

Guía de proyecto trnd

Kinder – Sandwich de Leche.

Proyecto
trnd



Blog del proyecto: www.trnd.es/sandwichdeleche | Contacta con: itsaso@trnd.es

Bienvenido al proyecto trnd: Kinder Sandwich de Leche.

¡Qué privilegio! 2.000 trndian@s de Galicia, probarán en exclusiva Kinder Sandwich de Leche, el primer producto sin chocolate de Kinder.

Una de las marcas más famosas del mundo deposita en la comunidad de **trnd** un proyecto encantador donde disfrutaremos y compartiremos con amigos, familiares y conocidos una experiencia ¡muy dulce!

Kinder Sandwich de Leche es la primera experiencia de comercialización de **Kinder** en el mercado español con un producto refrigerado, hecho con leche fresca pasteurizada, miel y bizcocho.



Lo que queremos en este proyecto de trnd es:

- Probar en exclusiva **Kinder Sandwich de Leche**.
- Conocer tu opinión sincera sobre el producto.
- Buscar opiniones de amigos, familiares y conocidos sobre **Kinder Sandwich de Leche**: qué les parece el producto, en qué momento del día les apetece y dónde prefieren comerlo.
- Mantener conversaciones online con los responsables de la marca y con los demás participantes del proyecto.
- Dar a conocer juntos **Kinder Sandwich de Leche** compartiendo experiencias y anécdotas con tus amigos, conocidos, familiares y compañeros de trabajo.



¡Nos divertiremos mucho durante todo el proyecto!

El primer producto Kinder sin chocolate.

La línea fresca de Kinder es toda una novedad. Kinder Sandwich de Leche además de ser un sabroso tentempié aporta vitaminas, calcio y fósforo.

A lo largo del día, hay momentos en los que necesitamos comer algo entre horas para repartir el aporte energético y aguantar hasta la siguiente comida. **Kinder Sandwich de Leche** es el tentempié ideal porque está hecho con la mejor leche pasteurizada, bizcocho y miel, y es tan sabroso como nutritivo.

Kinder Sandwich de Leche es el primer producto Kinder sin chocolate. Es un producto sin conservantes ni colorantes, hecho con ingredientes cuidadosamente seleccionados, por ello hay que conservarlo en la nevera.

Además, es especialmente nutritivo gracias a que se elabora con mucha leche pasteurizada (40%). Es fuente de vitaminas B12, B2, calcio, y fósforo.



Por sus ingredientes básicos y la ausencia de conservantes, este producto debe conservarse en el frigorífico.

Con toda la garantía de **Kinder**

- ✓ Sin colorantes
- ✓ Sin conservantes
- ✓ Sin grasas hidrogenadas



La gama fresca de Kinder.

Kinder comercializa también su línea de productos refrigerados, caracterizados por la utilización de una avanzada tecnología que permite solidificar la leche utilizada de modo que mantenga sus cualidades organolépticas y nutritivas inalteradas. Así **Kinder** presenta una gama de productos mucho más “fresca”, que elabora con ingredientes básicos pilares de la nutrición, como son el bizcocho y la leche, y los convierte en productos modernos que puedes encontrar bien frescos en tu frigorífico. **Kinder** une los valores nutritivos de siempre con un sabor y textura únicos.





Kinder

Leche +
miel +
tierno bizcocho

fresco, sencillo
y nutritivo



Kinder Sandwich de Leche
5 x 28g.



Kinder

Leche +
cacao +
tierno bizcocho

rico y sabroso



Kinder Pinguí 4 x 28g.
Un postre con relleno elaborado con leche fresca pasteurizada y cacao y recubierto de una fina capa de chocolate. Es fuente de vitaminas B12, calcio, fósforo, y magnesio.

Fase 1. Probar el producto y sacar conclusiones.

Al comenzar el proyecto, todos los participantes reciben este pack de inicio:

Para ti:

- 10 Kinder Sandwich de Leche

Para pasar a amigos, compañeros de trabajo, colegas y familiares:

- 30 muestras
- 1 Manual de investigación de marketing

Primero lo primero: ¡Probar Kinder Sandwich de Leche!

Como tentempié, en el desayuno, como merienda, como un sabroso postre o como más te guste :)

Queremos conocer tu verdadera opinión: ¿Qué es lo que más te gusta? ¿Qué te parece su textura? ¿Con qué lo combinas? ¿Cuándo y dónde lo comerías? ¡Cuanta más info, mejor!



Si tienes dudas, por favor envía tus preguntas a itsaso@trnd.es o kinder@trnd.es.

En el blog del proyecto agruparemos las consultas y las discutiremos juntos: www.trnd.es/sandwichdeleche

Fase 2. Invitar a amigos a que lo prueben.



