

JellyShot™



**Colombia
Productiva**

PROGRAMA DE TRANSFORMACIÓN PRODUCTIVA - PTP

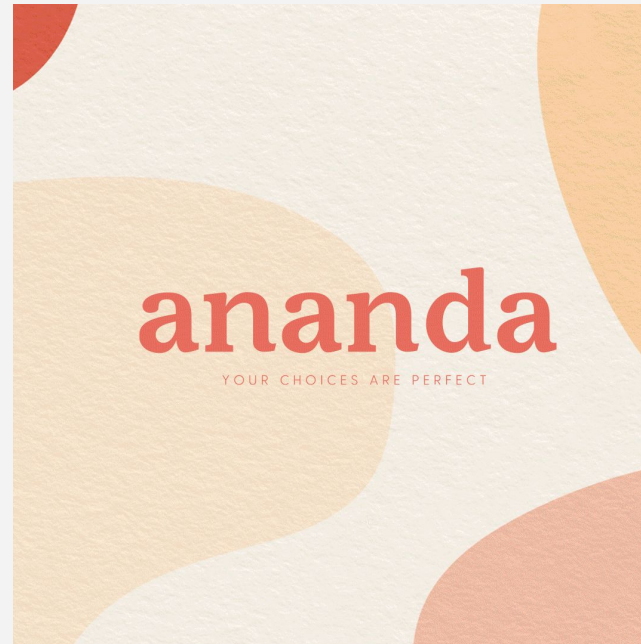
TODO SE CONECTA A TRAVÉS DEL DISEÑO.

@myjellyshot

La **sostenibilidad** nuestro propósito.



Estrategia de diseño



Diseño de identidad



Diseño de empaques

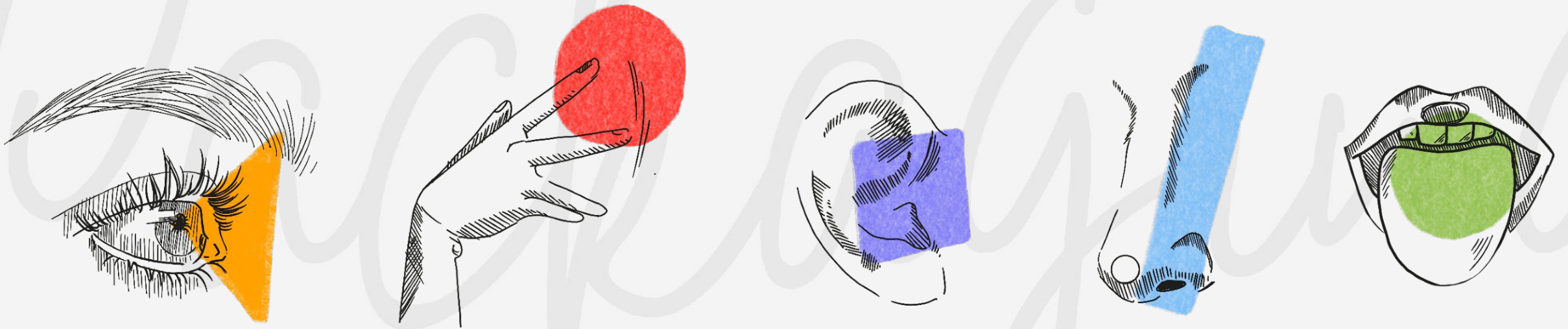


Desarrollo de la sesión

- A. Percepción
- B. Atributos
- C. Materiales
- D. Consumidor consciente
- E. Pregunta que debemos hacernos
- F. Tips
- G. Arquitectura y jerarquía de la información
- H. Aplicación de la norma 810



¿Packaging?



Crean una percepción sensorial para **predecir.**





. Si es dulce o salado.

. Fit

Debemos diseñar, para no decepcionar.



. Saludable

Atributos de los empaques y su comunicación

El empaque potencia la marca, ¿Cómo evalúo una marca?

Calidad gráfica



Compatibilidad semántica



Vigencia



Pregnancia



Ejemplo
empaque



Materiales

La función principal de un empaque es:

01. ¿Cómo influye el material en la percepción del empaque?



CONTENER

Diseñado por: JellyShot

02. ¿Cuál es el material adecuado según el estatus de la marca?

04. ¿Será un material bien aceptado por el segmento?

