

Con mucho sabor

30274

COLANTA FUNCIONA®

Adm. Federico Pérez B.
Jefe Dpto. de Mercadeo

Es el concepto que agrupa al YOGUR CON BENECOL® para reducir el colesterol, YOGUR CON FIBRA DIGESTY® alto en fibra simbiótica para mejorar el funcionamiento intestinal y la nueva LECHE EN POLVO MADRES GESTANTES Y LACTANTES®, con ácido fólico y otros nutrientes esenciales en esta etapa en la vida de las mujeres.

Yogur con Benecol® tiene el aval de la Fundación Colombiana del Corazón y ha sido testificada por organismos tan reconocidos como la Fundación Gorditos del Corazón, y la leche COLANTA®, ingrediente básico de todos los derivados lácteos, es avalada por la Fundación Colombiana de Osteoporosis.

La línea COLANTA FUNCIONA® inició con el lanzamiento del Yogur con Benecol® en octubre de 2009; evento a nivel nacional al que fue invitado el Ingeniero Finlandés Ingmar Wester, quien descubrió los estanoles vegetales y esterificó hasta lograr el Benecol®, único componente nutricional que en el mundo cuenta con más de 62 estudios científicos que demuestran la función de reducir el colesterol, tal y como lo han avalado la FDA en Estados Unidos y la EFSA en Europa.

Siguiendo con la misión de COLANTA, de ofrecer al consumidor productos de la mejor calidad que mejoren la condición de vida, con la mejor relación de precio, estos funcionales son abiertos a todos los

públicos, pero se especializan lógicamente según las necesidades: Yogur con Benecol® es ampliamente recomendado para quienes tiene colesterol alto o simplemente para quienes desean mantenerlo controlado; Fibra Digesty® ofrece beneficios para quienes sufren de intestino perezoso o simplemente necesitan mejorar su funcionamiento digestivo. La leche en Polvo MADRES GESTANTES Y LACTANTES®, como su nombre lo indica ofrece los complementos nutricionales para las etapas de gestación y de alimentación de los infantes.

Mejorar la calidad de vida de los colombianos, Asociados de COLANTA y consumidores, con productos de la mejor calidad y con funciones específicas, contribuye a este logro.

No es cierto que estos productos sean un poco más caros: Yogur con Benecol® es único en el mercado colombiano; no existe ningún otro ingrediente que tenga comprobado científicamente el efecto en reducción del colesterol que hace el Benecol®. En cuanto a los yogures digestivos, son varios los competidores pero ninguno ofrece la relación precio/producto del Fibra Digesty® de COLANTA, por los contenidos de pura leche entera sin adiciones de lactosuero, los niveles de frutas y frutos secos y la combinación de fibra simbiótica (prebióticos y probióticos combinados), que aseguran no solo la funcionalidad sino el sabor de verdadero yogur. La leche en polvo Madres Gestantes y Lactantes® es mucho más económica que otras leches en polvo y/o fórmulas que se encuentran en el mercado.

En la conquista de mercados

La línea COLANTA FUNCIONA® ha representado una de las inversiones más importantes que COLANTA ha realizado en producto en los últimos años; demuestra el compromiso hacia la comunidad en la oferta de productos de calidad con alto contenido de innovación y la introducción de tecnología de punta en la ingeniería de alimentos. Dado lo joven de este segmento en Colombia y la importancia que por su desempeño está significando para





según la cultura, los hábitos alimenticios y los gustos perceptivos, siguiendo siempre la premisa de calidad y nutrición que ha caracterizado a COLANTA por más de 38 años en el mercado colombiano.

Segmentaciones hay muchas y las tendencias mundiales poco a poco lo van implementando: En sistemas de distribución está creciendo mucho las compras vía Internet, dada la dinámica de un medio en donde las personas cada vez tienen menos tiempo para hacer sus compras y los dispositivos móviles y la conectividad crece cada vez más. Con base en producto, la innovación en variables como la funcionalidad, los sabores no tradicionales y los nuevos envases que siguen tendencias ambientalistas, crecen cada vez más. Los tipos de clientes comerciales e institucionales están especializándose y son cada vez más comunes las ofertas de productos hechos a la medida, incluso en los insumos de la industria alimenticia.

COLANTA, estamos precisamente proyectando la realización de una investigación de mercados que demuestre con datos cuantitativos la actualidad de nuestra participación total del mercado.

Poco a poco los colombianos buscan más funcionalidad en sus alimentos, pero todavía se trata de una tendencia de nichos.

Lamentablemente, el gran mercado consumidor de lácteos de Colombia enfrenta hoy una amenaza de salud pública producida por el crecimiento de productos denominados "Mezclas Lácteas", que se hacen con base en lactosuero. El lactosuero es el líquido que queda después de cuajar los quesos, es rico en lactosa (azúcar de la leche) y muy pobre en proteína; estas mezclas lácteas se comercializan semejando leches líquidas, en polvo y hasta yogures, son de bajo costo y por ende atraen especialmente a las poblaciones de bajos recursos en los barrios de nuestras ciudades. Con esto están mal nutriendo a los niños, que no reciben por ejemplo, la proteína de la leche, esencial para el desarrollo del cerebro y todo por un menor precio comparado con los productos hechos 100% con leche entera.

Siguiendo su misión, COLANTA no realiza segmentación por precio, pues cada vez más trata de ofrecer productos con la mejor relación precio/calidad y con el mejor contenido nutricional posible. Lo que sí se hace, entre otras estrategias, es segmentación sociogeográfica: por tratarse de una empresa del orden nacional, que acopia procesa más de 2'200.000 litros diarios de más de 14.000 campesinos en todo el territorio nacional, la oferta de productos de consumo se orienta según las necesidades específicas de las personas en las diferentes regiones; así, los productos se adecuan

Paradójicamente, mientras en el mundo se prohíbe cada vez más la comercialización de leche cruda, en Colombia se autoriza por decreto, permitiendo el riesgo de proliferación de adulteraciones al producto y de propagación de enfermedades tan graves como la brucelosis, que se transmite, inclusive, con la manipulación de la leche.

