

Cocriação de bolachas “Bem-estar/*wellness biscuits*” com os consumidores

Os laboratórios de cocriação da EIT-Food colocam os consumidores no centro do processo criativo e proporcionam introspeções que geram ideias para novos produtos ou serviços, a serem implementados pelas empresas.

Carla Brites, Cristina Ramos, Bruna Carbas, Nuno Alvarenga
INIAV, I.P.



Rogério Ribeiro . APDP – Associação Protetora dos Diabéticos de Portugal



Rita Peixoto . VIEIRA DE CASTRO



Nuno Teixeira . QUALIRISO



Maria Nunes, Sofia Dinis, Cláudia Santos, Ana Silva . SONAE MC



Projeto EIT Food Consumer Engagement Labs

O projeto de “Cocriação de produtos alimentares com os consumidores” é financiado pelo Instituto Europeu de Inovação e Tecnologia para a Área Alimentar (EIT Food Consumer Engagement Labs), que é coordenado pela Universidade de Varsóvia e tem como parceiros-âncora da EIT-FOOD a Universidade de Aarhus, Maspex, PepsiCo e Sodexo.

Os laboratórios de cocriação com os consumidores são sessões pré-competitivas, realizadas por um grupo coerente de consumidores (selecionados com base em critérios específicos de segmen-

tação), colocados a interagir num espaço e tempo limitados, para gerarem e desenvolverem novos conceitos de produtos. Contrariamente aos painéis sensoriais típicos e a outras pesquisas realizadas com consumidores, estas sessões não envolvem testes a amostras de produtos, focando-se na criação de combinações inovadoras e inexistentes com os recursos e benefícios do produto.

O desenvolvimento da metodologia com os consumidores é coordenado pela Universidade de Varsóvia, com o envolvimento de parceiros e subcontratados da indústria, instituições académicas e organizações não governamentais.

As atividades dos laboratórios são de natureza pré-competitiva, ou seja, as empresas são inspiradas em introspeções sobre as preferências do consumidor. A metodologia interativa utiliza técnicas inovadoras para envolver os consumidores que não são especialistas, estimular a criatividade em exercícios coletivos e promover a aceitação de novos produtos.

Em 2019, a metodologia foi testada na Polónia, Lituânia, Portugal e Espanha, envolvendo consumidores seniores. Em Portugal, o consórcio é coordenado pelo Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária em parceria com a Associação Protetora dos Diabéticos de Portugal e as empresas VIEIRA DE CASTRO, QUALIRISO e SONAE MC para o desenvolvimento de Bolachas “Bem-Estar/*Wellness biscuits*”.



Sessões dos *workshops* de cocriação com os consumidores, realizadas no INIAV, em Oeiras

Metodologia dos laboratórios de cocriação

Para implementar a metodologia de cocriação com os consumidores, realizaram-se sessões em 2 *workshops* envolvendo 16 consumidores seniores (com idade superior a 65 anos). Testaram-se elementos de ludificação para simular o desenvolvimento de ideias/conceitos, assim como o uso de instrumentos psicométricos, como as escalas de medição de escolha alimentar, FCQ (*Food Choice Questionnaire*) e FIS (*Food Involvement Scale*) e foram executadas outras tarefas como uma visita a um supermercado, de modo a criar-se o perfil de uma pessoa. Durante os *workshops*, uma combinação de conhecimento, experiência de vida e diversos valores pessoais foram transformados em ideias inovadoras e utilizados na projeção de novos produtos alimentares. Além disso, foi dada aos participantes a oportunidade de treinar as suas capacidades de apresentação e de partilhar as suas perspetivas pessoais com especialistas da VIEIRA DE CASTRO (empresa produtora de bolachas), QUALIRISO (empresa *start-up* de ingredientes de arroz), SONAE MC (empresa de retalho alimentar) e APDP (Associação Protetora dos Diabéticos de Portugal). Os coordenadores do projeto de EIT Food estiveram presentes como observadores na criação de ideias e na apresentação do novo con-

ceito de bolachas “Bem-Estar”. Foi ainda debatida a possibilidade de implementar os conceitos criados.

Resultados esperados dos laboratórios de cocriação

No seguimento dos resultados das sessões de cocriação, as 3 empresas envolvidas no projeto – VIEIRA DE CASTRO, SONAE MC e QUALIRISO – estão a analisar e desenvolver um novo tipo de bolacha “Bem-Estar”, nutricionalmente mais equilibrada e alinhada com preocupações de alimentação saudável, sobretudo em relação aos ingredientes utilizados, teores de açúcar, gordura e fibra, com o objetivo de serem lançadas no mercado. 🍪

Página oficial do projeto KAVA n.º 19153:

<http://timo.wz.uw.edu.pl/cel/>

Agradecimento

Aos 16 participantes nas sessões: Arménio Vaz Oliveira, Carolina Cadete, Conceição Vilela, José Barros, José Manuel Alcobia, Manuela Bemquerença, Maria Adelaide Alcobia, Maria Amélia Castelo Branco, Maria Clara Pegado, Maria Lourdes Godinho, Maria de Lourdes Gomes, Maria Isabel Maia, Maria Leonor Nunes, Rolando Teixeira, Silvestre Brilhante, Teresa Maria Fonseca.

