

Distintos formatos

Uno de los productos más importantes en almacenes y negocios



Los helados se asocian con colores, por ello siempre deben estar ubicados en una zona con afiches y colores festivos. Desplegar la oferta de helados en carteles atractivos, además de colocar algunas pequeñas recetas de postre o bebidas en los cuales se utilicen los helados es lo más importante.

Por: Germán Kreisel

Los chilenos lideran el consumo de helado a nivel latinoamericano, se estima que el consumo al año por persona es de 8 litros. En nuestro país, y debido a los nuevos hábitos que se han incorporado, el helado no solo consumido como un postre, también es considerado como parte esencial para la alimentación y nutrición, especialmente para los niños.

"En muchos hogares, su consumo tiene un aspecto afectivo, al ser consumido en un espacio familiar compartido y disfrutado por los miembros de la familia, también tiene una connotación festiva al ser consumido en las fiestas de Navidad y fin

de año combinado con algunas bebidas gaseosas o alcohólicas. Es un producto versátil que satisface varias necesidades a la vez", explica Patricia Esparza, docente de la Escuela de Ingeniería Comercial de la **Universidad de Las Américas**.

La oferta es variada y siempre los distintos sabores atraerán a más clientes. Por eso un almacenero debe contemplar helados con y sin leche. Ambos son consumidos en distintas ocasiones, en sabores bien demandados como los helados de vainilla, chocolate y piña.

Los helados de vainilla se utilizan para preparar café helado, en tanto que el helado de piña se puede mezclar con gaseosa para preparar una bebida a los niños, y

para los adultos se puede mezclar con espumante o bien el clásico Terremoto.

"En cuanto al formato, no deben faltar los helados por litro ni tampoco las paletas de helado, sobre todo aquellas de menor precio. El almacén debiera siempre tener helados individuales disponibles para el consumo inmediato en forma de paleta y barquillo, y en formato familiar los sabores clásicos que son de gusto de los chi-

lenos: chocolate, vainilla y frutilla. Además, debe considerar las tendencias hacia el consumo natural, a la comida vegana, helados que reflejen a ese consumidor, de solo fruta, sin lácteos, sin preservantes, sin grasas saturadas, sin colorantes artificiales, por ejemplo. No se debe dejar de lado el tema de los palitos y envases eco- amigables", indica Esparza.

¿Cómo exhibirlos?

Lo principal es que se mantengan en una zona cercana a la circulación normal de los clientes. Esta zona debe estar en un lugar lejos de aquellos productos que puedan contaminarlos como: verduras, detergentes, productos químicos, por ejemplo.

"El sector de los helados debe ser higiénico y con conservadores que tengan vitrinas transparentes, en donde el cliente pueda ver los productos y la información que requiere para elegir, y a la vez puedan tentar a los clientes impulsivos. Sugiero una zona de productos envasados como postres y bebidas", dice la académica.

“

“El almacén debiera siempre tener helados individuales disponibles para el consumo inmediato en forma de paleta y barquillo, y en formato familiar los sabores clásicos que son de gusto de los chilenos: chocolate, vainilla y frutilla”.

Patricia Esparza, docente de la Escuela de Ingeniería Comercial de la **UDLA**.