

Guía de proyecto trnd

Nutella® - Crema de avellanas.

Proyecto
trnd



Blog del proyecto: www.trnd.es/nutella | Contacta con: nacho@trnd.es

Bienvenido al proyecto trnd Nutella®.

¡Qué emoción! Junto a Nutella®, 2.000 trndian@s de la Comunidad Valenciana, Murcia y Andalucía disfrutarán de la mítica crema de avellanas que tanto nos gusta.

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 positiva!

Nutella® se elabora con toda la experiencia de Ferrero, uno de los grupos más grandes de alimentación de Europa; conocido por sus originales productos a base de avellanas de alta calidad.



Lo que queremos en este proyecto de trnd es:

- Probar **Nutella®**, la clásica crema de avellanas, **especialmente como parte de un buen desayuno.**
- Conocer los beneficios que conlleva un desayuno adecuado.
- Conocer tu opinión sincera sobre el producto.
- Buscar opiniones de amigos, familiares y conocidos sobre **Nutella®**: cuándo la comen, en qué momento del día la prefieren, cuáles son las combinaciones ideales.
- Mantener conversaciones online con los responsables de la marca y con los demás participantes del proyecto.
- Dar a conocer juntos **Nutella®** compartiendo experiencias y anécdotas con tus amigos, conocidos, familiares y compañeros de trabajo.

¡Nos divertiremos mucho durante todo el proyecto!



+



+



Nutella® – Calidad desde la primera avellana.

Todos hemos probado esa deliciosa crema de avellanas conocida como Nutella®, pero ¿dónde radica su secreto?

Nutella® se elabora con ingredientes de calidad y con avellanas cuidadosamente seleccionadas en origen, siendo una de las cremas de untar con más alto contenido en avellanas (13%). Sin grasas hidrogenadas, sin colorantes ni conservantes.

Ferrero interviene, a través de una delicada selección, en todo el proceso de cultivo y selección de las avellanas, sólo los mejores frutos son utilizados para su elaboración. Gracias a la experiencia, la calidad de la avellana ha sido mejorada con los años: los métodos de producción y elaboración han estado en constante optimización para conservar en todos los productos Ferrero sus beneficios de un modo natural. Las continuas mejoras siempre se han llevado adelante respetando el legado de las tradiciones con el fin de garantizar “la salud que viene del gusto”.



La familia Nutella®.

750, 400 y 200 gramos para disfrutar con toda la familia.



La avellana contiene entre sus componentes, nutrientes de alta calidad, entre ellos: ácido oléico, magnesio, vitaminas, fibras y antioxidantes. En los últimos años, numerosos estudios científicos confirman estas cualidades y hacen que hoy la avellana sea aconsejada como parte de la dieta, reconociendo sus propiedades para el bienestar y la salud.

Fase 1. Probar el producto y sacar conclusiones.

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

Para ti:

- 1 tarro de Nutella® (750g)
- El reloj de pared de Nutella®

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

- 36 muestras (30g)
- 20 folletos
- 1 Manual de investigación de marketing (para participar en la investigación científica).



Primero lo primero: ¡Probar Nutella®!

Sola, con tostadas, con galletas, en el desayuno o como más te guste :)

Queremos conocer tu verdadera opinión: ¿Qué es lo que más te gusta? ¿Desde cuándo te gusta? ¿Con qué la combinas? **¡Cuánta más info, mejor!**

Si tienes dudas, por favor envía tus preguntas a nacho@trnd.es o nutella@trnd.es.

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

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 y los folletos a tus amigos, familiares y conocidos para que la prueben y comparte con ellos curiosidades sobre la sabrosa crema de avellanas.

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 nacho@trnd.es.

Visita el blog del proyecto www.trnd.es/nutella 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/nutella 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 **Nutella®** lo que todos hemos conseguido.

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

Como sabemos que escribir informes y enviarlos requiere algo de tiempo, por cada informe recibido ganarás puntos trnd. Cuantos más detalles, fotos, videos o cualquier idea nueva, mejor.

Al finalizar el proyecto los 5 mejores participantes recibirán un regalo especial.

**¡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 Nutella®, te convertimos en un investigador oficial de marketing.

Para que seas un verdadero científico y ayudes a **Nutella®** 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 de la crema de avellanas.

Tus resultados serán recogidos anónimamente al final del proyecto. Luego los evaluaremos y entregaremos al equipo de **Nutella®** 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 colegas.
- **Entra en tu cuenta** e introduce los resultados a través de “Enviar cuestionario”.
- Si necesitas más info, no dudes en escribir a **nacho@trnd.es**

Fase 5. Ideas para generar boca a boca.



*¿Cuál es la mejor manera de dar a conocer Nutella®?
Sentimos curiosidad por tus ideas.*

La mejor manera de dar a conocer las bondades de un desayuno positivo 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.
- Reparte entre tus conocidos los folletos, seguro despertarás su curiosidad.
- Atrévete a montar un auténtico desayuno positivo en tu casa o en el trabajo y averigua cuánto saben de nutrición tus amigos.
- ¿Tienes recetas y trucos con la crema de avellanas? ¡compártelas!
- Comenta los momentos en los que has disfrutado **Nutella®** 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.

Nutella®: Desayuna positivo.

✓ Desayunar de una forma nutritiva y equilibrada te ayuda a funcionar a pleno rendimiento, física y mentalmente.

✓ El desayuno tiene que consistir en una combinación equilibrada de ingredientes y nutrientes.

✓ El desayuno con Nutella® garantiza este aporte de una manera completa y equilibrada, y además ¡está buenísima! ;)



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.

