



Caso de éxito

Con más de 50 tiendas en 7 estados de México, H-E-B se ha posicionado como uno de los supermercados con más variedad de productos hechos a base de plantas.

Uno de los más populares se hornea en el área de panadería de cada sucursal que los ofrece. Estamos hablando de la concha vegana, el delicioso pan dulce mexicano hecho con ingredientes 100% de origen vegetal.

Platicamos con Alicia Villarreal, gerente de desarrollo de negocios de panadería, y con Martha Saucedo, subdirectora del área de panadería y alimentos preparados. Esto fue lo que nos contaron acerca de las innovaciones en su departamento:

¿Qué llevó a H-E-B a ofrecer opciones a base de plantas en su área de panadería?

R.- Somos una empresa que continuamente busca satisfacer las necesidades y deseos de nuestros clientes, por lo que, en cuanto empezó a formarse un segmento de población vegana —el cual ha tomado relevancia en los últimos años—, pensamos cómo podríamos contribuir a esta iniciativa con un producto innovador y de la más alta calidad, pero al mismo tiempo tener características muy similares al producto regular elaborado con ingredientes de origen animal.

¿Cuándo comenzó la producción de la concha vegana?

R.- Iniciamos nuestro lanzamiento de concha vegana en el año 2018. Todas están rellenas de mermelada de frambuesa con chía y tienen cuatro diferentes *toppings*: coco tostado, nuez, almendras y *streusel*.

¿Utilizan algún ingrediente especial o sofisticado para lograr la consistencia esponjosa y el rico sabor de la panadería vegana?

R.- Sí, fue todo un reto y llevó consigo un largo

tiempo de investigación y desarrollo del producto. Trabajamos en colaboración con el Dr. Sergio Serna Saldívar, quien es Maestro Investigador en el ITESM, Campus Monterrey, y un referente en el área de cereales y oleaginosas, y con Alfredo de la Cruz, quien es nuestro Socio Entrenador y Maestro de la Escuela de Panadería de H-E-B.

Hemos visto que también manejan productos de temporada, como la rosca de reyes vegana. ¿Cuál ha sido la respuesta del público?

R.- Nos ha sorprendido el agradecimiento por parte de nuestros clientes y algunas otras personas que logramos cautivar durante el lanzamiento hace dos años. Eso nos motiva a seguir trabajando en pro de iniciativas que buscan una mejor calidad de vida, variedad en la alimentación y la sustentabilidad.

¿Planean desarrollar alternativas 100% a base de plantas de algún otro producto de panadería?

R.- Absolutamente. Estén al pendiente de los nuevos lanzamientos que tendremos en 2023.

¿Cuál es la importancia de contar con estas alternativas en panadería?

R.- Principalmente ayudar a las personas que, por temas de salud o por diversas convicciones

personales, deciden no consumir productos de origen animal.

¿Cuáles son los retos y desafíos a los que se enfrentan al reformular el pan dulce para hacerlo 100% a base de plantas?

R.- Son muchos, pero el principal es lograr el sabor, la humedad y la textura del producto después de hornear. Realizamos una gran cantidad de pruebas durante dos años para poder llegar al resultado que hoy tenemos en nuestro pan dulce.

Aparte de la demanda de las personas consumidoras, ¿qué más hace falta para que H-E-B incremente su oferta de opciones a base de plantas en panadería?

R.- El factor más importante es que el público quiera probar nuevos productos. Las tendencias prevalecientes después de la pandemia nos llevan a ofrecer diferentes alternativas de alimentación: veganas, keto, bajas en carbohidratos y, obviamente, las puramente indulgentes. Esperen pronto más opciones dentro de nuestras panaderías.

¿Cómo se comparan los costos de producción de la panadería vegana con los de la tradicional?

R.- Definitivamente es un costo diferente. Sin embargo, ofrecemos un producto de alta calidad y diferenciación.



En caso de que los costos de la concha vegana sean más altos:

Si logran paridad en costos de producción, ¿considerarían migrar a una producción de pan dulce 100% a base de plantas?

R.- Lo que nos caracteriza como empresa es la variedad de productos y la diferenciación, por lo que, independientemente de los costos, siempre buscaremos tener esa oferta rica y única para todos los segmentos de población y/o nichos de mercado.

Queremos invitar a quienes nos leen a que prueben los productos veganos que tenemos disponibles en la panadería de H-E-B México.



Queremos mantener nuestra visión —que es ser el mejor lugar para trabajar, para comprar y para hacer negocios— y nuestra misión de mejorar la calidad de vida de nuestros clientes, socios, proveedores y comunidad en general.

