos.

Dentro de esta gama, su primer lanzamiento serán unas salsas en formato pellet para las que necesitarán **naming, conceptualización, key visual y una campaña de comunicación para su lanzamiento.**



PÚBLICO OBJETIVO

El público objetivo está formado por los clientes de Findus Foodservice: distribuidores y clientes finales (chefs, hosteleros y actores del canal horeca).



NAMING

Determinación de un nombre para las nuevas salsas dentro de la categoría “Ayudas Culinarias” de Findus Foodservice.

NAMING

Vamos a utilizar un naming para esta referencia que sea **fácil de reconocer** y **recordar** por parte de los profesionales de la hostelería.



NAMING

Destacaremos las principales características del producto:

Formato:

- Pequeño tamaño.
- Es rectangular, tiene forma de ladrillo o bloque.

Sabor:

- Salsas concentradas
- Dos sabores: pomodoro y boloñesa.

NAMING

SALSAS MINI BLOCK SABOR BOLOÑESA

Contexto salsas	Pequeño tamaño	Formato bloque	Personalización sabor

Reconocible y fácil de recordar



CONCEPTUALIZACIÓN

Definición de claim y key visual para la gama “Ayudas Culinarias” y su primer lanzamiento: salsas Mini block.

AYUDAS CULINARIAS

Findus Food Service lanza una nueva gama compuesta por ayudas culinarias de máxima calidad.

Creada para facilitar trabajo en cocina **ahorrando pasos** y **procesos,** permitiendo total **flexibilidad y libertad en personalización** a la hora de creación de diferentes platos.

Público: profesional en el sector de restauración.



AYUDAS CULINARIAS

¿Cómo lo vamos a comunicar?

A través de un concepto paraguas que aglutine los principales beneficios del producto:

- **Ahorro de trabajo** en cocina.
- Mayor **libertad** para los chefs para personalizar y crear platos únicos con **rapidez y control**, sin comprometer la calidad.
- Cada porción de estas ayudas es un **ingrediente fresco y natural**, que potencia la creatividad culinaria.



CLAIM AYUDAS CULINARIAS

Libertad para crear con la máxima calidad

Versatilidad Flexibilidad	Creatividad Variedad	Calidad / Frescura Innovación Profesionalidad

AYUDAS CULINARIAS

KEY VISUAL

Vamos a comunicar el lanzamiento de esta gama a través de una línea gráfica que conecte:

- La **creatividad:** representada por la pizarra, elemento típico de los profesionales de la hostelería para gestionar y crear.

- La **innovación:** representada por una red tecnológica que se suele utilizar en gastronomía para hacer referencia a los productos innovadores.





