



ATRIBUS
CONSUMERS

CASO DE ÉXITO

DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS



Market Intelligence

La demanda de proteínas alternativas y basadas en plantas no ha dejado de crecer. Se prevé que el mercado mundial de pescado plant-based experimente el crecimiento de que han tenido los sucedáneos cárnicos.

Estas proteínas innovadoras deben mantener el sabor y la textura tradicionales teniendo como resultados saludables y más sostenibles.

La empresa

Una empresa se dedica a producir productos vegetarianos y veganos análogos al pescados.

Esta empresa decide contar con Atribus como herramienta de investigación para el desarrollo y lanzamiento de un nuevo producto.





Objetivo

Producir nuevo producto sucedáneo de pescado que encaje dentro de las tendencias veganas preferidas por los consumidores

Análisis

Detección y análisis de tendencias de opinión en social media por parte de consumidores de alimentación plant-based y sucedáneos de pescado a nivel nacional (España) e internacional.

Durante 9 meses se trataron más de 200k opiniones en Twitter, Instagram, Facebook, YouTube, Reddit, TikTok, noticias digitales, blogs, foros y webs. Se diferenció:

- Quién generaba las comunicaciones.
- Dónde se generaban estas opiniones, en qué plataforma.
- Qué se decía: con Procesamiento Natural del Lenguaje.
- Cómo se hablaba de estos productos: con análisis de sentimientos.

Resultados

37% de los consumidores que mejor valoran los productos *vegan seafood* son **mujeres de la Generación Z.**

Alimentación saludable 68% y **23% medioambientales:** Los principales motivos de consumo de pescado vegano.

Marisco 36%, **sushi 23%**, **atún 13%** y **salmón 9%** son los tipos de pescado y productos transformados preferidos por los consumidores.





Resultados

Los atributos con mejor percepción en pescado vegetal: **sabor, innovación y apariencia.**

27% la **fruta** como la mejor alternativa de **materia prima** de productos vegan food. Dentro de éstas, el **plátano 19%** y el **tomate 13%** son las frutas mejor valoradas.

La proteína 58% y 23% Omega3: Los drivers nutricionales más importantes para los consumidores de pescado vegano.

Nuevo producto desarrollado

Sushi *plantbased* de sucedáneo de atún con base de tomate

Se desarrolla un nuevo producto a base de tomate que simula el atún rojo crudo, para preparaciones como el tartar, el sushi, el poke o el ceviche.

Esta fruta, el tomate, se integra con el aceite de oliva o las especias y se somete a un proceso de deshidratación en el horno. La temperatura permite obtener el color rojo intenso que se asocia a un brillante nigiri de atún rojo.



CONTACTO



Sede Madrid



Número de teléfono
+34 911 310 625



Correo electrónico
madrid@atribus.com



Sede México



Número de teléfono
+52 55 89251317



Correo electrónico
mexico@atribus.com



Sede Valencia



Número de teléfono
+34 962 062 777



Correo electrónico
info@atribus.com



Sede Chile



Número de teléfono
+56 954 194614



Correo electrónico
comercialchile@atribus.com



Sitio web

www.atribus.com





ATRIBUS
CONSUMERS

**INTELIGENCIA DEL
CONSUMIDOR**

CONSUMER DATA INTELLIGENCE

