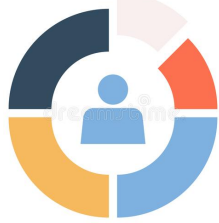


## 2. SEGMENTACIÓN DE MERCADO



Basándose en el informe del ministerio de agricultura, pesca y alimentación realizado en 2021 se puede observar que tras la vuelta a la normalidad después de la pandemia, el tiempo que permanecen los españoles en su hogar disminuye crecientemente. La vuelta a la normalidad implica que la sociedad disponga o prefiera dedicar un menor tiempo para preparar las comidas y cenas. La predisposición a emplear un menor tiempo en la elaboración de comidas y cenas, es decir, tener menos tiempo para dedicar a la cocina, tiene un efecto directo en relación a los modos de preparación. Además, ahora necesitamos razones para socializar y relacionarnos, una solución ideal sería reunirnos con nuestros familiares y amigos para pasar una buena experiencia cocinando juntos.

Es por eso que el perfil de cliente que nos dirigimos se encuentra en su mayoría a la edad de entre 18 y 65 años, en otras palabras, aquellas personas independizadas que necesitan cocinar por su cuenta, están dispuestos a aprender la tradición culinaria valenciana, les gusta cocinar, buscan la rapidez en la producción culinaria y están interesadas en consumir productos locales valencianos. Así centrándonos en el mercado masivo, es decir, todas esas personas que tienen un problema o necesidad similar.

Por un lado, encontramos a aquellas personas que carecen del tiempo necesario para cocinar, es por eso que la mayoría de las veces se recurre a comida rápida o a ultraprocesados perjudiciales para la salud.

Aquellos que no tienen el suficiente conocimiento para cocinar platos tan elaborados o aquellos que están dispuestos a aprender el proceso.

Por otro lado, aquellas personas concienciadas y preocupadas por el despilfarro de comida, ya que casi un 30% de la superficie agrícola del mundo se usa anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician.

Suele darse el caso que la mayoría de personas compran cuantías de comida mayores a las que se necesitan para cocinar una receta. Como consecuencia, esos productos suelen tirarse al ponerse en mal estado, provocando un malgasto de comida.

Por último, se encuentran aquellas personas que carecen del conocimiento suficiente de la elaboración de los platos típicos valencianos.