

## PROPUESTA DE VALOR

### OVIEDO FUSION “TU CENTRO DE EMPRESAS”

**Oviedo Fusión**, es un concepto innovador de mercado o zona gastronómica que funciona a la vez como centro de empresas para el sector de la restauración. Un espacio que pretende ofrecer una nueva oferta de ocio y gastronomía en nuestra región y un espacio comprometido con el espíritu emprendedor.

Pocos sectores hay que representen mejor a la pyme tradicional como el de la restauración: equipos pequeños, mentalidad casi de autoempleo, aparentemente pocas barreras de entrada y en bastantes casos escasa formación. A pesar de ello, abrir un restaurante sí tiene algunas barreras de entrada importantes:

- **Falta de capital inicial para la inversión.**
- **Elegir un local y la ubicación es uno de los factores clave para el éxito. Además, si se elige un espacio y se tiene que acomodar al restaurante se deben realizar muchas reformas para adaptarlo a las necesidades concretas.**
- **Adquirir todo el mobiliario.**
- **Cumplir los requisitos exigidos por la Comunidad y el Ayuntamiento** para abrir un restaurante: *licencia de actividad, instalación de medidas de seguridad, salida de humos reglamentaria, medidas en materia de seguridad e higiene alimentaria, accesibilidad para personas con movilidad reducida, ley de prevención de riesgos laborales, pagar un canon por el hilo musical...*

A esto, unimos otro hándicap como puede ser **“derrotar” el escepticismo del consumidor para crear tu propia identidad. Cuando se tiene un restaurante, las personas buscan crear su propio proyecto personal, innovar en la cocina aplicando todos los conocimientos, técnicas y destrezas adquiridas durante su formación.**

Por esta razón, nuestra idea es gestionar un espacio creando una zona gastronómica variada que a la vez sea un centro de empresas que ayude a emprendedores del sector de la restauración a crear, desarrollar y consolidar su negocio en las fases iniciales. Para ello, dispondremos de cocinas equipadas y con todo el mobiliario en alquiler con tarifas subvencionadas para el apoyo al emprendimiento.

**Nuestra idea parte de instalaren un mismo edificio un gstromercado distribuido en diferentes puestos de cocina en los que se podrá degustar diferentes tipos de menús. Cada uno de esos puestos actúa como “cocina en alquiler” dentro del vivero de empresas. De esta forma, podemos generar un espacio de ocio y hostelería con una carta variada en Oviedo y a la vez generar opciones de empleo ayudando a aquellas personas que quieren montar su propio negocio de cocina a un menor coste.**

### CONTEXTUALIZACIÓN, JUSTIFICACIÓN Y UBICACIÓN: ¿Por qué consideramos que esta idea puede funcionar en Asturias?

En España ya existe variedad de este tipo de concepto de **“mercados gastronómicos”**, entre los que podemos destacar:

- **Mercado de la Ribera(Bilbao):** es uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad que cuenta con café-teatro con una de las mejores terrazas sobre la ría y un **“Gastro Plaza”** en la primera planta. En ella, se pueden degustar pintxos y los mejores platos de cocina vasca a la vez que se puede disfrutar de música en directo estilo blues, jazz o rock.



- **Mercado de San Miguel (Madrid):** Convertido en todo un símbolo de la capital con puestos especializados en marisco, ostras, caviar o pescado fresco, en los que es posible elegir el producto y que nos lo cocinen al instante; vistosos expositores de frutas donde elaboran batidos naturales a la carta; diseño de platos con flores comestibles... y hasta una librería gastronómica y otros rincones donde comprar regalos de última hora, productos gourmet e incluso cosméticos.

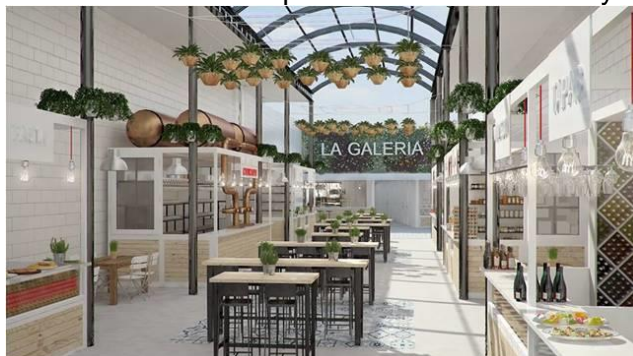


- El **Nacional** es el primer restaurante de **Barcelona** con distintos espacios donde podrás disfrutar de recetas tradicionales de la Península, elaboradas con productos de gran calidad y en un ambiente singular. Ubicado en pleno Passeig de Gràcia, es un reflejo de la vida social y cultural de Barcelona.