AYUDAS CULINARIAS

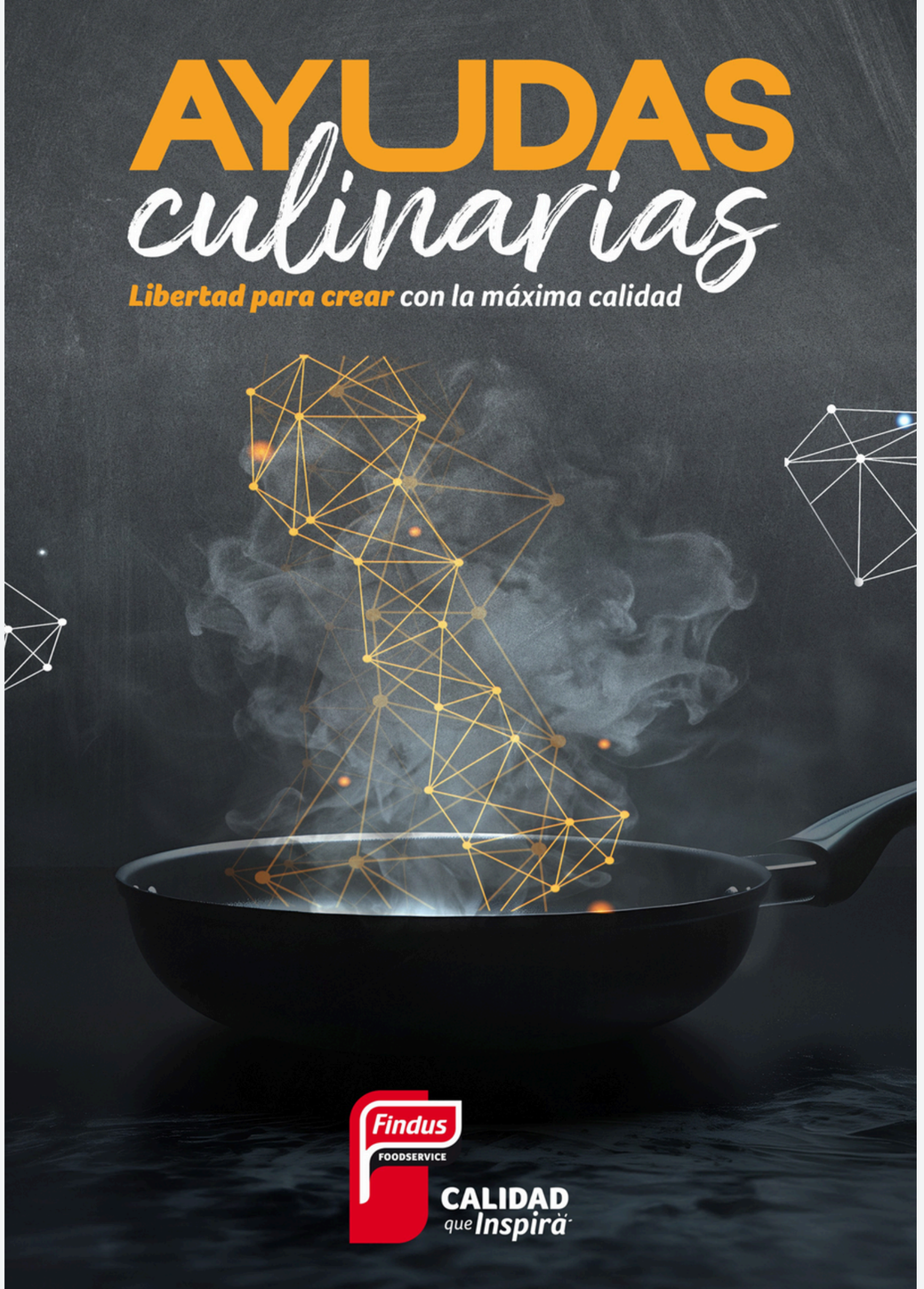
KEY VISUAL

Respecto a las tipografías, para AYUDAS CULINARIAS se ha optado por reformular una fuente existente y adaptarla para representar la **flexibilidad y libertad creativa** de los productos de la gama.

Para los colores, se eligieron tonos vibrantes, como el naranja y el contraste con el blanco, para apoyar visualmente los conceptos de **innovación** en el área gastronómica.



KEY VISUAL



NAMING NUEVA GAMA

CLAIM NUEVA GAMA

LOGO Y CLAIM DE LA MARCA

SALSAS MINI BLOCK

Conceptualización

Una vez desarrollada la línea gráfica de la gama “Ayudas culinarias”, se procedió a la conceptualización de su primer lanzamiento: **Salsas Mini block sabor pomodoro y Salsas Mini block sabor Boloñesa.**



SALSAS MINI BLOCK

Conceptualización

Alineados con la conceptualización de la gama, presentamos este nuevo producto destacando sus principales beneficios y el valor diferencial para los profesionales de la hostelería:

- Ahorro en tiempo (salsas listas en 5 minutos)
- Porcionalidad
- Máxima personalización
- Frescura y naturalidad



SALSAS MINI BLOCK

¿Cómo lo vamos a comunicar?

A través de un concepto paraguas que refuerce la idea de flexibilidad en el uso, proporcionalidad y personalización de las salsas.

Las salsas Mini block se convierten en herramientas clave en la cocina, que permiten a los chefs ajustar sus platos con precisión.



CLAIM SALSAS MINI BLOCK

A tu medida en cada plato

Este concepto refuerza la idea de que los chefs tienen el control absoluto sobre la cantidad, calidad y aplicación de las salsas, adaptándose a sus necesidades.

SALSAS MINI BLOCK

KEY VISUAL

Bajo el key visual de la gama “Ayudas Culinarias” se optó por utilizar una tipografía diferencial para el nombre de este producto que representara el formato rectangular de las salsas Mini block. Un factor diferencial con respecto a otras alternativas del mercado.



KEY VISUAL



NAMING Y CLAIM NUEVA GAMA

NAMING NUEVO PRODUCTO

CLAIM NUEVO PRODUCTO

LOGO Y CLAIM DE LA MARCA

APLICACIONES

Presentación de los nuevos productos en un evento corporativo de Findus Foodservice y diseño del packaging.

