

Fiestas Patrias representa el 10% del consumo del año de la categoría mayonesas

# Esta es la mejor compañía para las recetas dieciocheras

En los últimos años las marcas se han enfocado en poner en el mercado sabores más allá del "tradicional". A la vez, los productos elaborados con ingredientes 100% vegetales van ganando terreno.

CIRO COLOMBARA C.

**¿M**ucha más mayonesa que choclo? Para preparar esta clásica "ensalada", no es exagerado decir que la mayoría de las personas opta precisamente por esa proporción de ambos ingredientes. De hecho, hay una frase que -medio en broma y bastante más en serio- afirma que el choclo es una excusa para comer mayonesa.

Mirando el comportamiento de esta categoría, se aprecia una demanda bastante pareja durante todo el año...salvo por dos excepciones: Fiestas Patrias y las celebraciones de fin de año. "Este comportamiento se atribuye principalmente a que a los chilenos nos gusta aportar cremosidad a prácticamente todas nuestras preparaciones dieciocheras. Es así como solemos acompañar los choripanes, las papas, las salsas de los picoteos, los sándwiches, los completos, las sopaipillas y cuanto resto haya de los asados con mayonesa", detalla Robert Barr, gerente de trade marketing de Hellmann's. El ejecutivo agrega



“ El formato frasco fue creado tanto para el canal moderno como el tradicional ”  
 Robert Barr  
 Hellmann's

que en los momentos de celebración, las personas buscan un valor agregado. "Por eso, este año lanzamos una edición limitada de nuestros envases diseñados por la ilustradora nacional Tere Gott. También sumamos una colección exclusiva de bowls, bandejas de loza y tablas de picoteo con salsas con diseños dieciocheros de la artista, que pueden ser canjea-

dos en el sitio <https://vivachile.hellmanns.cl> (<https://acortar.link/0u2Xs1>) y que son enviados directamente a la casa".

**¿Cuáles son los principales elementos que toma en cuenta el consumidor para elegir una marca de mayonesa en el punto de venta?**

"La calidad es uno de los principales atributos. También toman

MARICLA GUERRERO

en cuenta la trayectoria de la marca, el sabor del producto y la textura suave. Como la mayonesa es un aderezo elaborado por la emulsión de huevos y aceite, resulta una base de sabor importante para recetas y preparaciones como sándwiches, ensaladas y entradas entre otros. Además, agrega sabor y cremosidad a las comidas”.

**En otras categorías de aderezos -como mostazas y ketchup- se percibe una mayor diversificación, con productos elaborados bajo diferentes estilos o que incluyen nuevos ingredientes. ¿Este panorama también es posible verlo en las mayonesas?**

“Estamos muy conscientes de esa diversificación y trabajamos permanentemente en innovar en la medida que lo detectemos como una necesidad de nuestros consumidores. Es así como Hellmann’s ha desarrollado distintas variedades”.

Robert Barr dice que en el tiempo se han ido adaptando a las nuevas tendencias del mercado y



“Tenemos 4 variedades, en envase de vidrio de 300 gramos”

Inés Repetto  
 Signore Mario

gustos de los consumidores. “Hellmann’s es una marca que se acomoda a la gastronomía local y no sólo con su sabor tradicional de verdadera mayonesa, sino también con sabores novedosos como ajo o un tipo de mayonesa más cremosa y más blanca como Supreme Artesana. También contamos con una variedad vegana,

que fue lanzada en Chile en 2019”.  
**¿Y cuentan con formatos especiales pensando en el canal tradicional?**

“El formato de frascos fue creado tanto para el canal moderno como para el tradicional porque sabemos que, transversalmente, los consumidores están buscando formatos más prácticos, que sean visualmente atractivos y estéticos para tener sobre la mesa, especialmente en estas fechas”.

#### **Variedades 100% vegetal**

A propósito de mayonesas elaboradas con ingredientes 100% vegetales, una de las marcas más longevas del mercado es Signore Mario. “Partimos en 2013, con la idea de elaborar una salsa tipo mayonesa que fuera más saludable y ‘clean label’ con respecto a los productos que en ese tiempo existían en el mercado. Su elaboración es muy simple, realizando una emulsión en base a agua, soya orgánica y aceite de maravilla, adicionando aliños y especias na-

*Pasa a la pág. 8*



## Esta es la mejor compañía para...

Viene de las págs. 6-7

turales deshidratadas”, explica su socia fundadora, Inés Repetto.

