

SCAMPER

SUSTITUIR

SUSTITUIR SABORES ARTIFICIALES POR OPCIONES MÁS NATURALES, BUSCANDO MANTENER EL SABOR Y FRESCURA DE LOS CÍTRICOS DE SANTANDER.

COMBINAR

COMBINAR Y JUGAR CON LOS SABORES DE LOS CÍTRICOS PARA DESARROLLAR SABORES DIFERENTES Y QUE SE ADAPTEN AL MERCADO EXPERIMENTAL.

ADAPTAR

ADAPTAR LOS ENVASES O EMPAQUES PARA HACERLOS MÁS RESPONSABLES CON EL MEDIO AMBIENTE, UTILIZANDO MATERIALES RECICLABLES O BIODEGRADABLES.

MODIFICAR

MODIFICAR LOS TAMAÑOS DE ENVASES PARA ATENDER LAS DIFERENTES NECESIDADES DE LOS CONSUMIDORES.

PROPONER

PROPONER OTROS USOS DEL CONCENTRADO, COMO INGREDIENTE EN POSTRES Y ADEREZOS, AMPLIANDO SU VERSATILIDAD EN LA COCINA.

ELIMINAR

ELIMINAR EL DESPERDICIO DE FRUTAS, UTILIZANDO SOLO LOS MEJORES INGREDIENTES Y APROVECHANDO AL MÁXIMO CADA CULTIVO LOCAL.

REORDENAR

REORGANIZAR EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS, CREANDO NUEVAS PRESENTACIONES, TAMAÑOS Y SABORES QUE SE ADAPTEN MEJOR A LAS DEMANDAS DEL MERCADO.