- **Mercado de Correos** es un gastromercado situado en el antiguo edificio de correos de la ciudad de **Murcia**. Cuenta con una terraza acristalada llamada "El Invernadero" así como con una planta superior dedicada íntegramente a la realización de eventos. El Mercado es un nuevo concepto que aúna gastronomía y diversión en un mismo espacio.
- **Gastromercado "La Plaça" en Valencia.** El Corte Inglés de Colón ha reinventado la sexta planta del centro comercial con la apertura de La Plaça Gastro Mercat, un innovador concepto que fusiona la calidad con una variada oferta gastronómica y con las mejores vistas a la ciudad de Valencia.

- **Gastromercado la Galería (Fuengirola):** cuenta con una gran variedad de especialidades culinarias nacionales e internacionales en un ambiente único. En un mismo lugar el MERCADO LA GALERÍA concentra diez espacios gastronómicos especializados (cocina mexicana, mariscos, ibéricos, sushi, comida española, italiana, griega, carnes a la brasa, croquetería y cafetería) y dos espacios de bebidas y refrescos con una amplia selección de licores y cócteles.



Por otro lado, creemos que esta propuesta funcionaría en Asturias por varias razones:

1. **Asturias como “reclamo turístico”:** nuestro clima ya no es el que era. El clima de la región se utiliza como reclamo y ventaja competitiva, situando a nuestra región como un paraíso en el que poder evadirse del calor sofocante que sufre gran parte del territorio español. **Nuestras playas, puesto que** Asturias cuenta con más de 350 kilómetros de costa, posee algunas de las playas más espectaculares de España. Desde grandes arenales, a otras pequeñas y recónditas. **Pueblos con encanto, montaña,** muchos turistas destacan de Asturias que es una región donde mar y montaña se abrazan en verdes y azules infinitos.
2. **Permitiría generar puestos de trabajo en el sector de la restauración a un menor coste e inversión.** Además, en nuestra región contamos con una amplia oferta formativa en el sector de la restauración localizado en diferentes centros educativos distribuidos por Occidente, Oriente y zona Centro (que sería un importante segmento de mercado de nuestra idea con los que hemos de mantener una estrecha relación):
  - **Ciclo Formativo Grado Medio Cocina y Gastronomía.**
  - **Ciclo Formativo Grado Medio Servicios de restauración y bar.**
  - **Ciclo Formativo Grado Medio Servicios de Restauración.**
  - **Ciclo Formativo Grado Superior Dirección de Cocina y Dirección Servicios de Restauración.**
  - **Instituto Técnico de la Pastelería y Panadería Asturiana(ITEPPA) en Oviedo.Ciclo de Grado Medio en Panadería, Repostería y Confeitería.**
  - **Mencionar también que en Asturias contamos con la Escuela Nacional de Cortadores de Jamón.**
3. **La calidad de los productos asturianos.** Sin duda puede afirmarse que Asturias también es un lugar donde su gastronomía “habla”. Compuesta por recetas desde platos contundentes que parten de una excelente **materia prima (carnes del ganado que pasta en zonas y praderas de la región, pescado fresco del Cantábrico, aves y otras carnes de corral, verduras y hortalizas de la huerta)**. Contamos con una amplia gama de productos como:
  - ❖ **Carne amparada por el sello I.G.P.** Ternera Asturiana (vacas de raza asturiana, criadas con el pasto, el agua y el aire de las montañas de Asturias).
  - ❖ Además de todo lo anterior, Asturias tiene una importante y amplia **industria quesera** ya que produce la mitad de los distintos quesos catalogados en España. Cuenta con más de 40 variedades de quesos artesanales que se producen aquí, de los cuales 4 tienen Denominación de Origen (**queso Cabrales, Afuega’l Pitu, Gamonéu o Gamonedo y Casín**) y 1 tiene Indicación Geográfica Protegida (**Los Beyos**).



- ❖ Sidras **certificadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Sidra de Asturias”**.

4. Finalmente, en Asturias contamos con un listado de **Centros de Empresas miembros de ACEPPA distribuidos por la región**. La Asociación de Centros de Empresas Públicos del Principado de Asturias (**ACEPPA**) se constituyó el 28 de julio de 2000 como entidad sin ánimo de lucro, con la misión de prestar apoyo al trabajo de sus socios, los Centros de Empresas Públicos del Principado de Asturias.