¿Qué opinan tus amigos, familiares y conocidos?

Después de formarte una opinión, es interesante saber qué es lo que piensan tus amigos y conocidos.

Simplemente pasa las muestras a tus amigos, familiares y conocidos para que lo prueben y comparte con ellos curiosidades sobre el **Kinder Sandwich de Leche**.

Si te hacen preguntas, podrás responder a la mayoría con la info que te ofrecemos en esta Guía de Proyecto, pero si necesitas más detalles, estaremos contentos de responder tus preguntas o dudas en itsaso@trnd.es.

Visita el blog del proyecto www.trnd.es/sandwichdeleche donde encontrarás opiniones, comentarios e incluso fotos. Participar en las conversaciones es fácil, sólo tienes que dejar comentarios en los artículos que más te interesan.

Sentimos curiosidad por todos tus comentarios, tu opinión es muy importante para nosotros.

Fase 3. Difundir y compartir las experiencias.



Escribir un informe es muy fácil: Entra en www.trnd.es/sandwichdeleche y haz click en el botón "Escribir informe". Adelante, es sencillo :)

Siempre que hables con tus amigos, familiares y conocidos, ¡escribe un informe!

Los informes de las recomendaciones boca a boca que hagas son la base de los proyectos de **trnd**. Cuantos más informes tengamos, mejor podremos evaluar el proyecto y mostrar a la gente de **Kinder Sandwich de Leche** lo que todos hemos conseguido.

Lo interesante de los informes es saber cuándo hablaste con tus amigos, conocidos y familiares, qué opinan de **Kinder Sandwich de Leche** y qué preguntas o dudas te han expuesto ellos sobre el producto.

Sabemos que escribir informes y enviarlos requiere algo de tiempo, por eso cada informe es respondido personalmente. Puedes enviar fotos, videos, cualquier idea nueva, dudas y comentarios, allí estaremos para compartirlos.

- ¡Comparte tus experiencias!
- Dialoga con la marca

Fase 4. Desarrollar la investigación de marketing.



Conviértete en científico y forma parte de la investigación de marketing.

Dentro del proyecto de trnd Kinder Sandwich de Leche, te convertimos en un investigador oficial de marketing.

Para que seas un verdadero científico y ayudes a **Kinder Sandwich de Leche** en una investigación en la vida real, incluimos el Manual de investigación de marketing con el que podrás averiguar la opinión de tus amigos y conocidos acerca del moderno tentempié.

Tus resultados serán recogidos anónimamente al final del proyecto. Luego los evaluaremos y entregaremos al equipo de **Kinder Sandwich de Leche** para su consideración directa.

Podrás encontrar más información dentro de la documentación adjunta.

El Manual de investigación de marketing te ayudará a convertirte en un científico:

- **Complétalo** con tus amigos, familiares, conocidos y compañeros de trabajo.
- **Entra en tu cuenta** e introduce los resultados a través de “Enviar cuestionario”.
- Si necesitas más info, no dudes en escribir a itsaso@trnd.es

Fase 5. Ideas para generar boca a boca.



*¿Cuál es la mejor manera de dar a conocer Kinder Sandwich de Leche?
Sentimos curiosidad por tus ideas.*

La mejor manera de dar a conocer las cualidades de un Kinder Sandwich de Leche es hablando de él con la gente de tu entorno. Pero existen otras posibilidades.

Ideas para compartir:

- Dale a las personas que elijas una de las muestras.
- Comparte con quien quieras trucos e ideas sobre los tentempiés.
- Organiza un momento “tentempié” en tu oficina, clase o donde quieras.
- Comenta los momentos en los que has disfrutado **Kinder Sandwich de Leche** en blogs, haz fotos y videos y envíanoslos o publícalos en la web.

Pero por supuesto, las mejores ideas del boca a boca las tienes tú.
¡Estamos ansiosos por conocerlas!

La idea a comunicar.

Kinder Sandwich de Leche: El moderno tentempié.

- ✓ Con un 40% de leche pasteurizada.
- ✓ El primer producto Kinder sin chocolate.



¡Fresco, sencillo y nutritivo!

Las reglas del juego en trnd.

Para que se pueda generar un boca a boca sincero, transparente y con éxito, hemos definido una serie de pautas. Como miembro de trnd es importante que las respetes.



Ser transparente.

La participación en proyectos de trnd no debe ser algo secreto ni encubierto. No queremos difundir anuncios falsos u otro tipo de publicidad engañosa.

Cada vez que se hable con amigos o conocidos dentro del marco de actuación del proyecto, cuando se transmita el producto a alguien externo al mismo, etc, es muy importante comunicar que estamos participando en un proyecto de boca a boca de trnd.

