

¿QUIÉN SALDRÁ GANANDO: EL KÉFIR O EL YOGUR GRIEGO?

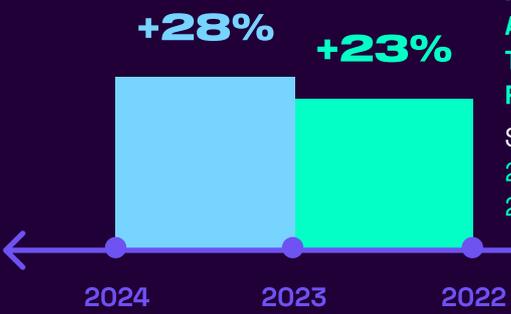


EL KÉFIR ES UNA BEBIDA CREMOSA CON UNA TEXTURA QUE RECUERDA A UNA MEZCLA DE LECHE Y YOGUR.

A diferencia del yogur griego, el kéfir tiene más probióticos y contiene menos lactosa.

¿Y EL YOGUR GRIEGO? ¡AHORA TIENE UN NUEVO COMPETIDOR!

Ambos productos tienden a venderse mejor en verano (¿Será porque con la temporada de baño somos más conscientes de nuestra línea?).



EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, EL KÉFIR HA GANADO PROTAGONISMO, APARECIENDO EN CASI TODOS LOS REFRIGERADORES.

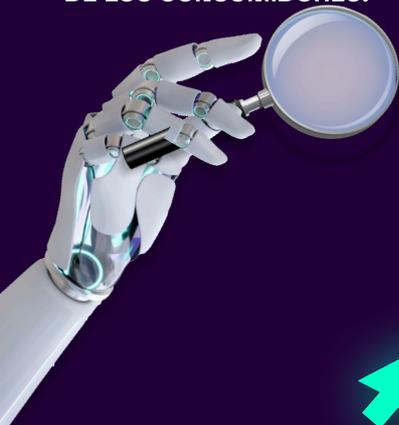
Su variedad ha crecido un 23% de 2022 a 2023 y un 28% más de 2023 a 2024.

¿Es posible que el kéfir ofrezca formatos más cómodos, como opciones para beber, que lo hagan versátil y fácil de llevar?

Quizá el yogur griego debería considerar ampliar su gama con alternativas "para llevar".

Cuando llueve, las ventas caen para ambos productos:

EL CLIMA, LA ESTACIONALIDAD, LA VARIEDAD DE PRODUCTOS Y LAS PROMOCIONES SON SOLO ALGUNAS DE LAS VARIABLES QUE LA IA PUEDE ANALIZAR, PERMITIENDO RESPUESTAS PRECISAS A LAS NECESIDADES DE LOS CONSUMIDORES.



CON DELPHI,

podemos procesar millones de datos para identificar tendencias del mercado y predecir la demanda según el comportamiento de compra.

Esto nos permite asesorar sobre las cantidades adecuadas para guardar en la estantería, gestionando eficazmente la corta vida útil de productos frescos como el yogur ;)