Actualmente ACEPPA está integrada por **catorce Centros de Empresas**, de titularidad y/o capital mayoritariamente público, que se extienden por la práctica totalidad del territorio asturiano configurando una red de apoyo estable a la iniciativa emprendedora en Asturias:

- ❖ **Centro de Empresas del Caudal (CEC), Mieres**
- ❖ **Centro Europeo de Empresas e Innovación del Principado de Asturias - CEEI Asturias, Llanera**
- ❖ **Centro de Empresas "La Curtidora", Avilés**
- ❖ **Gijón IMPULSA (Centro Municipal de Empresas de Gijón)**
- ❖ **Centro de Empresas Municipal de Llanes**
- ❖ **Centro de Empresas del Nalón (CEN), El Entrego**
- ❖ **Centro de Empresas de Novales, El Franco**
- ❖ **Centro de Empresas Obanca, Cangas del Narcea**
- ❖ **Centro de Empresas Valnalón, Langreo**
- ❖ **Centro de Promoción Empresarial de Tineo**
- ❖ **Gijón IMPULSA (Parque Científico Tecnológico de Gijón)**
- ❖ **Villa Tecnológica "El Sabil", Santo Adriano**
- ❖ **Vivero de Empresas de Gozón**
- ❖ **Vivero de Empresas "José Antonio Coto", Olloniego**



**Oviedo Fusión**, sería otro centro más ubicado en Oviedo y específico para el sector de restauración. Ninguno está pensado específicamente para funcionar como centro de empresas para iniciarse en gestión y dirección de un restaurante. Los actuales centros de empresas y viveros suelen contar con instalaciones en alquiler distribuidas en oficinas, naves industriales y otros espacios comunes u opcionales. Nuestra idea consiste en otro centro de empresas o viveros más de esta red ACEPPA con infraestructuras dotadas del equipamiento básico necesario para iniciar un negocio en el sector de la restauración. Facilitamos la instalación de cocinas y el inicio de la actividad en un régimen de alquiler y con carácter temporal.

## ¿CUÁL ES EL PROBLEMA-NECESIDAD DETECTADO?

Como hemos apuntado al inicio de este apartado, existen algunas barreras de entrada que dificultan o echan para atrás al emprendedor a la hora de plantearse montar un negocio en este sector: ***inversión en alquiler, compra, traspaso, acondicionamiento del local, salidas de humo, adaptarlo a personas con movilidad reducida, requisitos de licencia, de seguridad e higiene alimentarias.*** Todo ello unido a que cuando una persona finaliza su formación tiene la meta y el deseo de dirigir su propio negocio y desarrollar su creatividad e innovación probando ingredientes, combinando, elaborando menús propios.... Algo que a veces no es tan fácil cuando trabajas para otro. Además, es necesario tener un plan de negocio claro, crear un menú con identidad propia, invertir en publicidad y captar clientes, tener en cuenta la ubicación del restaurante, estudiar a la competencia, etc...

## SOLUCIÓN A ESE PROBLEMA-NECESIDAD:

### ¿Qué ofrecemos en nuestro centro de empresas?

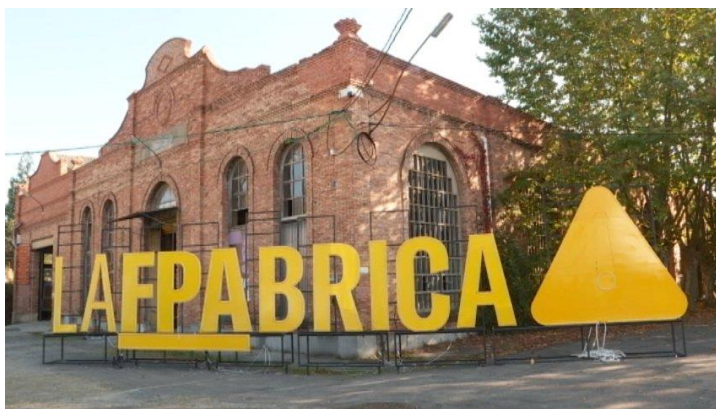
- Espacios ya montados, equipados y acondicionados como cocinas- restaurantes.
- Servicios comunes.
- Conexión a internet, centralita telefónica.
- Centro SAT.
- Mobiliario común.
- Limpieza de locales y zonas comunes.
- Aseos y vestuarios.
- Precios competitivos.
- Instalación inmediata.
- Asesoramiento profesional y formación en gestión empresarial.
- Posibilidad de compartir experiencias con otros emprendedores.
- Posibilidad de desarrollarte profesionalmente y elaborar tus propios menús.

