

Frozen Yogurt, el pecado que alimenta

La firma Ö! My Good se lanza al mercado con un yogur diferente

PEPE VARELA 24/04/2011 *El País*

Tanto Frozen Yogurt (producto) como Ö! My Good (nombre de la marca) deben ser pronunciados así, en inglés. En ello está empeñada Ana Picó, creadora de ambos. "Es un producto muy americano, así lo conocí en Nueva York y así creo que debe seguir siendo. Además creo que llamarlo yogur helado o helado de yogur no sería correcto, pues no es ni uno ni otro". No hay más que llevarse una cucharada a la boca. Suave, sin exceso de azúcar, apetecible y más fresco que frío. Sí, es algo diferente... tal y como la emprendedora promete a clientes, inversores y potenciales franquiciados que llaman a la puerta de Ö! My Good.

Ahora la compañía se ve como una firma de sólido presente y prometedor futuro, pero para llegar a dar esta imagen la empresaria tuvo que recorrer un largo y difícil camino. Y es que ni siquiera en su entorno más próximo encontraba Ana Picó un apoyo muy convencido. La mayoría dudaba de su opción, por los tiempos que corrían y por la sólida posición en el mundo de la publicidad que tenía Ana, que ha pasado 15 años de su vida laboral en él. "Con un buen sueldo, buen cargo, estatus y viajes... abandonarlo todo para montar una empresa sobre un producto que ni siquiera existía en España", decían. Pero arriesgó. Y lo hizo por dos razones: "Desde el principio creí en el Frozen Yogurt, y necesitaba cambiar mi modelo de vida, poder disfrutar más de mi vida personal", recuerda. En el primer caso, la creencia se ha hecho realidad. En cuanto a lo segundo, y a tenor de las veces que a Ana le suena el teléfono y los muchos aviones y trenes que tiene que coger, "sobre todo para ir a ver locales de posibles franquiciados", no parece haberlo conseguido del todo.

En junio de 2009 viajó a Estados Unidos; en septiembre nació Ö! My Good y fue el comienzo de las pruebas para desarrollar la fórmula ("se ocupa mi cuñado", dice Picó). El primer local abrió en abril de 2010 en la madrileña calle de Sagasta y poco tiempo después había una petición media de 200 franquicias al mes. La empresa ha adquirido músculo, mucho músculo, y Picó, como experta creadora de marcas, ha tenido mucho que ver en ello. "Sentimos que hemos puesto de moda el Frozen Yogurt en España. Un producto de mucha calidad, incluso superior a la de Estados Unidos, según nos dicen un grupo de clientes norteamericanos que tenemos", mantiene.

Es ambiciosa y apuesta porque "en 2012 comenzará a ser normal ver a gente comiendo Frozen Yogurt por la calle. Es un producto saludable y quien lo consuma querrá transmitir que es alguien que se cuida tomando un producto *gourmet* que cuesta poco más que un refresco".

Desde Ö! My Good han hecho mucho para que el consumidor vea el producto como saludable, empezando por el propio diseño de la fórmula: "Queríamos ofrecer algo sano y es lo que tenemos: un producto con alto contenido en calcio, poca materia grasa, alto contenido prebiótico". El ideario de unir el concepto salud al Frozen Yogurt lo llevan tan lejos como para publicar la tabla nutricional del producto en la web de la compañía www.omygood.es o como para diseñar una carta de *smoothies* (batidos de frutas naturales) de mango, fresa, chocolate o soja (por citar algunos) que son toda una propuesta de alimentación saludable. "Cuando los diseñamos tuvimos muy presentes cuáles eran los principales nutrientes del organismo y buscamos frutas y verduras que fueran ricos en ellos".

Naturales, nutritivos, originales, diferentes... La carta de productos de Ö! My Good es como la empresa, pujante en su deseo de crecer como marca asociada a la tendencia y a la innovación; una firma que busca ser visible asociada a eventos musicales, de moda, cultura y deporte; que quiere estar a finales de año en 15 ciudades españolas "y dar el salto a Portugal". Mientras, su gerente y fundadora quiere seguir viajando con su abono transporte por Madrid y viendo a sus hijos por las tardes, aun a costa de apagar su ordenador cada noche allá por la una de la madrugada.