

EcoChara



SEGMENTACIÓN DE MERCADO

Los **clientes** de EcoChara son empresas del sector hostelero y alimentario, un **mercado segmentado** busca como objetivo ir a lo convencional. Empresas como restaurantes, cafeterías, hoteles, bares, empresas de catering y comedores están de acuerdo con nuestras soluciones porque buscan funcionalidad, responsabilidad y sostenibilidad. Son negocios que quieren reducir el daño que hacen al medio ambiente y cambiar los utensilios de plástico por alternativas más responsables, sin perder su calidad ni el estilo.

Estas empresas se **caracterizan** por su visión moderna y consciente. Para ellas, la sostenibilidad no es solo una tendencia, sino un compromiso real con el medio ambiente. Buscan trabajar con materiales ecológicos que, cuidan el planeta, mejoran la experiencia de sus clientes y crean un toque nuevo y diferente a su servicio. Quieren el diseño, la innovación y la posibilidad de ofrecer algo único que haga que los clientes recuerden su marca.

Diariamente, estas empresas se fijan en los detalles. Desde la presentación de los platos hasta la elección de los materiales que utilizan, para ellos todo cuenta. Saben que la **satisfacción** del cliente es esencial, y por eso buscan soluciones que combinen aspecto, funcionalidad y sostenibilidad.

La hostelería tuvo varios cambios estos últimos años. Actualmente, el sector busca ser mas cuidadoso con el medio ambiente y para lograrlo añade cosas, como el uso de productos locales, reciclables y ecológicos. En este tema, la innovación se convierte en un punto clave: los negocios buscan en todo momento maneras de mejorar la experiencia del consumidor sin comprometer sus valores.

EcoChara ofrece a aquellas empresas lo que necesitan: productos que combinan creatividad, sostenibilidad y funcionalidad. Ofrecemos utensilios comestibles, saludables y ademas respetan el medio ambiente que son soluciones para aquellas empresas que buscan evolucionar y tener algo diferente, de esta forma muestran a sus clientes un compromiso que actua en la sostenibilidad y el medio ambiente.

Nuestro catálogo está pensado para un público mas variado y con necesidades diferentes y específicas. Hemos pensado en las personas celíacas y diabéticas incluso ofrecemos alternativas bajas en azúcar y nutritivas, EcoChara ofrece soluciones para todos que permiten a los negocios atender a todos sus clientes sin dejar ninguna necesidad desatendida.

Los clientes de EcoChara no solo buscan productos, sino soluciones que encajen con su negocio. Son empresas que quieran integrar la sostenibilidad de forma importante en su día a día, y que reconocen que cada acción cuenta: desde la elección de los utensilios hasta la presentación de los alimentos y la experiencia total del consumidor. La elección de utensilios comestibles representa para ellos una forma de comunicar responsabilidad y cuidado, reforzando la imagen de marca ante un público cada vez más consciente de los impactos ambientales.

Además, estas empresas buscan flexibilidad y adaptación: necesitan productos que sean prácticos, resistentes y que se integren fácilmente en sus procesos operativos, sin cambiar el servicio ni subir los costes. Valoran que los utensilios sean capaces de ofrecer algo más que funcionalidad: un componente nutricional o saludable, que pueda conectar con clientes con necesidades especiales, como celíacos o diabéticos, ampliando así su público objetivo y mejorando la propuesta de valor.

EcoChara



Para consumidores diabéticos, Ecochara debe de ofrecer un **producto** que priorice un bajo índice glucémico en su producto. Esto implica utilizar avena integral sin azúcares añadidos y evitar edulcorantes que generen picos de glucosa. También hay que controlar el tamaño de la porción y la cantidad total de carbohidratos por cuchara. Si el consumidor requiere dulzor, debería preferir edulcorantes más aptos para diabéticos, como estevia o eritritol. Además, es recomendable realizar análisis nutricionales que permitan ofrecer información clara en el etiquetado.

Para consumidores celíacos, Ecochara debe garantizar que sus cucharas comestibles de avena sean completamente libres de gluten. Aunque esta avena en sí no contiene gluten, a menudo sucede la contaminación durante la cosecha o el proceso; por ello debe utilizar avena certificada que no contenga gluten. Es necesario evitar la contaminación cruzada en las instalaciones, maquinaria y utensilios y para lograrlo hay que establecer procesos altamente estrictos. Además, un etiquetado claro con certificación oficial para productos libres de gluten puede ofrecer la **oportunidad** de generar más confianza en el público celíaco.

Otro aspecto importante para los clientes de EcoChara es la diferenciación en un mercado competitivo. La hostelería y la restauración demandan constantemente innovaciones que sorprendan al consumidor. Productos como los de EcoChara permiten ofrecer una chispa de creatividad: utensilios que además de cumplir con su función principal, también aportan una experiencia saludable y sostenible, alineándose con tendencias de consumo responsable.

Estos negocios tienen que enfrentar el objetivo de cumplir con todas las leyes reguladas y los estándares de calidad y seguridad alimentaria obligatoria, al mismo tiempo de buscar opciones que sean atractivas y compatibles con los distintos tipos de servicios de hoy en día. EcoChara ofrece soluciones que cumplen con todos aquellos requisitos, garantizando que la sostenibilidad no comprometa ni la calidad ni la operatividad del negocio.

Por último, los clientes de EcoChara valoran el impacto social y medioambiental de sus decisiones. Invertir en productos responsables les permite demostrar compromiso con los clientes y el planeta, conectar con consumidores conscientes y responsables. Así, no es solo un proveedor de utensilios, sino un aliado estratégico para empresas ofreciendo ayuda para crecer de manera responsable y diferente.

Los clientes de EcoChara son empresas que quieren hacer la diferencia: mejorar la experiencia de sus clientes, cuidar el planeta y ser diferentes por su innovación y compromiso. Son negocios que entienden que la sostenibilidad y la calidad pueden ir en conjunto, y que cada detalle marca la diferencia.