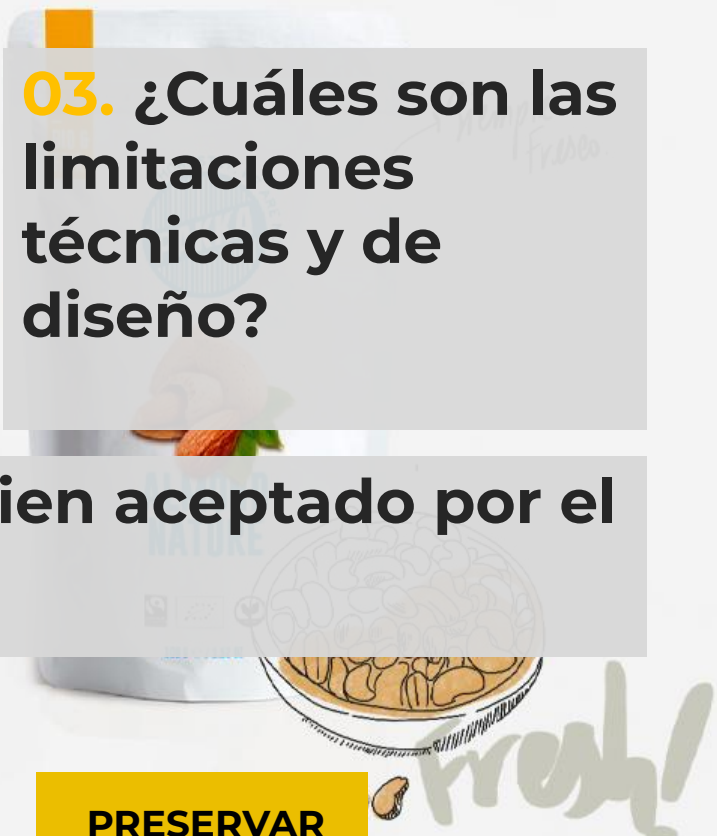
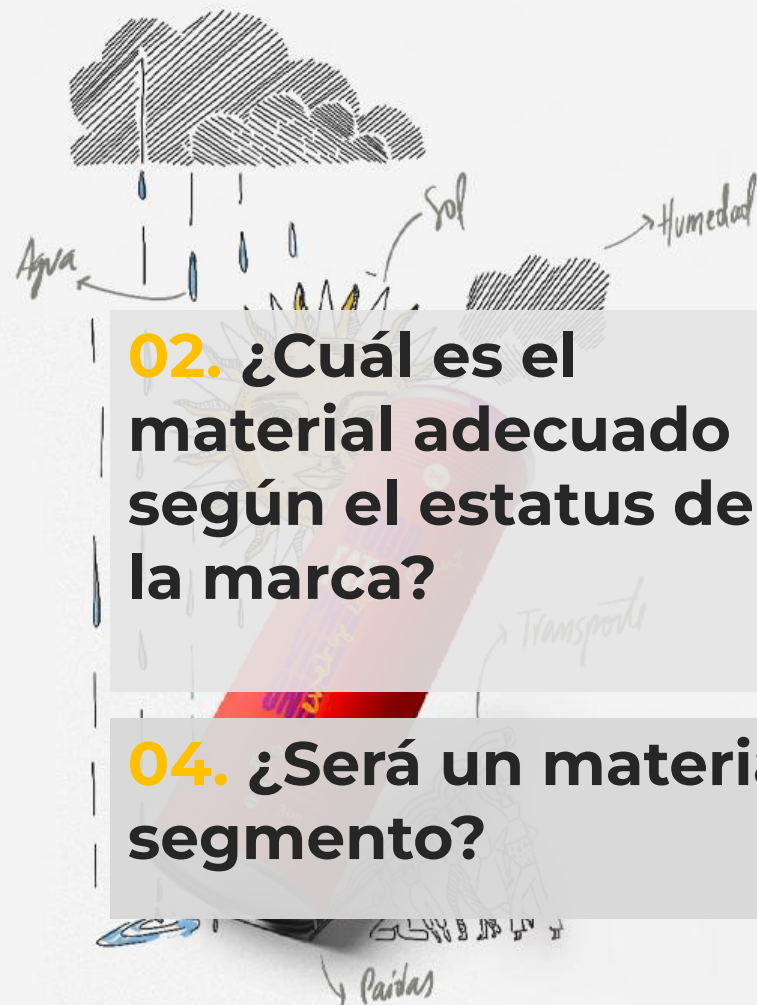
PROTEGER

Diseñado por: JellyShot

03. ¿Cuáles son las limitaciones técnicas y de diseño?

PRESERVAR

Diseñado por: JellyShot



Una megatendencia es **reducir** el consumo de plástico.

Objetivos de desarrollo sostenible 2030
. Consumo y producción sostenible.
. Combatir y mitigar el cambio climático.





Reciclable

Se usa en otras industrias.

Diseñado y producido por JellyShot

Compostable

Biopolímeros.



Diseñado por: JellyShot

Renovable

Vuelve a la misma industria



Valor no sólo en el empaque.

Repensando los materiales en toda la cadena de valor.





Consumidor Consciente

Está informado, quiere saber más y sabe que cada compra es un voto.

Certified



Corporation



FAIRTRADE
INTERNATIONAL



El empaque correcto para el consumidor.

*Hipersegmentación

*Storytelling



Diseño

Empatía

01

¿Cuál es la percepción sensorial que quiero causar?

02

¿En que me alinee y en qué me diferencio de mi categoría?

03

¿Cómo enmarco el producto en una experiencia?

04

¿Puedo hacer Polinización Cruzada?

05

¿Qué me exige la norma?

06

¿Cómo recojo datos??



**3 y 6 segundos para
la toma de decisión
del producto.**





TIP 01

No ocultar los datos informativos que nos hacen diferentes a la competencia. Hablemos directamente al consumidor.





