



*Imagina y crea tu momento*

## **PROPUESTA DE VALOR**

Las principales innovaciones que se han producido en el sector de la pastelería han sido siempre introduciendo nuevas técnicas de elaboración, ingredientes, formas y sabores. Sabemos que este sector como modelo de negocio se ha mantenido tradicional a lo largo del tiempo, los clientes acuden a una pastelería donde escogen entre los productos que se les ofrecen o hacen sus reservas para días posteriores.

**Golosu** propone un nuevo e innovador modelo de negocio en pastelería, dando solución a las siguientes necesidades detectadas.

Hemos tenido en cuenta que la sociedad vuelve a un ritmo de vida acelerado. Los clientes quieren inmediatez, quieren productos rápidos tanto para llevar, como para comer al momento.

Además no buscan lo convencional, quieren exclusividad y originalidad. Les gusta elegir y crear. Lo que hace que se sientan satisfechos con su elección y quieran mostrarla.

**Golosu** satisface las necesidades de estos clientes, ofrecemos **pastelería a la carta e inmediata**, donde cada cliente puede personalizar su pastel, eligiendo su propia combinación de base, crema y complementos; y saborearlo al instante. Todo ello se va a realizar con un acabado profesional y en un tiempo estimado de espera entre 3 y 4 minutos.

**Golosu** se diferencia de su competencia, los actuales establecimientos pasteleros, en que ofrecemos un producto personalizado sin necesidad de reserva. El cliente crea un dulce que se le elabora en el momento, dándole el placer y la satisfacción de saborear su elección y disfrutar de la experiencia visual de su creación.

También nos diferenciamos por nuestra imagen de calidad. Nuestros clientes son exigentes, por lo tanto esta calidad va a estar presente no solo en el producto que ofrecemos sino también en el resto de los aspectos del negocio, como son el local, mobiliario y envasado de las elaboraciones.

Y además nos diferenciamos porque ofrecemos innovaciones de forma continua, con nuevos ingredientes, diseños y nuevas combinaciones de sabores. De esta manera vamos a conseguir sorprender al cliente en cada una de sus visitas, tanto visualmente como a través del paladar.

Somos conscientes de que los productos de pastelería son una experiencia placentera para el consumidor. Por ello, van a ser elaborados siguiendo los nuevos hábitos de consumo, orientados a estilos de vida más saludables. Esto lo llevamos a cabo trabajando con productos de primera calidad, naturales, sin conservantes, ni colorantes.



*Imagina y crea tu momento*

La sostenibilidad es un valor importante en nuestra empresa:

- Nuestros productos van a ser mayoritariamente locales y de temporada, que compramos directamente a los productores de la zona.  
De esta manera fomentamos una economía más justa y solidaria, potenciando la economía local. Y ayudamos a reducir el impacto ecológico que conlleva su transporte, reduciendo las emisiones de CO<sub>2</sub>.
- Nuestro sistema de producción se basa en reducir la generación de residuos, está diseñado para que el volumen de materia prima desechada sea mínimo y aprovechar la mayor cantidad posible de producto.
- Nuestros envases también van a respetar el medio ambiente, son 100% reciclables.
- En el caso de que se produzca algún sobrante, se donará a la fundación “Banco de alimentos de Asturias” (<https://www.bancaliasturias.org/>).

En definitiva, **Golosu** se basa en la innovación y en la satisfacción de las necesidades de nuestros clientes de forma inmediata, todo ello con profesionalidad y calidad.





Imagina y crea tu momento

## CÓMO CREAR TU PASTEL EN 4 PASOS:

### BIZCOCHO



- LIMÓN
- CHOCOLATE
- PLÁTANO
- ZANAHORIA

### SABLÉ



### CREMA

- PASTELERA
- QUESO
- MANTEQUILLA DE CAFÉ
- TRUFA
- LIMÓN

### COMPLEMENTOS

- CRUJIENTE
- CHOCOLATE
- FRUTA



¡Se puede elegir entre bizcocho o sablé y dos cremas diferentes!

¿Y qué complemento le vas a poner?

