

Estrategias de marketing operativo

**Descubre los secretos
de la campaña de marketing
que sorprendió y sedujo a Google**

La campaña

Salsas
Asturianas

EL RETO
GRAN SELECCIÓN
Gourmet

La campaña desde la perspectiva de Google



Alcance total: 9.571.964 impactos.

Alcance por visitantes únicos estimados: 6.500.000 personas.

9.370

Costillas caramelizadas con mostaza y miel
recetasderechupete.hola.com

Cómo preparar unas sencillas y riquísimas costillas de cerdo asadas con un toque de mostaza y miel. Preparación paso a paso y...

58 272 personas alcanzadas

Ver resultados

Me gusta · Comentar · Compartir

Se ha compartido 284 veces

A Veronica España Suarez, Rosaana Busto Iglesias, Amparo Gutierrez y 751 personas mas les gusta esto.

Escribe un comentario...

Svetlana Stolcan Se que existe este plato, pero nunca lo probe. Tengo muchas ganas de probarlo

Ya no me gusta · Responder · 3 · Hace 23 horas

Marinievas Tirado Tirado kee ricass

Ya no me gusta · Responder · 2 · Hace 19 horas

Ver 9 comentarios mas

Porcentaje de clics (CTR)

6,196%

Por impresión

4,427%

6,725%

- CTR óptimo: 0.11%-0.16%
- CTR por encima de la media: 0.07%-0.09%
- CTR medio: 0.04%-0.05%
- CTR por debajo de la media: 0.02%-0.03%
- CTR malo: 0.01%



Sesiones
10.380

Usuarios
8.738

Número de páginas vistas
17.895

Páginas/sesión
1,72

Duración media de la sesión
00:01:36

Porcentaje de rebote
70,45 %

% de nuevas sesiones
84,09 %



Ver estadísticas

ÚLTIMA ANTERIOR TENDENCIA

Total Me gusta de la página 1104 907 21,7% B

Nuevos Me gusta 200 36 455,6% A

Alcance total semana 89 343 1259 6996,3% 1

Personas que han interactuado 3229 93 3372,0% 2



Visión general

Sesiones frente a Seleccione una métrica

Sesiones

120.000

00.000

enero de 2014

Sesiones
19.827.810

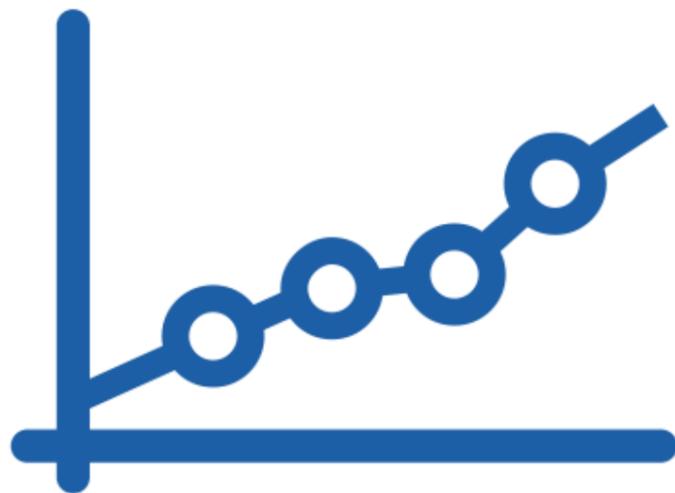
Usuarios
13.102.587

Número de páginas vistas
36.004.831

Porcentaje de rebote
77,54%

% de nuevas sesiones
62,80%

La campaña Resultados económicos



ROI: 719%

Incremento de ventas: >300%

**Un buen plan de marketing online
no es la clave para vender más,
sino el medio que nos permite saber
si hemos desarrollado una buena
estrategia de marketing.**

Del “chumichurri a las salsas gourmet

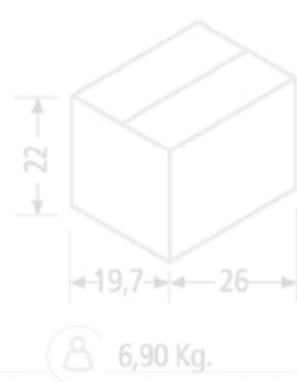


Estrategia de marca

- Nichos de mercado (I+D)
- Evitar estacionalidad.
- Mercado regional.
- Expansión nacional.

Los canales de venta

Adecuando el producto al consumidor.



- Base: 18 Emb
- Altura: 5 Emb
- Total: 90 Emb



Vendiendo el producto

JEFE DE
COMPRAS

A. Buena calidad.

B. Buen precio.

C. Buena imagen.

D. Buen plan de acción.

CONSUMIDOR

Enseñando nuestro producto al mundo



Español

[INICIO](#) [QUIÉNES SOMOS](#) [NUESTRAS SALSAS](#) [RECETAS](#) [BLOG SALSERO](#) [CONTACTO](#) [EL RETO GRAN SELECCIÓN GOURMET](#)
[RECETAS ESPECIALES PARA NAVIDAD](#)



Enseñando nuestro producto al mundo

www.salsasasturianas.es

RECETAS POR TIPO DE ALIMENTO

TODAS / CARNES / VERDURAS/SETAS / PESCADOS / ENSALADAS

Cuenquitos de albóndigas CARNES	Ataditos de endibias rellenas con salmón VERDURAS/SETAS / PESCADOS	Aperitivo NY PESCADOS	Parrillada de carnes CARNES
Delicia de patata rellena VERDURAS/SETAS	Ensalada de pavo, manzana y queso fresco ENSALADAS	Brochetas de salmón PESCADOS / VERDURAS/SETAS	Gratinado de Bacon & Chips CARNES
Albóndigas de ternera y manzana CARNES	Capuccino de setas VERDURAS/SETAS	Chuleta de cerdo con setas CARNES	Solomillo Wellington CARNES

Salsas Asturianas

Español

INICIO QUIÉNES SOMOS NUESTRAS SALSAS RECETAS BLOG SALSERO CONTACTO

EL RETO GRAN SELECCIÓN GOURMET RECETAS ESPECIALES PARA NAVIDAD

SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS

[consultar recetas](#)

La salsa de reducción de Pedro Ximénez con pasas es una salsa muy especial, sin conservantes y libre de gluten, que aportará un sabor único y un toque personal a tus platos.

Esta salsa combina a la perfección con la carne de cerdo. Puede utilizarse también con el pollo y con el pescado.

Acompaña muy bien una ensalada templada como entrante, o incluso como postre, combinando a la perfección con quesos salados y azules.

Agitar antes de usar.

Información de producto Información logística

Ingredientes:
Vino joven de Pedro Ximénez (33,80%), vino macerado Pedro Ximénez (33,80 %), azúcar, agua, almidón modificado de patatas, aroma de Pedro Ximénez, colorante: caramelo líquido y sal. Contiene sulfitos.

Instrucciones de conservación:
Este producto no necesita frío para su transporte y almacenamiento. Mantener en ambiente limpio, fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de un mes.

Información alérgenos:

- Contiene sulfitos.
- Sin gluten.
- Sin conservantes.

Información nutricional

	por 100g	por 15g (porción)**	% CD0†
Valor energético	102,4 kJ / 24,2 kcal	15,4 kJ / 3,6 kcal	2%
Grasas	0,5g	0,8g	<1%
Grasas saturadas	0,1g	0,1g	<1%
Hidratos de carbono	50g	7,6g	3%
Azúcares	45g	6,7g	7%
Fibra alimentaria	0,5g	0,8g	<1%
Proteínas	0,7g	0,9g	<1%
Sal	0,10g	0,02g	<1%

* Los valores expresados se refieren a cantidades diarias orientativas para un adulto (2000kcal). Las necesidades nutricionales pueden variar según la edad, el sexo, la actividad física y otros factores.
**Una porción equivale a una cucharada de café. Este envase contiene 22 porciones.

Formatos disponibles

- Peso neto 330 g. (imagen).
- Peso neto 215 g.
- Peso neto 1.300 g.

NUESTRAS SALSAS

- Salsa de Pedro Ximénez con pasas
- Salsa mostaza con miel
- Salsa de queso Cabrales
- Salsa de cinco pimientas
- Barbacoa mediterránea

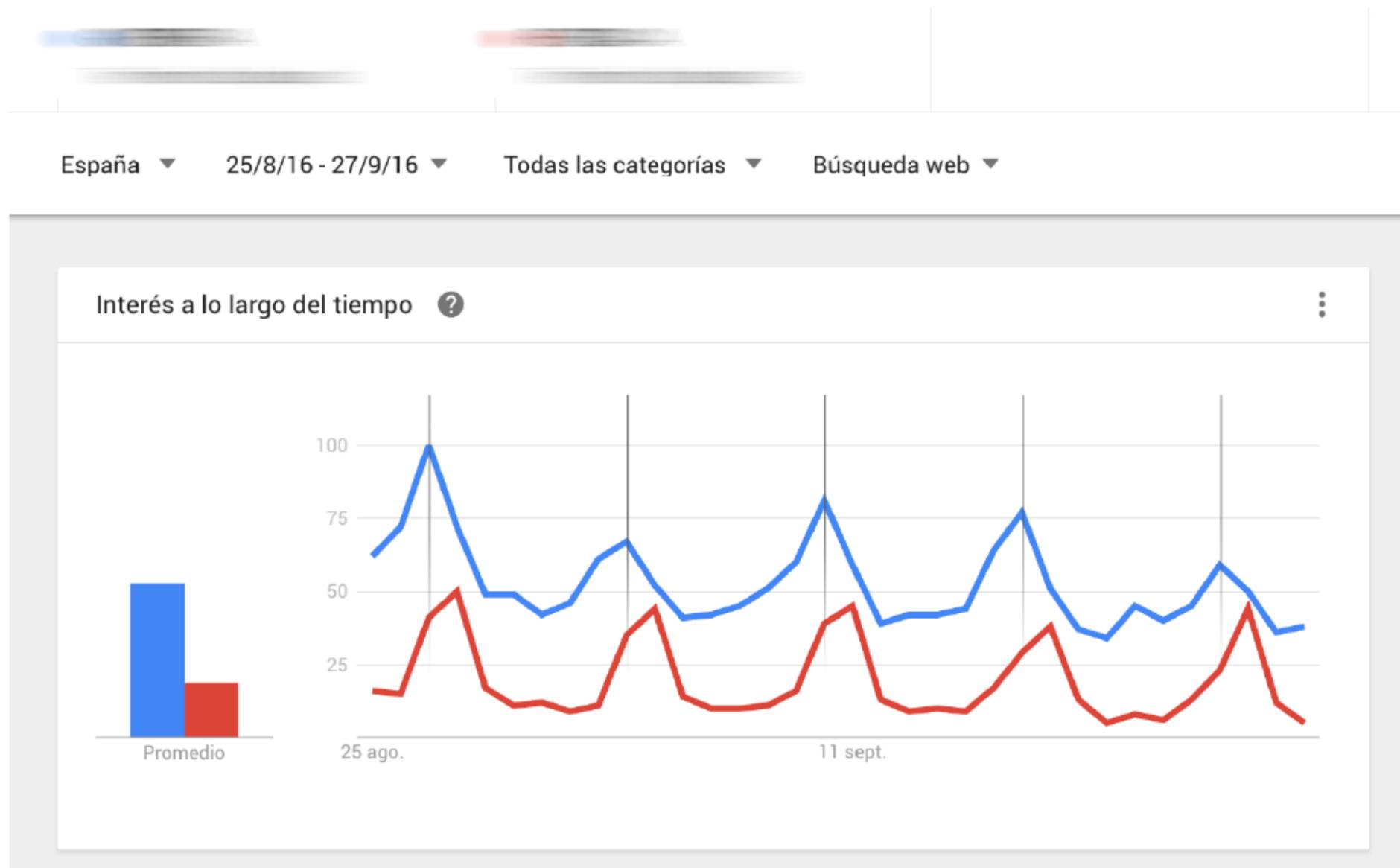
Estamos preparados

Momentos clave para invertir en publicidad
Cuota de mercado



Estamos preparados

Momentos clave para invertir en publicidad Intención de compra



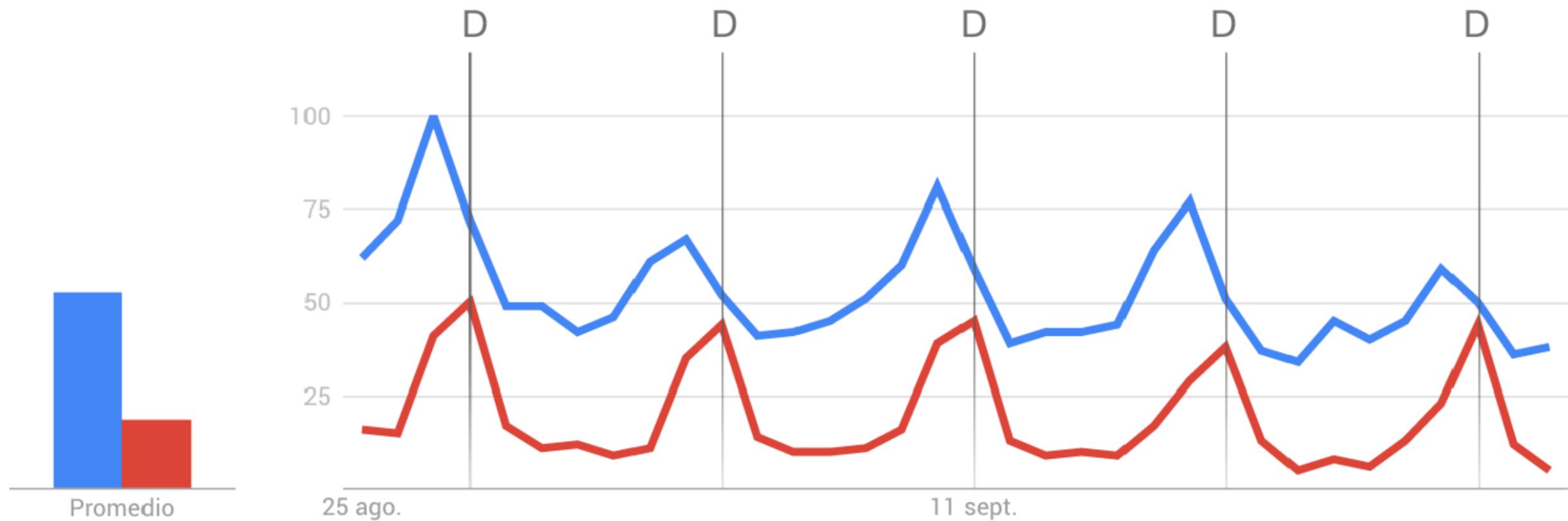
● Término de búsqueda

● Término de búsqueda

Intención de compra

España ▼ 25/8/16 - 27/9/16 ▼ Todas las categorías ▼ Búsqueda web ▼

Interés a lo largo del tiempo



● GINEBRA

Término de búsqueda

● RESACA

Término de búsqueda

Intención de compra

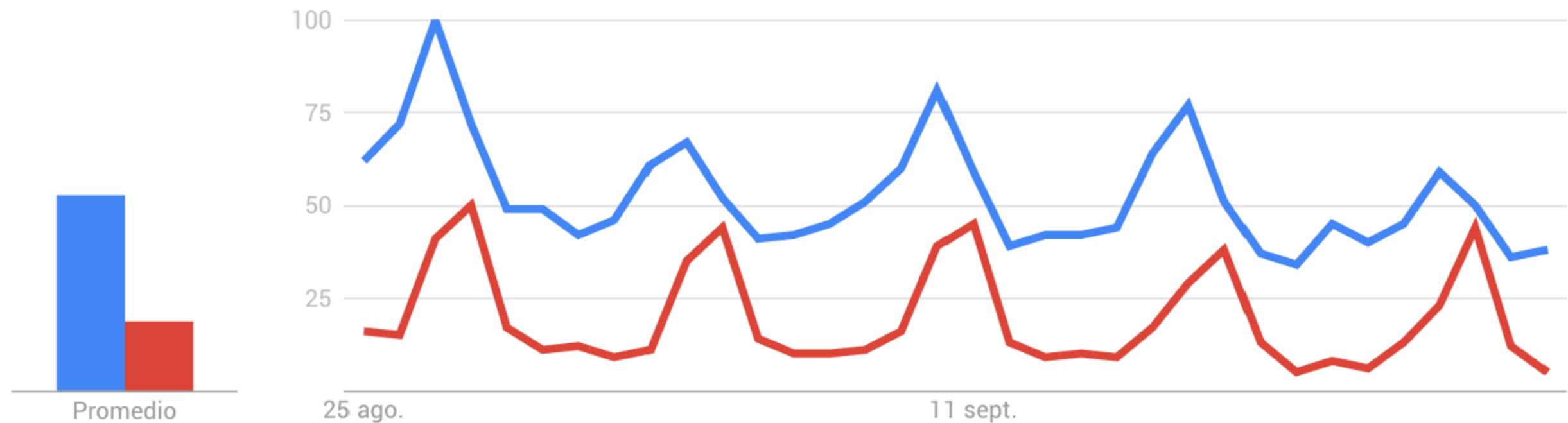
España ▼

25/8/16 - 27/9/16 ▼

Todas las categorías ▼

Búsqueda web ▼

Interés a lo largo del tiempo

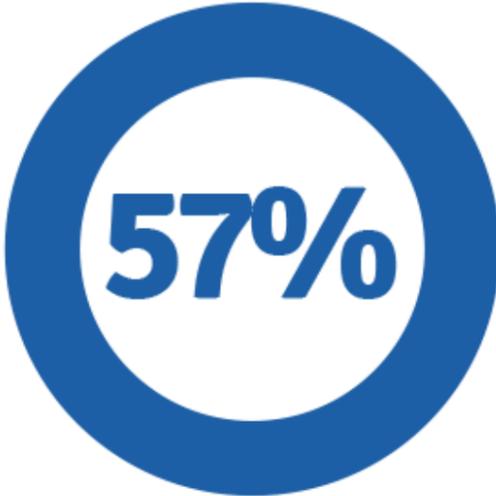


Seleccionando los medios adecuados



85%

de los internautas varía su opinión en función de comentarios y valoraciones de otros usuarios de su entorno online de confianza



57%

de los internautas europeos valora Internet como el medio con más credibilidad

La estrategia “punta de lanza”



Buscando el efecto “compra por simpatía”.

A la caza del consumidor



Los influencers



RECETAS DE COCINA



Valores aportados a la PYME

Las claves del éxito

A. Decisiones de marketing basadas en corazonadas.

- TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO.
- TRABAJAR CON EL CLIENTE (NO "PARA EL CLIENTE").

B. Tendencia al estancamiento.

- INNOVACIÓN (PRODUCTO, FORMATOS, CANALES...).
- CREATIVIDAD E INICIATIVA.

C. Falta de recursos económicos.

- RELACIÓN COLABORATIVA.
- WIN TO WIN. (REMUNERACIÓN POR ÉXITO)

D. Desconocimiento de los recursos tecnológicos.

- DIGITALIZACIÓN. OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS APROVECHANDO LA TECNOLOGÍA.



Alberto Álvarez
alberto@admiria.es
T. 606 002 343

Project Manager | Admiria

- Dirección de marketing operativo.
- Planificación y desarrollo de estrategias de comunicación.
- Dirección creativa publicitaria.
- Dirección y realización de arte.
- Innovación estratégica de productos.

Growth Engine Ambassador | Google

- Ponencias y formación sobre “Las claves del éxito en el marketing operativo”.
- Networking en eventos de “Growth Engine Ambassadors”.
- Análisis de nuevos productos de Google.
- Participación activa en eventos del programa “Europa, mercado único digital”.

Reconocimientos

- Profesional del año 2016. Premios de marketing de Asturias
- Medalla de oro europea al mérito en el trabajo 2016. Asoc. europea de economía y competitividad.



Growth Engine
Ambassadors
Programme