

Experiencia 360° en los nuevos productos de Beko



En menos de una década, Beko se ha convertido en la segunda marca en Europa en el sector de productos de línea blanca y la compañía que más rápido ha crecido en el mercado europeo global. Por ello, la firma de electrodomésticos quiere continuar expandiendo sus líneas de producto. Y el PAE es un pilar de expansión dentro de su estrategia de negocio.

El PAE Cocina representó el 30% del mercado en el 2018. Ante estas cifras, la compañía quiere democratizar la adquisición de productos de tendencia, como el robot de repostería o batidoras que eliminan la oxidación de alimentos para, así, llegar a los hogares españoles con productos de buena calidad. “Nosotros buscamos ofrecer al consumidor final todo el abanico de electrodomésticos, tanto para el cuidado y mantenimiento de su hogar como productos específicos para la preparación de alimentos”, apunta **Camila Burbano**, Product Senior Specialist de Beko. Por ello, su gama de productos PAE Cocina continúa la senda marcada por el resto de soluciones de línea blanca, tratando de ofrecer al usuario electrodomésticos de buena calidad y que le ayuden en la preparación de recetas saludables, respaldadas por el chef con 10 estrellas Michelin **Martin Berasategui**, y muy fáciles de preparar con la ayuda de los electrodomésticos Beko. Porque además de preparar recetas sabrosas,

sanas y fáciles, los usuarios piden algo más a un producto de PAE Cocina. “Los consumidores están demandando productos cada vez más ergonómicos, fáciles de almacenar, multifunción y, sobre todo, con la comodidad de poder lavar los accesorios en el lavavajillas o bien que sean productos con función autolimpieza. Por otro lado, también quieren soluciones que les faciliten su día a día y que les ayude a preparar comidas saludables en menos tiempo”.

En este sentido, los robots de cocina se han erigido como los productos “bandera” de esta categoría. “En cuanto a multifuncionalidad y asistencia en la preparación de la comida, así como en lo referente a innovación, los robots, sin duda, son los protagonistas. Sin embargo, por lo que respecta a su precio, es un producto que no suele llegar a todos los hogares”, puntualiza la Product Senior Specialist de Beko. Asimismo, se ratifica que la tendencia actual de los productos de PAE Cocina viene marcada por la conectividad y, en mayor medida, por la asistencia paso a

paso que ofrezcan los electrodomésticos al usuario durante el proceso de preparación de los alimentos. De esta manera, “el PAE Cocina de uso individual y multifuncional, fácil de almacenar y limpiar, será uno de los productos más requeridos por el usuario en el futuro, debido al desplazamiento demográfico hacia grandes ciudades con hogares cada vez más pequeños, que cuentan con un espacio muy reducido”, concluye Burbano.

Durante los tres últimos años, el PAE cocina se ha mantenido estable, con crecimientos notables como el registrado en “fun cooking”, una de las categorías en donde más se ha invertido en innovación. “Los trimestres venideros es donde más se concentra el Sell in, por lo que se espera un mercado estable con respecto al año anterior. Aunque debemos de prever el crecimiento del Sell in en el canal online del PAE Cocina y adelantarnos como marca, para ofrecer la mejor experiencia digital al consumidor final y tomar partido de este consumidor 3.0 que hace reseñas de nuestros productos, que evalúa al tiempo que viraliza”, señala, mientras continúa dando pinceladas sobre el futuro: “Nuestro objetivo principal tiene que ser dar a conocer al usuario digital un buen producto, con una experiencia 360, e incrementar nuestras ventas a través de este canal”.

Productos para todos los bolsillos

Por eso, con el propósito de ofrecer un buen producto a sus clientes, desde Beko concluyen que sus productos se definen “por tener la combinación perfecta entre estética, calidad, robustez, uso intuitivo y, sobre todo, por ser asequibles para todos los hogares. La gama de PAE Cocina Beko está pensada para encajar en todos los presupuestos y cuenta con un portfolio que varía desde productos básicos (como una batidora de varillas) hasta una batidora al vacío para conservar mucho más los nutrientes, sin oxidar los alimentos”. Todo ello respaldado por la “segunda marca en Europa en el sector de línea blanca”. También hay lugar, sin duda, para el diseño, porque no solo es estético, sino que realiza una labor funcional dentro de los electrodomésticos. “Muchas veces este tipo de PAE suele dejarse sobre la encimera o a la vista

“En junio contaremos con varias novedades afines al cuidado de la salud, en línea con los valores de la marca y las campañas de “Eat Like a Pro” que venimos promoviendo”



CAMILA BURBANO



BekoChef®

en nuestras cocinas, de ahí que podamos encontrar varias paletas de colores en algunos productos o que mantengamos el color Inox en nuestro portfolio para combinar con los grandes electrodomésticos”, asevera. Unos diseños que suelen ser atemporales, aunque a veces haya colecciones vintage, “pero lo que se debe buscar es la combinación perfecta entre lo ergonómico y lo estético”.

Por último, haciendo referencia a las novedades que tiene la firma en la actualidad, nos habla de productos que verán la luz muy pronto. “En junio contaremos con varias novedades afines al

cuidado de la salud, en línea con los valores de la marca y las campañas de “Eat Like a Pro” que venimos promoviendo con recetas validadas por los nutricionistas del FC Barcelona. Asimismo, tendremos la gama “ProWellness”, con una batidora al vacío TBV8601BX que elimina oxidación en los alimentos gracias a que elimina el aire antes de batir o mezclar, conservando un 40% más de vitamina C y un 9% más de fibra y vitamina A”. O el BekoChef®, un robot de repostería “robusto y fácil de limpiar”, que incluye un temporizador digital, así como dos nuevos modelos de batidora de uso individual pensados, sobre todo, para aquellos deportistas o usuarios que les gusta llevar su dosis personal de bebidas saludables al trabajo o al entrenamiento, “sin temer que se derramen y sin perder tiempo lavando muchos utensilios”. ▸