La importancia de un desayuno adecuado.

Según los nutricionistas el desayuno representa un momento fundamental para empezar bien el día y debe aportar entre el 15%-20% de las necesidades calóricas del día (2.000Kcal-CDO*).

El cuerpo pasa unas horas de “ayuno” durante la noche, ya que la última comida del día suele ser la cena. Por ello, después de un periodo de 10 a 12 horas sin comer, el cuerpo necesita una inyección de energía. Si lo recargamos con un desayuno nutritivo

y bien equilibrado, podemos recuperar el metabolismo y el nivel de energía que necesitamos para todo el día. Saltarse el desayuno es perderse una fantástica forma de comenzar la jornada.

El desayuno con **Nutella®** garantiza este aporte de una manera completa y equilibrada para empezar bien el día.

Estudios científicos demuestran que desayunar ayuda a la concentración y a obtener un mayor rendimiento, lo cual es especialmente cierto para los niños, que tienen un largo día de escuela frente a ellos, pero también para los adultos, por supuesto.

Ejemplo de un desayuno equilibrado:



*CDO = Cantidad Diaria Orientativa para un adulto basada en un aporte diario de 2.000 Kcal. Puede variar según sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

Desayuno positivo.

Te damos algunas pistas para desayunar con Nutella® y empezar con toda la carga y el optimismo que necesitas.

Ejemplo de un desayuno con NUTELLA®

(388 kcal - 19% CDO*)

Pan y NUTELLA®
(50g. de pan, 30g. de NUTELLA®)

1 vaso de leche
(125ml. de leche semidesnatada)

1 manzana
(100g.)

Otros desayunos con Nutella®:

- Pan y Nutella®, yogurt, zumo de frutas frescas o fruta fresca.
- Tostaditas, Nutella®, leche, fruta fresca.
- Pan y Nutella®, leche con cacao, fruta fresca.

¿Sabías qué?

Nutella®, por sus ingredientes y proceso de elaboración conserva vitaminas, calcio, fósforo y magnesio. Compara con otros untables para el desayuno ¡te sorprenderás!

VALORES MEDIOS	por 100g	por porción (15g)	%CDO*
Valor Energético kcal/kj	530/2215	80/335	4
Proteínas g	6,4	1	2
Hidratos de Carbono g	56,4	8,5	3
de los cuales Azúcares	55,2	8,3	9
Grasas g	31	4,7	7
de las cuales Saturadas	10,3	1,5	8
Fibra Alimentaria g	3,5	0,5	2
Sodio g	0,033	0,005	0

* CDO= Cantidad Diaria Orientativa para un adulto basada en un aporte diario de 2.000 Kcal. Puede variar según sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

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.



¿Sabías qué?

Cada Tarro de **Nutella®** (400g) contiene 60 avellanas.

Historia.

Los orígenes de la empresa, un producto de leyenda

La historia de Ferrero se remonta a 1946. Al finalizar la Segunda Guerra Mundial, Pietro Ferrero, chocolatero-pastelero en Alba, un pueblo del Piemonte en el norte de Italia, imagina la receta que revolucionará el desayuno y la merienda de millones de niños alrededor del mundo. El chocolate era un producto difícil de conseguir, de ahí la idea de Pietro Ferrero de mezclar las habas de cacao con avellanas, muy abundantes en su región. Así nació “Giandujot”, un producto “a base de avellanas, cacao y leche, con forma de panetone que se podía cortar en rodajas”, “la merienda ideal para los niños”.

Cuenta la leyenda que durante un verano tórrido, un poco de “Giandujot” se echó a derretirse al sol y tomó una consistencia más cremosa. Gracias a la ayuda de su hermano Giovanni, Pietro Ferrero aprovechó entonces la ocasión y adaptó la receta para obtener la pasta de avellanas untable que conocemos hoy. El primer nombre de **Nutella**® en Italia fue “Supercrema”. El éxito no tardó en llegar...

¿Sabías qué?

La fila de los tarros de **Nutella**® producidos en un año es tan larga como la circunferencia de la tierra.



Historia.

Innovar para crecer

En sus comienzos, Ferrero contaba con 5 empleados en Alba. Luego muy rápidamente, su número aumentó: ¡eran más de 1.000 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. Gracias a él, la empresa familiar ha mantenido un crecimiento continuo por más de 60 años. Este éxito se construyó alrededor de la ambición, el ingenio y la voluntad de un hombre apasionado.

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 Surprise: ¡un huevo en chocolate que contiene una sorpresa que uno mismo tiene que montar! En 1982, Ferrero Rocher es comercializado. 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.



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.

1998

Nutella®, líder a nivel mundial, llega por fin a los consumidores españoles.

Hoy

El grupo cuenta con 15 plantas de producción, 4 de ellas, en 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. En 1998 se lanza en el mercado de las cremas de untar **Nutella®**, líder a nivel mundial.

Datos del producto.

Nutella®. Desayuna positivo.

Crema de avellanas (con un 13% de avellanas).

Sin grasas hidrogenadas.

Sin colorantes ni conservantes.

Nutella®, por sus ingredientes y proceso de elaboración conserva vitaminas, calcio, fósforo y magnesio.

Nutella® está certificada por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) con la marca de garantía “Controlado por FACE”.



Formatos 200g, 400g y 750g.

Precio recomendado de venta: 1,80€ (200g), 2,55€ (400g) y 4,55€ (750g).



trnd

www.trnd.es/nutella - contacto: nacho@trnd.es
© 2009 trnd SL - Cardener 35, Bajos - 08024 Barcelona