VÍDEO PRESENTACIÓN



Presentación de la gama “Ayudas Culinarias” y el producto salsas Mini block en un evento corporativo de Findus Foodservice a través de este vídeo.

PACKAGING


Findus
FOODSERVICE
Exclusivo
HOSTELERÍA
AYUDAS culinarias
Libertad para crear con la máxima calidad
SALSAS MINI BLOCK
SABOR:
POMODORO
MADE IN ITALY
INGREDIENTES:
Agua, puré de tomate, concentrado de tomate, cebolla, aceite de colza, albahaca genovesa DOP, sal, ajo, guindilla.
MÉTODOS COCCIÓN:
Micro
Introducir 400 g en el microondas durante 4 minutos. 700W es la potencia recomendada a utilizar.
Sartén
Saltear 400g de guisantes en la sartén durante 4 minutos.
Baño maría
Cocer los guisantes en una olla durante 4-6 minutos.
USOS:
Pastas, arroces, lasañas, pizzas.
Proceso productivo
1. AÑADIR A SARTÉN
2. CALENTAR 5 min.
3. SERVIR
Tus salsas listas
en 5 minutos
Dosificables
Sin conservantes
CALIDAD
que Inspira
www.findusfoodservices.es
Ultracongelado
Formato
2kg
2kg


Findus
FOODSERVICE
Exclusivo
HOSTELERÍA
AYUDAS culinarias
Libertad para crear con la máxima calidad
SALSAS MINI BLOCK
SABOR:
BOLOÑESA
INGREDIENTES:
Ragú de ternera: agua, puré de tomate, ternera cocida, cebolla, concentrado de tomate, vino tinto, aceite de colza, APIO, zanahorias, ajo, sal, tomillo, pimienta negra, extracto de romero.
MÉTODOS COCCIÓN:
Micro
Introducir 400 g en el microondas durante 4 minutos. 700W es la potencia recomendada a utilizar.
Sartén
Saltear 400g de guisantes en la sartén durante 4 minutos.
Baño maría
Cocer los guisantes en una olla durante 4-6 minutos.
USOS:
Pastas, lasañas, etc.
Proceso productivo
1. AÑADIR A SARTÉN
2. CALENTAR 5 min.
3. SERVIR
Tus salsas listas
en 5 minutos
Dosificables
Sin conservantes
CALIDAD
que Inspira
www.findusfoodservices.es
Ultracongelado
Formato
2kg
2kg

CAMPAÑA DE LANZAMIENTO

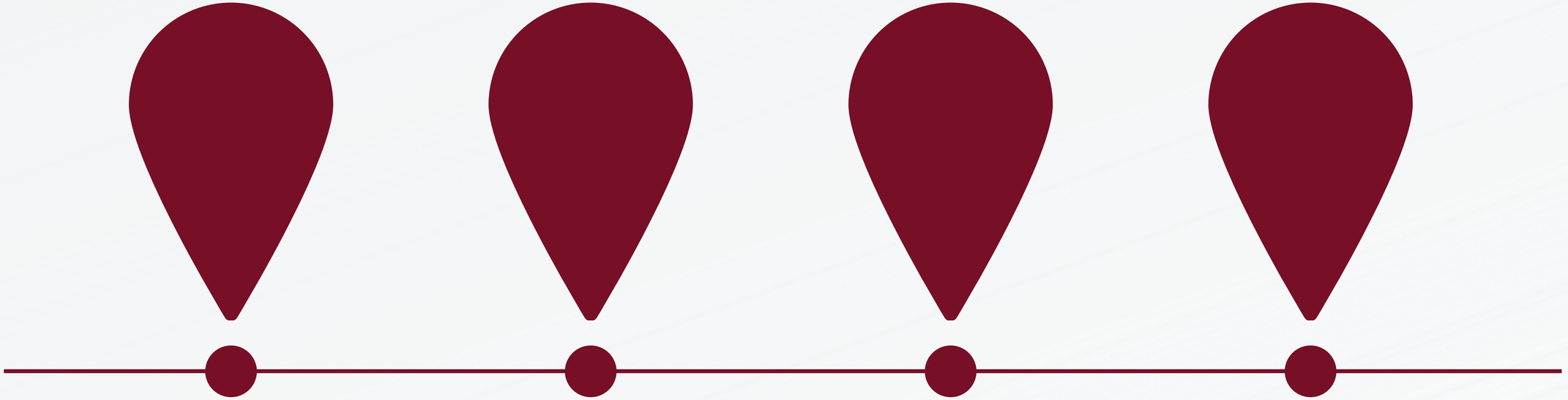
Diseño de la estrategia de la campaña de lanzamiento de los nuevos productos.

