

# GOURMET FLAVOURS ECUADOR

Por: Carolina **Vargas Ponguillo**

Coordinadora Sectorial

El Ecuador tiene ventajas comparativas que le permiten producir con alta calidad. Los microclimas y la luminosidad durante todo el año son condiciones que proporcionan intensidad única en sabores y colores a la producción ecuatoriana.

Con el objetivo de difundir y promocionar una oferta exportable no tradicional, nació la idea de agrupar a pequeñas y medianas empresas (Pymes) dentro del proyecto "Estrategia de Internacionalización de Productos *Gourmet*", iniciativa que contó con el apoyo de la Corporación Andina de Fomento (CAF) y la Corpei. Este conjunto de empresas fue seleccionado, entre un grupo de 40 Pymes que mostraron interés en el proyecto, tomando en consideración la calidad y condiciones de su producto *gourmet*, la capacidad de producción, la competitividad, innovación del producto y potencial exportador. Estas empresas durante la ejecución del proyecto obtuvieron asistencia técnica en estrategias de comercialización, gestión de calidad, y se puso especial énfasis en temas de empaque y embalaje dando como resultado diseños únicos y adecuados al nicho de mercado *gourmet*.



## Resultados que se alcanzaron con éxito en el Proyecto

1. Diagnóstico del mercado.
2. Base de datos de empresas y organizaciones que tienen potencial de exportación al nicho de mercado.
3. Grupo de 10 productos seleccionados con alto valor agregado.
4. Diagnóstico con el estado actual de las empresas identificadas y su capacidad potencial de exportación.
5. Grupo de 9 Pymes-organizaciones participantes del proyecto.
6. Diagnóstico del mercado meta.
7. Plan de capacitación y asistencia técnica diseñada y ejecutada para las 9 empresas.
8. Adecuaciones en empaques y/o productos realizados, uno de los resultados más importantes en la ejecución del proyecto. Las empresas realizaron cambios en sus productos porque sabían sobre la necesidad de re estructurar sus empaques, empresas como *The Ecuador Honey Company* y *Uyamafarms* no realizaron adecuaciones, debido a que, tienen un empaque compatible con el nicho *gourmet*.
9. Estrategia de comercialización y promoción definida y consensuada.
10. Actividades de comercialización y promoción desarrolladas, implementadas y evaluadas, tales como: Misión de Observación a Madrid (Agroapoyo, Procafé, Cafecom, Uyamafarms e Inaexpo), participación en la feria *Fancy Food New York* de la empresa *The Ecuador Honey Company*, y participación en la feria *Anuga* en Alemania (Agroapoyo, Biolcom, Uyamafarms, Especies Exóticas), además, la participación de Inaexpo con su propio *stand* con el apoyo de la Corpei.
11. Material promocional desarrollado, postal *gourmet*, catálogo, gigantografías para el *stand* y página *web* en *flash*.

## Las empresas participantes son:

Empresa	Producto/s	Website
Agroapoyo	Frutas deshidratadas (frutilla, cáscaras de naranja, piña, banano, tomatate de árbol, naranjilla, papaya).	<a href="http://www.andeanpassion.com">www.andeanpassion.com</a>
Biolcom	Chocorito y sal marina con hierbas deshidratadas, jugo natural de piña.	<a href="http://www.biolcom.com">www.biolcom.com</a>
Cafecom	Café de altura de una zona específica (Caniamanga), Chokafé (granos de café tostados cubiertos de chocolate oscuro).	<a href="http://www.cafecom-sa.com">www.cafecom-sa.com</a>
Especies Exóticas	Salsa picantes elaboradas con ají tena (variedad ecuatoriana 100%) con maracuyá, tomate de árbol y jengibre.	<a href="http://www.especiesexoticas.com">www.especiesexoticas.com</a>
Fino de Aroma	Tabletas y polvo de Chocolate oscuro.	<a href="http://www.finodearoma.info">www.finodearoma.info</a>
Inaexpo	Mix de Palmito y alcachofa marinado y tapenade (dip) de alcachofa.	<a href="http://www.inaexpo.com">www.inaexpo.com</a>
Procafé	Café de origen Galápagos.	<a href="http://www.expigo.com">www.expigo.com</a>
Uyamafarms	Aceite de aguacate.	<a href="http://www.miranaturals.com">www.miranaturals.com</a>
Van Kerr Brothers Cía. Ltda.	Mieles monoflorales de edición limitada.	<a href="http://www.ecuadorhoney.com">www.ecuadorhoney.com</a>