

SEGMENTACIÓN DE MERCADO

Segmentar el mercado nos va a permitir conocer con más precisión las necesidades de cada uno de nuestros grupos homogéneos de clientes.

Nuestros segmentos de mercado son los siguientes:

- **Consumidores habituales de repostería**

Según los datos del *Informe del consumo alimentario en España 2022* elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocemos los sectores de la población que tienen mayor consumo de repostería:

- Parejas con hijos
- Parejas adultas sin hijos
- Mayores de 65 años

% Población y % distribución del volumen por ciclo de vida (2022)



Teniendo en cuenta el primero de nuestros segmentos, parejas con hijos, nuestro producto va a satisfacer tanto las necesidades de los padres como de los hijos.

A los padres les ofrecemos comodidad y ahorro de tiempo. Van a poder disfrutar de postres de calidad listos en su nevera, sin la necesidad de contar con el tiempo necesario que requiere su obtención (búsqueda y compra de materias primas de calidad, selección de receta y elaboración). Tiempo, en muchas ocasiones difícil de conseguir.

Además **Latarta** les proporciona ahorro económico, ya que en numerosas ocasiones se acaba desechando la parte de materias primas no utilizada cuando preparamos un producto de estas características en casa.

No solo les ofrecemos opciones llamativas, atractivas, frescas y sabrosas, si no también otras texturas como cremosos y puddings, que no se adquieren en pastelerías tradicionales. Todo ello va a conseguir que siempre guarden hueco para el postre.

Por otro lado están los hijos, consideramos que es una gran propuesta para ellos ya que, además de ofrecer un producto dulce, llamativo y divertido, nuestro cómodo formato les va a permitir disfrutar de un postre con gran independencia, evitando que se manchen.

Nuestro producto, elaborado con materias primas de calidad, nos va a permitir sustituir a los productos industriales, que en muchas ocasiones son elegidos por su comodidad y fácil disponibilidad, características que también proporciona **LaTarta**.

También le ofrecemos una experiencia didáctica. **LaTarta** les da la posibilidad de probar nuevos sabores y texturas a las que no están acostumbrados.

Hemos tenido en cuenta que en este caso el consumidor final no es el mismo que lo compra. **LaTarta** tiene como objetivo lograr ser percibido por los padres como un producto adecuado a las necesidades de sus hijos, nutricionalmente equilibrado y que favorece su autonomía a la hora de su consumo.

En el caso de **parejas adultas sin hijos**, **LaTarta** también satisface sus necesidades.

LaTarta les ofrece una experiencia innovadora que se adapta perfectamente a su estilo de vida, con más libertad y flexibilidad horaria.

Nuestro formato cómodo de transportar permite que se pueda incluir en sus actividades y hobbies como trabajo, deportes, viajes, reuniones con amigos, etc.

Nuestros envases individuales también les dan la oportunidad de poder elegir en cada momento entre gran variedad de sabores, entre los que incluimos opciones con alcohol.

Por último, a los **mayores de 65 años**, nuestro producto les ofrece un envase que facilita su consumo y entre nuestras elaboraciones van a estar presentes los sabores de siempre, como el arroz con leche, tarta de la abuela, etc.

- **Distribuidores de productos de repostería gourmet**

LaTarta además de un producto de alta calidad y durabilidad, les ofrece un producto novedoso, con una amplia gama de sabores, con un envase que facilita su transporte, conservación y exposición en diferentes establecimientos.

- **Clientes de máquinas expendedoras**

LaTarta es un producto de alta calidad que no solemos encontrar fácilmente en máquinas expendedoras. Su formato se adapta perfectamente a este tipo de consumo, en cualquier momento y lugar. Su envase rígido y apilable facilita el almacenamiento, transporte y reposición.

Vamos a contar con máquinas expendedoras en:

- Zonas concurridas, como son, aeropuertos y estaciones de trenes y autobuses. Su envase permite un adecuado consumo en estos medios de transporte.
- Establecimientos de comidas preparadas, a los que facilitamos un postre de alta calidad.
- Panaderías artesanales sin elaboración de pastelería que van a poder ofrecer a sus clientes un complemento dulce.