



Los Lagos



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Metropolitana de Santiago



Los Ríos



Los Lagos

2009

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollar Estrategias de Marketing que Permitan Posicionar la Línea de Productos Artesanales Elaborados por Chocolates Nougat en el Mercado Nacional

Tipo de Iniciativa	: Innovación en Marketing Agroalimentario
Código de Iniciativa	: IMA-2009-0454
Ejecutor	: Chocolates Artesanales Nougat Ltda.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Chocolates Artesanales Nougat Ltda.
Fecha de Inicio	: 01/09/2009
Fecha de Término	: 26/02/2010
Costo Total	: \$11.238.500

Aporte FIA	: \$9.000.000
Aporte Contraparte	: \$2.238.500
Región de Ejecución	: X
Región de Impacto	: X, XIII y XIV
Sector	: Agrícola
Subsector	: Frutales de nuez, frutales tropicales y subtropicales
Rubro	: Frutales de nuez, frutales tropicales

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollar Estrategias de Marketing que Permitan Posicionar la Línea de Productos Artesanales Elaborados por Chocolates Nougat en el Mercado Nacional

Objetivo General

Posicionar la línea de productos artesanales elaborados por Chocolates Nougat en el mercado nacional.

Objetivos Específicos

1. Desarrollar un plan de marketing que permita a Chocolates Nougat posicionar la línea de sus productos gourmet en el mercado nacional, inicialmente en las ciudades de Santiago, Valdivia y Osorno.
2. Realizar un sondeo de mercado para identificar las oportunidades que presenta el mercado nacional, con el propósito de que Chocolates Nougat reoriente su negocio y pueda ingresar a nuevos nichos.
3. Desarrollar diseños exclusivos que permitan transferir al consumidor que la línea de productos de Chocolates Nougat son productos premium.

Resumen

El Chocolate Nougat es elaborado con materias primas de la mejor calidad, garantizando un bouquet único. Nuestros chocolates se diferencian significativamente de la competencia, además de su exquisito sabor, por su diseño innovador que se desarrolla constantemente. En su elaboración se seleccionan las mejores materias primas, mezclando el chocolate con frutas secas (almendras, nueces, entre otros) y/o frutas frescas (arándanos, frambuesas, entre otros), como también, podemos encontrar combinaciones con exquisito mazapán o dulce de leche elaborados por nosotros mismos. Nuestra mermelada se elabora con las mejores frutas frescas de la zona, con la cantidad exacta de azúcar y la cocción adecuada, que le permite mantener el mejor sabor y textura. La innovación de la propuesta se basó en el desarrollo de diseños y packagings diferentes dirigidos a nuestro mercado objetivo. Además, con ello poder acceder a canales de distribución no habituales, presentando a nuestro chocolate como una excelente alternativa de souvenir.