No se trata de que engañes a amigos, familiares y conocidos. No eres un comercial de la marca que va puerta por puerta vendiendo un producto. El boca a boca debe ser abierto, sincero y, en definitiva, reflejar tu opinión.



Ser sincero.

Parece normal, pero no es corriente hoy en día: sólo un boca a boca honesto funciona. No debes expresar una respuesta determinada, es decir, no hace falta que exageres ni que

te inventes nada acerca del producto. Simplemente, tienes que expresar y compartir tu opinión.

Escuchar.

No tienes que manipular a amigos y conocidos para que tengan la misma opinión que tú, déjales sacar sus propias conclusiones. Es decir, son ellos los que deben formarse su propia opinión acerca de los productos del proyecto. Escucha y respeta todas las opiniones, y no intentes imponer las tuyas.

Los ingredientes.

Un delicioso bizcocho relleno con leche y miel.

El bizcocho:

Una increíble fuente nutricional gracias a su contenido en hidratos de carbono y proteínas.



La leche:

Un alimento fundamental porque es una fuente de calcio y de proteínas nobles.

La miel:

Es un producto natural con propiedades aromáticas y nutritivas.

El moderno tentempié.

Un alimento adecuado para una dieta equilibrada.

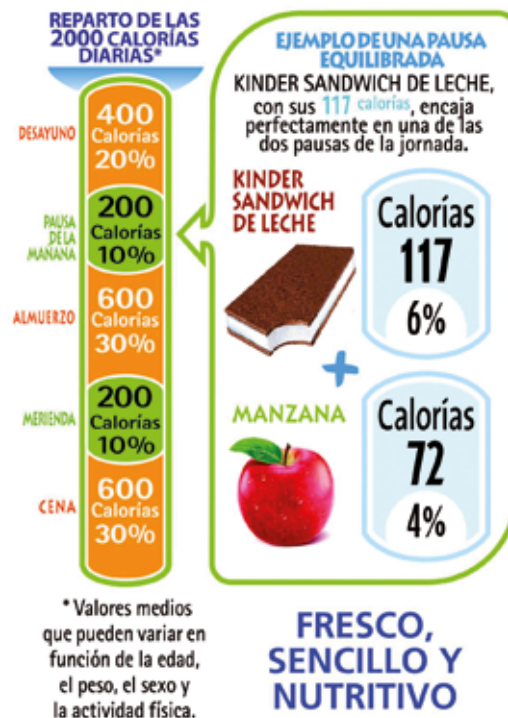
¿Lo sabías? Nuestro organismo necesita 2000 calorías diarias. Para mantener una dieta saludable, se recomienda distribuir la absorción de estas calorías en 5 comidas. Además del desayuno, la comida y la cena, una pausa durante la mañana y la merienda por la tarde son 2 momentos importantes para recargar energía.

Así no sólo se evita la molesta sensación de hambre sino que evitamos hacer atracones durante la comida y cena.

| Valores medios | | por 100g | por unidad (28g) | %CDO /VDR* |
|---------------------------|------|-----------------|------------------|------------|
| Valor Energético | kcal | 417 | 117 | 6 |
| Proteínas | g | 8,4 | 2,4 | 5 |
| Hidratos de carbono | g | 34,5 | 9,7 | 4 |
| De los cuales Azúcares | g | 29,2 | 8,2 | 9 |
| Vitamina B2 (Riboflavina) | mg | 0,28 (17%**) | 0,07 (4%**) | |
| Vitamina B12 | mcg | 0,40 (40%**) | 0,1 (10%**) | |
| Calcio | mg | 170 (21%**) | 47 (5%**) | |
| Fósforo | mg | 245 (30%**) | 68 (8%**) | |

* CDO = Cantidad Diaria Orientativa para un adulto basada en un aporte diario de 2.000 Kcal. Las necesidades nutricionales para cada individuo pueden ser superiores o inferiores basadas en su sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

** De la cantidad diaria recomendada



Elaboración.

Para Ferrero la política de Calidad empieza desde la compra de las materias primas.

Una de las claves es controlar el sector de aprovisionamiento. Todos los proveedores son auditados regularmente y las materias primas seleccionadas rigurosamente.

Ferrero no utiliza materias primas genéticamente modificadas o provenientes de organismos genéticamente modificados en la fabricación de sus productos.



Las materias primas son integralmente transformadas en las fábricas de Ferrero. Los controles son frecuentes y regulares para mantener la calidad Ferrero en sus productos.