PÚBLICO OBJETIVO

La campaña de lanzamiento del producto SALSAS MINI BLOCK con el claim “A tu medida en cada plato” se comunicará a cuatro públicos objetivos para los que se activarán diferentes palancas de comunicación.



PÚBLICO OBJETIVO



EQUIPO COMERCIAL

DISTRIBUIDORES

CLIENTE FINAL

CANAL HORECA

EQUIPO COMERCIAL

OBJETIVO: motivación hacia la venta del producto,

ATRAER ATENCIÓN

Impactar al equipo comercial de Findus Food Service a través de **emails personalizados** y cadenas de **WhatsApps** en las que se destaque por qué este producto les va a ayudar a aumentar sus ventas.

Diseñar **flyers, vídeos y sales folders** del producto para facilitar su trabajo y promover la venta del mismo.

HERRAMIENTAS DE TRABAJO

INCENTIVOS COMERCIALES

Fijar unos **beneficios** para aquellos comerciales que cumplan los objetivos de venta.

DISTRIBUIDORES

OBJETIVO: convencerles de los beneficios del producto,

ATRAER ATENCIÓN

Impactar a los distribuidores a través de **email marketing** y contenido audiovisual en **LinkedIn** con los principales beneficios del producto.

CONVERSIÓN

Crear una landing del producto en el que los distribuidores puedan **solicitar una demostración gratuita** en su negocio por parte de los chefs de Findus.

SEGUIMIENTO

Enviar una **encuesta de satisfacción** a los distribuidores que hayan solicitado la demostración gratuita para valorar cómo ha sido su entrada en el mercado.

CLIENTE FINAL

OBJETIVO: crear una necesidad en los clientes y potenciales clientes (negocios de restauración) sobre el producto.

ATRAER ATENCIÓN

Impactar a los hosteleros a través de **email marketing**, contenido audiovisual en **Instagram y presencia en eventos** con los principales beneficios del producto.

CONVERSIÓN

Crear una landing del producto en el que los hosteleros puedan **solicitar una demostración gratuita** en su negocio por parte de los chefs de Findus.

Aumentar el impacto con una campaña de paid media

SEGUIMIENTO

Los **chefs** realizarán una visita en los negocios para realizar una **demostración gratuita del producto** y ayudar a los hosteleros a introducir este producto en su oferta gastronómica.

CANAL HORECA

OBJETIVO: comunicar el lanzamiento del producto en el canal HORECA.

COMUNICACIÓN / DIFUSIÓN

CANALES ONLINE & OFFLINE:

- Medios de comunicación gastronómicos
- Eventos del sector
- Landing del producto
- Redes sociales (Instagram y LinkedIn)
- Canales externos: asociaciones y federaciones del sector.

LANZAMIENTO
SALSAS MINI BLOCK
A tu medida en cada plato

EQUIPO COMERCIAL

OBJETIVO: motivación hacia la venta del producto

PLAN DE ACCIÓN:

Atraer atención:
- WhatsApp (vídeo producto).
- Email (beneficios, recetas).

Facilitar trabajo (herramientas):
- Flyers, sales folder.

Incentivos comerciales

DISTRIBUIDORES

OBJETIVO: convencerles de los beneficios del producto

PLAN DE ACCIÓN:

Atraer atención:
- Email bbdd → landing
- LinkedIn (vídeo producto)

Conversión:
- Landing: muestra gratuita

CAMPAÑA DE MUESTRAS GRATUITAS (Landing: formulario)

Seguimiento:
- Encuesta satisfacción

CLIENTE FINAL

OBJETIVO: crear una necesidad del producto

PLAN DE ACCIÓN:

Atraer atención:
- Email bbdd → landing
- IG (vídeo producto)
- Presencia eventos

Conversión (campaña paid):
- Landing: muestra gratuita

Seguimiento:
- Visitas chefs

CANAL HORECA

OBJETIVO: comunicar el lanzamiento del producto

PLAN DE ACCIÓN:

Difusión:
- RRSS (vídeo producto)
- PR
- Presencia en eventos

LANDING / SITIO WEB FINDUS FOODSERVICE “SALSAS MINIBLOCK”

Proyecto realizado por:

Miriam Nadal Gimeno

Para:

