

Cuestionario Salsa piña Sabores Dorados

Estimados encuestados,

Como parte de mi investigación de mercado para la tesis de ingeniería industrial en la Universidad Industrial de Santander, les pido que completen una breve encuesta. El propósito es evaluar la aceptación de un nuevo producto en el mercado.

Sus respuestas serán confidenciales y solo se utilizarán para fines académicos. Agradecemos su colaboración, que nos ayudará en este estudio.

Atentamente,
Juan Nicolas Isidro Sepúlveda
Estudiante de Ingeniería Industrial
Universidad Industrial de Santander

1. ¿Qué tipo de empresa es su establecimiento?

Marca solo un óvalo.

- Micro empresa
- Pequeña empresa
- Mediana empresa
- Grande empresa

2. ¿Qué tipo de establecimiento gastronómico representa su negocio?

Selecciona todos los que correspondan.

- Restaurante de comidas rápida
- Cocina tradicional
- Cocina Gourmet
- Cocina de especialidades internacionales
- Establecimientos de comida casual
- Restaurantes temáticos
- Parrillas o asadores
- Bares y pubs con servicios de alimentos
- Establecimientos con comida buffet
- Restaurantes de comida para eventos y catering
- Otro: _____

3. ¿Cuál es la ubicación geográfica de su establecimiento gastronómico en el AMB?

Marca solo un óvalo.

- Floridablanca
- Piedecuesta
- Girón
- Bucaramanga
- Otro: _____

4. ¿Cuál es el horario de operación habitual de su establecimiento gastronómico?

Selecciona todos los que correspondan.

- Mañana: 6 a.m. – 12 p.m.
- Mediodía: 12 p.m. – 3 p.m.
- Tarde: 3 p.m. – 6 p.m.
- Noche: 6 p.m. – 9 p.m.
- Noche tardía: 9 p.m. – 12 a.m.
- Madrugada: 12 a.m. – 6 a.m.

5. ¿Cuáles son los canales de distribución preferidos por su establecimiento gastronómico para llevar sus productos a domicilio al mercado?

Selecciona todos los que correspondan.

- Distribuidores motoristas de alimentos y bebidas
- Distribuidores de productos especializados para restaurantes
- Proveedores de servicio a domicilio
- Plataformas de entrega de comida en línea (Rappi, domicilios.com, etc.)
- Colabores con hoteles para distribución en sus establecimientos de alimentos y bebidas
- Promoción y ventas a través de redes sociales y plataformas de comercio electrónico propias del restaurante
- Otro: _____

6. ¿Qué tipo de salsas ofrece su establecimiento gastronómico para su oferta de productos?

Selecciona todos los que correspondan.

- Salsa de tomate
- Salsa rosada
- Salsa de Ají
- Salsa de queso
- Salsa de tártara
- Salsa de piña
- Salsa de mayonesa
- Salsa BBQ
- Otro: _____

7. ¿Cuál es el consumo semanal promedio en galones de salsa de piña, considerando que aproximadamente un galón de salsa de piña equivale a 4.000 gramos?

Marca solo un óvalo.

- Menos de 4.000 gramos
- Entre 4.000 y 8.000 gramos
- Entre 8.000 y 12.000 gramos
- Entre 12.000 y 16.000 gramos
- Entre 16.000 y 20.000 gramos
- Más de 20.000 gramos
- Otro: _____

8. ¿Cuál es la frecuencia de preparación o compra de salsa de piña en su rutina?

Marca solo un óvalo.

- 1 a 2 días por semana
- 2 a 4 días por semana
- 4 a 7 días por semana
- 1 vez por mes
- 1 a 2 veces por mes
- 2 a 4 veces por mes
- 4 a 7 veces al mes

9. ¿Qué tipo de envase o método de empaque suele entregar la salsa de piña a sus clientes?

Marca solo un óvalo.

- Envases de vidrio
- Envases de cerámica
- Envases de plásticos con tapa
- Sachet individual de plástico
- Bolsitas de plástico con cierre hermético
- Envase de papel reciclado con tapa
- Otro: _____

10. ¿Cuántos gramos contiene una porción de salsa de piña por cada producto que ofrece a sus clientes?

Marca solo un óvalo.

- Menos de 8 gramos por porción
- 8 gramos por porción
- 9 gramos por porción
- 10 gramos por porción
- 11 gramos por porción
- 12 gramos por porción
- 13 gramos por porción
- 14 gramos por porción
- 15 gramos por porción
- Más de 15 gramos por porción
- Otro: _____

11. ¿Qué tipo de variedades de salsas de piña le gustaría ofrecer en su establecimiento?

Selecciona todos los que correspondan.

- Salsa piña picante tradicional
- Salsa piña agridulce
- Salsa piña caramelizada en trozos
- Salsa piña caramelizada
- Salsa piña con especial colombianas
- Salsa piña con hiervas frescas
- Salsa piña con trozo de fruta

12. ¿Estarías interesado en adquirir salsa de piña artesanal caramelizada lista para el consumo, con entrega en su establecimiento, opciones de pago flexibles, sabores distintivos y respetuosos con el medio ambiente, asegurando la calidad y sostenibilidad del producto final?

Marca solo un óvalo.

- Muy interesado
- Interesado
- Algo Interesado
- Poco Interesado

13. ¿Cuánto sería su oferta monetaria por el equivalente a un galón (4.000 gr) de salsa de piña artesanal caramelizada, distribuida en envases individuales que cumplan con los estándares de respeto al medio ambiente, calidad y sostenibilidad mencionados anteriormente?

Marca solo un óvalo.

- Menos de 40.000 pesos
- 40.000 a 50.000 pesos
- 50.000 a 60.000 pesos
- 60.000 a 70.000 pesos
- 70.000 a 80.000 pesos
- 80.000 a 90.000 pesos
- 90.000 a 100.000 pesos
- Más de 100.000 pesos

¡Muchas gracias por su atención!