### ¿Cuántas variedades ofrecen?

“Cuatro variedades, todas en envase de vidrio de 300 gramos. Tenemos la Classica, que se caracteriza por su sabor tradicional casero con un leve toque de ajo, y la Ciboulette. A ellas se suman la variedad Pesto, con albahaca deshidratada, y merkén, que incorpora precisamente este producto deshidratado”.

### Junto con la innovación en el contenido, ¿han desarrollado algunas innovaciones para sus envases?

“El envase ha sido siempre de vidrio, lo que permite que sea más saludable ya que no hay transmisión de plástico al producto, retornable o reutilizable, junto con etiquetas compostables”.

### ¿Cómo está el precio de Signore Mario en relación a las mayonesas “tradicionales”?

“Indudablemente tienen un precio mayor, ya que las materias primas son de mejor calidad y estamos consumiendo algo que al organismo le aporta algo más que calorías y aditivos. Además, los procesos en sí requieren de inocuidad y cuidado, por lo que el personal de producción debe ser calificado”.

### De acuerdo con su experiencia en la categoría, ¿hay espacio en el canal tradicional para las mayonesas veganas?

“El espacio es reducido. En general, la comida saludable es más cara que la altamente procesada.



RICHARD SALGADO

“La gente busca el mejor precio en una marca reconocida”

Edgard Moreau  
 Minimayorista

por lo que no todo el mercado tiene acceso a ella. Solo la consumen las personas que cuidan la calidad de lo que comen. Aun nos falta aprender a leer las etiquetas antes de consumir un producto”.

### Los mejores precios

Minimayorista es un negocio que tiene presencia en las comunas de La Florida (Del Prado 1864) y Peñalolén (La Senda del Vinatero 3467). “A esas salas de venta se va a sumar en un par de semanas más otra en Puente Alto (Las Nieves 4173)”, dice su fundador,

Edgard Moreau. En todas ellas, la categoría mayonesas tiene buena demanda. “Con la llegada de septiembre empezamos a ver un alza, que se explica principalmente por las Fiestas Patrias. No estamos hablando, eso sí, de peaks tan altos como sucede con productos como las papas duquesas o el pavo durante las fiestas de fin de año. Diría que el aumento en esta época va entre un 10% y un 20%”.

Respecto a la variedad que manejan, Moreau comenta que su oferta base son dos marcas. “En general trabajamos Hellmann’s y Kraft, pero este último tiempo agregamos la marca Americana, que está tratando de abrirse paso en el mercado. ¿Y cuántos formatos trabajamos? Nosotros siempre tratamos de tener el más económico en cuanto a cantidad y el que destaca en ese aspecto es el envase familiar. A la vez, como tenemos un espacio limitado en las

salas de venta, tenemos que priorizar los productos que rentan más y que en este caso son los envases de mayor tamaño”.

### ¿También es bien limitada, entonces, las variedades que tienen de estas marcas de mayonesa?

“Así es, tenemos principalmente la variedad ‘tradicional’. En general, te puedo decir que nosotros probamos distintos productos y vamos viendo el comportamiento que tienen. Con el tiempo que llevamos, conocemos bastante bien lo que busca o quiere nuestro público: precio y calidad. Esto significa que, dentro de las marcas más reconocidas, busca el precio más conveniente”.

### ¿Cuál es el perfil del público que llega a Minimayorista?

“A nuestras salas va a hacer sus compras el consumidor final y lo hace muchas veces sabiendo que no va a encontrar todos los productos que necesita. Lo que más lo atrae es que sabe que somos los más baratos del mercado. Entonces, se abastece de todas las categorías que tenemos y después va al supermercado a buscar lo que le faltó”.

Edgard Moreau comenta que otro público al que atienden corresponde a los comerciantes. “En este caso contamos con una oficina especial ubicada en Osorno 590, La Granja, bajo el nombre de Box 7. Allí manejamos venta por cajas, que tienen un cierto descuento pensando precisamente en sus necesidades”.

