

TÍTULO

CREALO

CONTACTO

Coordinador: gabinete de emprendedores FCE UNL

Integrantes del emprendimiento: Pablo Lugin y Guillermo Aguiar Satto

Mail:crealofajores@gmail.com

Instagram: crealofajores

RESUMEN

Crealo es un emprendimiento gastronómico ideado por un equipo multidisciplinario cuya misión es brindar una experiencia en la cual los clientes puedan armar a gusto su propio alfajor. Para ello, podrán jugar con la selección de tapas, rellenos y toppings, siendo protagonistas únicos al momento de su creación. Se dispone de una gran variedad de sabores para poder elegir, sabores clásicos y también originales y bien nuestros. Crealo ingresó al gabinete de incubación de FCE de la UNL en el año 2018, y participó en las Jornadas Internacionales de Jóvenes Emprendedores (JIJE) realizadas en el año 2019 en la ciudad de Santa Fe.

Nuestros clientes podrán disfrutar de la experiencia Crealo en foodtrucks ubicados en distintos eventos como ferias, recitales y exposiciones; en locales comerciales, y a través de pedidos online. El emprendimiento se ubica en la localidad de Santa Fe, y en un futuro el objetivo es expandirse a otras grandes ciudades, como Paraná, Rosario, CABA y Córdoba mediante el desarrollo de una franquicia. Crealo apuesta al empleo de materias primas elaboradas por pequeños productores regionales, fomentando el desarrollo de la economía local.

INTRODUCCIÓN

Crealo surge a partir de la articulación de ideas independientes que se unen para generar una totalmente innovadora. Este emprendimiento gastronómico está orientado a la venta de alfajores hechos "a medida" -a gusto y piacere- del cliente. Un alfajor que está por fuera de lo industrial, estandarizado y de cánones establecidos. Se trata de un alfajor que está pensado como un producto personalizado, una customización de producto. Reconocemos la tradición que tiene el alfajor en la región y en el país, siendo un producto típico, pero pensamos en la innovación de este postre y buscamos la experimentación del cliente, la posibilidad de que pueda crear, imaginar, jugar. Crealo se suma a esta nueva corriente alimenticia persiguiendo las tendencias que se imponen en el mercado como: "Eatertainment" experiencia alimentaria, "Social & Sharing", "My Universe" a mi medida, "Better for me" salud personalizada, "Transient

Food” alimentación efímera, “Local”, el origen sí importa. Todas estas tendencias las encontramos aplicadas a este proyecto llamado Crealo. En este duro camino del emprendedurismo, hemos recurrido al Gabinete de Emprendedores de la Universidad Nacional del Litoral, que desde el año 2018 nos está asesorando y orientando, poniendo toda la infraestructura disponible para lograr una incubación del proyecto. En el año 2019 Crealo participó en las Jornadas Internacionales de Jóvenes Emprendedores, realizadas en la ciudad de Santa Fe.

DESCRIPCIÓN RESUMIDA

En la actualidad, en la Argentina se puede encontrar por un lado a las grandes multimasas de golosinas que producen alfajores industrializados, con un alto porcentaje de rasgos similares, en cuanto a rellenos, sabores, cubiertas e ingredientes. En los últimos años, en estas multimasas se ha visto una cantidad de productos reducidos en calorías, pero que no contemplan aportes en nutrientes, variedad de gustos, y demás aportes exclusivos de Crealo. Por otro lado, se encuentran también PYMES elaboradoras de alfajores artesanales. Hoy en día este tipo de alfajores se destaca en la preferencia del consumidor, y la oferta se encuentra en auge. Sin embargo, los mismos no se destacan en cuanto a la variedad (tanto en los sabores de las tapas, como en los sabores del relleno).

Crealo surge entonces como una opción capaz de cubrir ese lugar vacío que encontramos en el mercado, ofreciéndole la posibilidad al cliente de elegir al dentro de una amplia variedad de ingredientes (dentro de los cuales se presentan opciones originales, tradicionales, caseras, saludables y aptas para personas celíacas y veganas), quien primero elegirá los sabores y tamaños de las tapas de su alfajor, luego elegirá los rellenos, y por último los toppings. En minutos estará disfrutando de su alfajor ya sea a la hora del almuerzo en la oficina, a la hora del postre, junto a toda la familia o mientras ve una película en el sillón de su casa. Crealo se puede adquirir en foodtrucks ubicados en ferias y eventos, en locales comerciales y también a través redes sociales y sitios de delivery online.

Crealo se dirige a 3 segmentos diferenciados en cuanto al rango etario. El Segmento 1: Infantil (familias con niños entre 3 a 11 años), Segmento II: Joven (personas de 12 a 34), Segmento III: Gourmet (personas de 35 a 99 años). Al segmento I, Infantil (familias con niños entre 3 a 11 años), le ofrecemos la posibilidad de jugar y crear un alfajor, generando un momento de diversión a través de la selección de colores; sabores; texturas; formas; etc. Al público joven, segmento II: Joven (personas de 12 a 34), se le ofrece la posibilidad de disfrutar de una experiencia gastronómica diferente, personalizada y rápida. Actualmente, los jóvenes apuestan a propuestas novedosas y que se adapten a sus gustos personales. Al segmento III: Gourmet (personas de 35 a 99 años), a través de ciertos ingredientes seleccionados, se

le ofrece la opción de armar un alfajor con ingredientes de categoría, para que puedan disfrutar de una verdadera experiencia gourmet.

Los tres segmentos son atravesados por opciones “saludables”. Opciones que sin importar la edad, el cliente puede elegir para disfrutar de un rico alfajor cuidando su salud.

La economía circular y el cuidado del medioambiente son conceptos adoptados por Crealo. Los proveedores de materias primas son pequeños y medianos productores locales, permitiendo la adquisición de alimentos frescos y artesanales, y fomentando a la industria regional, Por otro lado, se opta por packaging elaborado por materiales biodegradables y reciclables.

FIGURA O FOTOGRAFÍA
(ILUSTRACIÓN DEL CASO)



RESULTADOS

Crealo actualmente se encuentra en la etapa de desarrollo. Para ajustar el diseño de la experiencia, se ha realizado una prueba piloto, con un público de aproximadamente 30 personas. Las mismas pudieron seleccionar dentro de una gran variedad de tapas, rellenos y toppings, y de esta manera armar su alfajor. El producto tuvo una muy buena recepción, y nos permitió determinar cuáles son aquellos ingredientes que cuentan con una mayor aceptación, y luego a partir de una breve encuesta, nos permitió conocer sugerencias de los comensales para una mejora. Estamos en la búsqueda de financiación con el objetivo de poder poner en marcha nuestro negocio en el corto plazo.

CONCLUSIÓN

Creemos firmemente que la Universidad nacional del Litoral, a través del gabinete para emprendedores de la FCE, ofrece un gran apoyo a muchas personas como en nuestro caso, que desean emprender pero que no cuentan con los conocimientos suficientes para hacerlo. El gabinete nos ofreció un equipo de profesionales para guiarnos en el desarrollo de nuestro proyecto, y además nos permitió participar en distintos eventos como en las JIJE 2019 y en MY I-DEAL TEAM 2020 para poder escuchar y aprender de otras personas que también se encuentran sumergidas en el mundo del emprendedurismo.