**Servicios aparte que cada emprendedor/a deberá pagar será el consumo de suministros tales como luz, gas y agua. El centro de empresas incluirá unos consumos mínimos a partir de los cuales se facturará a cada puesto de cocina el consumo proporcional que realmente hayan efectuado.**

## ¿CUÁL SERÍA LA UBICACIÓN ELEGIDA Y POR QUÉ?

Hemos observado que la mayoría de estos gastromercados están ubicados en edificios emblemáticos de las ciudades: mercados de abastos, antiguos edificios públicos...Por eso, hemos pensado que una buena ubicación sería en la antigua **Fábrica de Armas de La Vega de Oviedo**, un conjunto de edificaciones industriales de 120.000 metros cuadrados en desuso desde 2012. Oviedo ya tiene la cesión gratuita de los dos edificios de 2.000 metros cuadrados disponibles en el claustro de la Vega.

También, desde hace tiempo se vienen realizando diversos eventos culturales en las instalaciones tales como, la **“Noche Blanca”** en Oviedo celebrada el 22 de octubre de 2022, donde se ocupó la nave M1 de la Fábrica de Armas y el Claustro del recinto fabril para acoger experiencias de música, luces, arte, tecnología e innovación. De igual forma, la antigua Fábrica de Armas de la Vega de Oviedo, acoge ya gran parte de las actividades programadas durante la Semana de los **Premios Princesa de Asturias** para homenajear a los galardonados, como ha sido en esta pasada edición 2022. Este espacio ubicado en el centro de la capital del Principado pasó a denominarse la **“FPAbrika”, “Fábrica en Premios”** albergando varias instalaciones permanentes, además de actos con algunos premiados.



Fuente: RTPA

Por otra parte, recientemente el Ministerio de Defensa ha dado el primer paso para la cesión a Oviedo de parte de los terrenos de La Vega. El Ministerio, el Ayuntamiento y el Principado de Asturias han firmado un protocolo que sienta las bases de la reordenación urbanística de los terrenos. Con esta propuesta, se pretende sentar las bases del futuro de la totalidad de la parcela de la Fábrica de Armas para darle un uso tecnológico, una zona residencial, recintos culturales, un gran parque, zona de viviendas, comercios, aparcamiento subterráneo...

En consecuencia, hemos valorado esta situación como una importante ventaja para que uno de esos espacios pudiese ser crear otro centro de empresas adherido a la red **ACEPPA (Centro de Empresas "Oviedo Fusión")** mezclando dos conceptos en este caso:

- Centro de empresas (semilleros) actuando como puestos-cocinas que pueden alquilarse a un precio más asequible y con la ventaja de adquirirlas con un mobiliario y equipamiento básico, además de las instalaciones adecuadas ya realizadas (gas, extracciones de humos, etc).
- Gastronomía de la ciudad: creando los puestos apostando por la gastronomía de Asturias. Y ofreciendo espectáculos variados para todos los públicos.

### **INSTALACIONES DEL CENTRO:**

## **INFRAESTRUCTURAS y EQUIPAMIENTO**

Nuestra propuesta parte de contar con 10 puestos modulares:

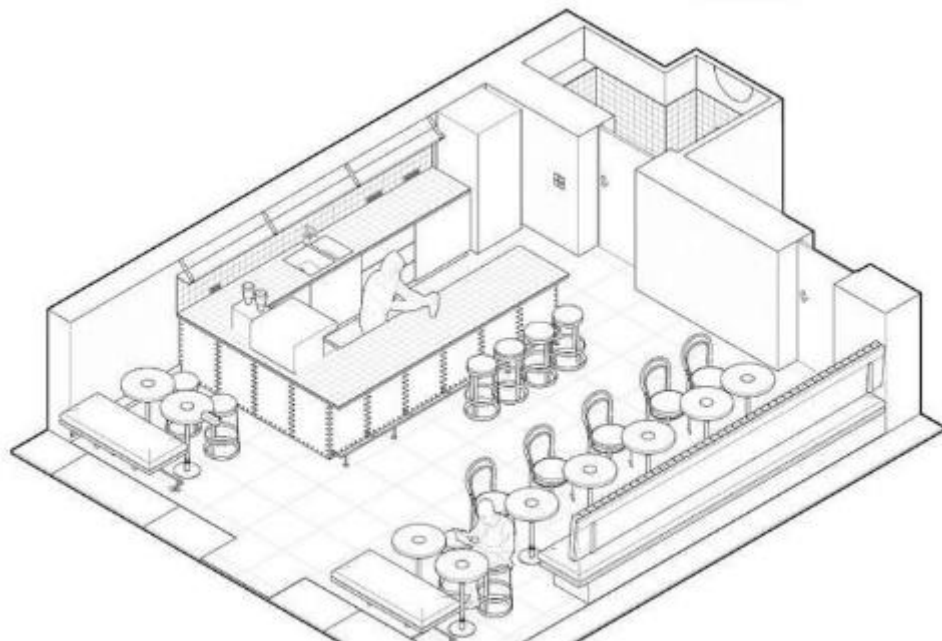
- **8 puestos de cocinas modulares de unos 12 m2 cada una. Las cocinas modulares son muy versátiles, por ello sus posibilidades de uso son bastante amplias en un negocio de hostelería. Las cocinas y muebles modulares permiten ajustarse a diversos tipos de espacios. Nuestro equipamiento incluiría cocinas modulares con fondo de 60 cm:**
  - **Cocina a gas de 2-4 fogones.**
  - **Fry Top**
  - **Freidora**
  - **Barbacoa**
  - **Baño María**
  - **Cuece pasta**
  - **Contenedor**
  - **Mueble neutro**

- Soporte modular
- Fregadero y lavavajillas pequeño
- Nevera



**Imagen de prototipo de cocinas modulares**

- **1 puesto de barra central** donde la clientela pueda adquirir todo las bebidas (agua, café, refrescos, vinos, cervezas, etc). Una parte de la misma estará montada y decorada como puesto de "Cerveza Asturiana" y "Sidra Denominación de Origen Protegida".
- **1 puesto dedicado a coctelería elaborada, barman, sommelier, etc.**



**Prototipo de propuesta de puesto de coctelería**





### **Prototipo de propuesta de puesto y zona comunes de mesas**

**Nuestra propuesta parte de distribuir la nave de esta forma:**

- **Una barra central para la bebida junto al puesto de coctelería.**
- **Alrededor la zona común de mesas y sillas y de mesas altas y taburetes donde la clientela podrá disfrutar de los diferentes menús que elija de cada uno de los puestos.**
- **Los diversos puestos de cocina colocados lateralmente y con su cartel corporativo cada uno de ellos.**
- **Una zona central para los distintos eventos y espectáculos programados para todas las edades.**

### **SERVICIOS COMUNES DEL CENTRO**

- Servicio de recepción y control de accesos
- Aseos y vestuarios
- Recogida de correspondencia y envíos
- Centralita telefónica
- Conexión a Internet
- Limpieza de locales y zonas comunes
- Asesoramiento empresarial
- Formación en gestión empresarial
- Centro SAT



## ALQUILERES DEL CENTRO

El emprendedor/a que quiera solicitar uno de los puestos de cocina de "Oviedo Fusión", deberá cumplimentar una solicitud con sus datos personales, la forma jurídica en la que está dado/a de alta (autónomo, sociedad) y una vez seleccionado/a formalizar el contrato de alquiler en el Centro de Empresas Vivero. El precio mensual del alquiler se fijaría en **500€ /mes**, teniendo en cuenta que incluye la cocina modular equipada con toda la maquinaria industrial necesaria ya descrita. El emprendedor/a sólo aportaría sus utensilios de cocina particulares (cuchillos, platos para emplatar). El tiempo que un emprendedor/a podrá permanecer en estas instalaciones será de 3 años, siempre y cuando no haya más solicitudes. Pasado este tiempo, se podrá renovar cada año el contrato de alquiler sujeto a la disponibilidad. El precio del alquiler se podrá subir anualmente conforme al IPC. La asignación de puestos de cocina tendrá en cuenta el tipo de servicio y menú a desarrollar con la finalidad de que exista una oferta variada entre los distintos puestos de cocina. Será un criterio a tener en cuenta a la hora de asignar los puestos existentes. En el formulario de solicitud de uno de los puestos de cocina vendrá especificado la necesidad de incorporar productos de nuestra gastronomía asturiana ya reseñados. Nuestra propuesta parte de contar con varios puestos de cocina que abarquen los siguientes productos:

- Mini cachopinos con quesos DOP.
- Croquetas variadas.
- Tacos de ternera asturiana.
- Mini hamburguesas de ternera asturiana
- Embutidos de nuestra tierra.
- Verduras y hortalizas de nuestras huertas.
- Encurtidos variados
- Quesos asturianos
- Pescados y mariscos
- También se podrá ofertar la opción de compra de productos asturianos para llevar y también poder consumir una parte en el local. Por ejemplo, si uno de los puestos es de quesos, cortar en tapas para degustar allí y el resto llevarlo envasado al vacío.
- Cada emprendedor deberá proponer su oferta gastronómica pensada para poder asegurarnos de que los puestos ofrecen esa variedad durante el tiempo de permanencia.

## ANÁLISIS DEL ENTORNO GENERAL Y ESPECÍFICO

### Análisis del Macroentorno (P.E.S.T.)

Un **análisis PEST**, también conocido como **PESTEL**, sirve para **identificar los factores externos del negocio** que pueden influir en su desarrollo. Con factores externos nos referimos a condiciones políticas, económicas, sociales y tecnológicas que pueden afectar a una empresa.

<p><b>Político-legales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Aceppa:</b>Centros de Empresas, de titularidad y/o capital mayoritariamente público.</li> <li>❖ <b>Sodeco:</b>Sociedad para el desarrollo de las Comarcas Mineras.</li> <li>❖ <b>Acuerdo entre Defensa, Ayuntamiento y Principado de Asturias</b> para la cesión a Oviedo de parte de los terrenos de La Vega.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>P</b></p>	<p><b>Económicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Elevada tasa de inflación lo cual encarece los alquileres de locales de restauración. Y de los productos.</li> <li>❖ Crisis energética: Subida del precio de la luz, gas y combustible.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>E</b></p>
<p><b>Socio-cultural</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cambios en los gustos y demandas de los consumidores.</li> <li>❖ Rica y variada gastronomía asturiana</li> <li>❖ Espacio con eventos culturales</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>S</b></p>	<p><b>Tecnológico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Red de Centros SAT</b></li> <li>❖ <b>Reseñas Tripadvisor</b></li> <li>❖ <b>Booking</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>T</b></p>

### **Análisis de la competencia (Microentorno):**

También hemos realizado un análisis de nuestros principales competidores que básicamente, por cercanía y por oferta gastronómica son los más directos:

- **Bulevar hostelero El Vasco (Oviedo): podemos encontrar locales de restauración como son:**
  - ❖ **Robi**
  - ❖ **VIPS**
  - ❖ **NASTURA**
  - ❖ **La Competencia**
  - ❖ **Sidrería Tierra Astur el Vasco**
- **Gascona (“El Bulevard de la sidra”): lo conforman 9 sidrerías aunando cultura y tradición alrededor de la sidra y productos asturianos.**

### **¿En qué nos diferenciamos?**

Nuestra principal diferencia es precisamente uno de los puntos de nuestra propuesta de valor, podemos aunar toda esa variedad de gastronomía en un mismo espacio, donde el cliente puede degustar varios tipos de menús y probar un poco de todo. Todo ello unido al hecho de tener una zona central de mesas y sillas donde disfrutar, degustar, repetir menús, espectáculos en directo....

## **Análisis D.A.F.O.**

El DAFO (iniciales de **Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades**) es una herramienta que permite al empresario analizar la realidad de su empresa, marca o producto para poder tomar decisiones de futuro. El DAFO puede ser un buen comienzo cuando nos planteamos un nuevo proyecto empresarial ya que ayuda a establecer las estrategias para que éste sea viable.

Además, se puede convertir en una herramienta de reflexión sobre la situación de una empresa ya creada.

	<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
<b>Análisis Interno</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Espacio donde se realizan otros eventos culturales (Noche Blanca, Premios Princesa) y que pueden atraer a ese público a comer o cenar en nuestro espacio.</li><li>▪ Disfrutar de variedad de comida sin salir del mismo espacio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Carecer de solicitudes suficientes para cubrir los puestos de cocina ofertados.</li></ul>
	<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
<b>Análisis Externos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La localización: lugar emblemático de Oviedo. Espacio cedido ya al Ayuntamiento de Oviedo.<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Futuro “Plan de la Vega”</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Proximidad del Vasco y Gascona.</li><li>▪ Falta o escasa financiación pública.</li><li>▪ Subidas desproporcionadas de luz o gas en determinados períodos de tiempo.</li></ul>