TIP 02



El minimalismo no es una tendencia, es un estilo de comunicación hacia el consumidor. Seleccionando para el packaging lo realmente funcional y necesario.





TIP 03

Recursos existentes usados de forma diferente.





TIP 04

Las imperfecciones denotan honestidad. La verdad ante todo.



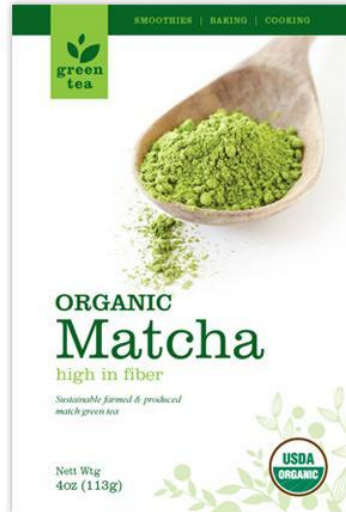


TIP 05

El tono de comunicación es nuestro puente para generar empatía con nuestro consumidor.

“Verbal branding”





TIP 06

Aprende Hacer las preguntas correctas y tener conversaciones bien informadas.

¿Dónde está la simplicidad?

VS

¿Cuál es la simplicidad que quiere el consumidor?



*

Jerarquía

Front

Si pones “organic” debes certificar que lo eres.

Vegan, gluten free, soy free,
NONGMO
(Retailers prefieren los certificados pero no es requerido por ley.)



Marca

Contenido técnico

Tipo de producto

Cantidad

En posición tamaño y unidad correcta.

Contenido emocional

No se pueden decir beneficios que no se pueden comprobar.
Ej: Bueno para el cerebro

*

Jerarquía

Back



Tabla nutricional e información nutricional

Informar Productos o contacto con alérgicos

Emotional storytelling

Manufactura y origen

Código de barras

BACK



Norma 810

Aplicada





Actual



Norma 810



Actual

Información Nutricional: Porción: 1 unidad (10g); Porciones: 3; Cantidad por porción: Calorías 50, Calorías de la Grasa 20, Grasa total 2g (3% DV), Grasa Saturada 1g (5% DV), Trans 0g, Grasa Monoinsaturada 1g, Grasa Poliinsaturada 0g, Colesterol 5mg (2% DV), Sodio 60mg (3% DV), Carbohidratos totales 6g (2% DV), Fibra Dietaria 0g (0% DV), Azúcares totales 1g, Proteína 1g (2%DV). No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Ingredientes: Harina Enriquecida (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Vitamina B1 [Mononitrato de Tiamina] Vitamina B2 [Riboflavina], Ácido Fólico), Margarina Industrial (Aceite de Soya y/o Palma, Hidrogenado y/o no Hidrogenado con TBHQ, Color Natural [β -Caroteno], Sabor a Mantequilla Natural, Sorbato de Potasio), Azúcar, Queso (Leche, cultivos de queso, sal, enzimas), Huevos, Polvo de Hornear (bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, fosfato mono-cálcico, almidón de maíz), Sal, Sabor Artificial a Queso. CONTIENE: TRIGO (GLUTEN), LECHE, HUEVO, SOYA, PUEDE TENER TRAZAS DE AJONJOLI. Producto fabricado en equipo que también procesa ajonjolí.

Norma 810

Información Nutricional (100g): Calorías 464 kcal, Grasa total 20 g, Grasa trans 0g, Grasa saturada 11g, **Sodio 559 mg**, Carbohidratos totales 60 g, Azúcares totales 11 g, **Azúcares añadidos 10g**, Proteína 12g, Fibra 3.3g, Vitamina D 0.83mcg. **Información Nutricional (por porción):** Tamaño de porción: 1 unidad (10g); Número de Porciones por envase: Aprox. 3 porciones; **Calorías 50**, Grasa total 2 g, **Sodio 60 mg**, Carbohidratos totales 6 g, Azúcares totales 1.1 g, **Azúcares Añadidos 1 g**, Proteína 1.2 g, Fibra 0.3 g, Vitamina D 0.08 mcg. No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Calcio, y Zinc.

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Vitamina B1 [Mononitrato de Tiamina] Vitamina B2 [Riboflavina], Ácido Fólico), Margarina Industrial (**Aceite de Soya** y/o Palma, Hidrogenado y/o no Hidrogenado con TBHQ, Color Natural [β -caroteno], Sabor a Mantequilla Natural, Sorbato de Potasio), Azúcar, Queso (**Leche**, Cultivos de Queso, Sal, Enzimas), Huevos, Polvo de Hornear (Bicarbonato de Sodio, Carbonato de Calcio, Fosfato Mono-Cálcico, Almidón de Maíz), Sal, Sabor Artificial a Queso. **CONTIENE: TRIGO (GLUTEN), LECHE, HUEVO, SOYA. PUEDE TENER TRAZAS DE AJONJOLÍ, COCO Y AVENA.** Producto fabricado en equipo que también procesa ajonjolí, coco y avena.

JellyShot™

GRACIAS

Pablo Restrepo
PABLO@myjellyshot.com
317 515 3878

www.myjellyshot.com

  @myjellyshot