Este resultado es posible gracias a condiciones de seguridad óptimas, particularmente a través del método HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Además, los equipos de venta verifican, adaptan y aseguran que los productos vendidos estén en las mejores condiciones de calidad.



Historia.

Los orígenes de la empresa

Tenemos que volver a los años de la post guerra para descubrir las raíces de esta empresa. Años en los cuales Piera y Pietro Ferrero transformaron un pequeño bar y panadería del Piemonte italiano en una fábrica. Estos primeros y decisivos pasos se dieron gracias a los productos inventados por Pietro Ferrero y a la ayuda de su, por entonces muy joven, hijo Michele. Otro factor de éxito fue la eficiente red de ventas organizada por Giovanni, hermano de Pietro.

Hoy la historia de Ferrero ha alcanzado la tercera generación con Pietro y Giovanni Ferrero, los hijos de Michele y Maria Franca, en la conducción del Grupo como directores generales.

Para sintetizar, detrás de la marca y la expansión de una compañía multinacional, está el pasado, presente y futuro de una brillante y tenaz familia piemontesa.

Y sobre todo, una gran pasión que se mantiene intacta desde hace medio siglo: crear productos únicos y de alta calidad para alimentar de forma sana y endulzar la vida de todos.



Historia.

Innovar para crecer

En sus comienzos, Ferrero contaba con 5 empleados en Alba. Luego muy rápidamente, su número aumentó: ¡eran más de 1000 tres años más tarde! Pero es en 1949 cuando la verdadera industrialización comienza: Michele sucede a su padre Pietro en la cabeza de la sociedad Ferrero.

El éxito del primer producto Ferrero, Nutella®, es un trampolín formidable para el lanzamiento de otras marcas. En 1956, Mon chéri aparece en los comercios. Este producto simboliza la mentalidad Ferrero: pasar de una producción artesanal - una cereza en un sobre de chocolate - a una capacidad de producción industrial. En 1969, las pastillas Tic Tac revolucionan la confitería de bolsillo. En 1974, es el turno de Kinder Sorpresa: ¡un huevo de chocolate que contiene una sorpresa que uno mismo tiene que montar! En 1982, Ferrero Rocher se empieza a comercializar. Todavía hoy, la innovación es el motor del crecimiento: Raffaello, Duplo, Kinder Bueno, Ferrero Garden, etc.

El Grupo Ferrero cuenta hoy con más de 20,000 empleados.

Llegan las meriendas “frescas”

Una vez más la creatividad de Michele Ferrero genera nuevos éxitos pensando en realizar un producto “fresco” para los niños.

En su mente, esta palabra tiene muchos significados. Significa algo agradable al paladar sobre todo cuando hace calor, algo genuino y natural, por lo tanto un producto sin conservantes ni aditivos químicos que se mantenga en el frigorífico. Así nace en 1990 Kinder Sandwich de leche, seguido de Kinder Pinguí (1992) y Kinder Paradiso (1994); pensados también para un público adulto.



Historia.

1946

Fundación de Ferrero

1964

Se lanza **Nutella®**

1968

Se funda la división Kinder, alimentos especialmente creados para niños.

1980

Se lanzan 6 nuevos productos en esta década, incluido el Ferrero Rocher

1990

Gracias a los avances de la tecnología se crea la línea Kinder Fresca.

Hoy

El grupo cuenta con 15 plantas de producción, repartidas por 4 continentes. Las meriendas frescas se fabrican en Alemania e Italia.



En España, Ferrero Ibérica S.A. se constituye en 1988 fijando su sede central en Barcelona. La primera plantilla contó con 5 empleados y la distribución de los primeros productos empezó a través de 11 distribuidores que cubrían las principales áreas del País.

Desde 1995 se empiezan a comercializar las meriendas frescas en Levante y Andalucía como zonas experimentales. Tras 15 años de investigación, se lanza en septiembre de 2.007 **Kinder Sandwich de Leche** a nivel nacional con un spot en TV con Sara Baras como estandarte, bailaora elegida por su naturalidad y frescura, como **Kinder Sandwich de Leche**.

Datos del producto.

Kinder Sandwich de Leche.

El moderno tentempié. Fresco, sencillo y nutritivo.

Leche pasteurizada (40%), bizcocho y miel.

Sin grasas hidrogenadas.

Sin colorantes, ni conservantes.

Por sus ingredientes y proceso de elaboración, aporta parte de la cantidad diaria recomendada de vitaminas, calcio y fósforo.

Formatos pack: 5 x 28g.

Precio recomendado de venta: 1,75€



trnd

www.trnd.es/sandwichdeleche - contacto: itsaso@trnd.es

© 2009 trnd SL - Cardener 35, Bajos - 08024 Barcelona