

Proposición de Valor

La Casa del Horno es una panadería artesanal inspirada en la cultura Riojana. La propuesta de valor de La Casa del Horno se basa en combinar la tradición panadera con la innovación, ofreciendo productos de alta calidad y experiencias únicas para los clientes. Con este proyecto queremos optar al premio StartInnova y al premio especial UNIR Desarrollo Sostenible porque buscáis los siguientes objetivos de la ODS:

- 3. Salud y Bienestar.
- 11. Ciudades y Comunidades Sostenibles

Aquí se desarrolla esta propuesta en detalle:

1. Productos Artesanales de Calidad

La Casa del Horno tiene como objetivo ofrecer al público panes y productos de repostería elaborados de forma tradicional, utilizando ingredientes naturales y de alta calidad. Los panes se preparan con masa madre de cultivo y fermentaciones largas de 24 horas, lo que les confiere un sabor y aroma distintivos, además de una mayor durabilidad. Además realizaremos un trabajo de “tallado” del pan, con diferentes formas (imágenes de La Rioja como el río Ebro, La Catedral de la Plaza del Mercado, imágenes de peces, flores, árboles...) que queda muy espectacular y muy visual de cara por ejemplo a llevar a el pan a una celebración o panes personalizados para eventos como una boda, un bautizo, una pedida de mano.... con el motivo que quieran los compradores.



2. Variedad de Productos

- Panes tradicionales: trigo blanco, integral, espelta, centeno, multicereal.
- Panes especiales: con calabaza, vino, tomate, olivas negras, hierbas provenzales.
- Repostería artesanal: croissants, napolitanas, rolls, bollos, cookies, brownies.
- Tartas y postres: tiramisú, selva negra, carrot cake, tarta de queso.



3. Innovación en Recetas y Presentaciones

La Casa del Horno se distingue por su capacidad de reinventar recetas clásicas y crear productos innovadores:

- Ediciones limitadas para festividades: conchas de Halloween, roscón de reyes con diversos rellenos, croissants navideños.
- Uso de ingredientes locales y de temporada para crear panes y postres únicos.
- Opciones veganas y sin gluten para atender a diferentes necesidades.



4. Experiencias Interactivas

Para fortalecer la conexión con los clientes, La Casa del Horno ofrece:

- Talleres de panadería donde los clientes aprenden técnicas tradicionales.
- Eventos temáticos como noches de "Pan y Vino" o "Domingos de Brunch".
- Zonas interactivas en la tienda para observar el proceso de horneado.



5. Compromiso con la Sostenibilidad y la Comunidad

- Uso de ingredientes procedentes de la agricultura ecológica sostenible.
- Colaboración con productores Riojanos para obtener ingredientes frescos a kilómetro 0 y de alta calidad (Consorcio de Harinas S.L., Harinera Riojana S.A., Harinas Vazquez S.A.).
- Embalajes sostenibles para productos para llevar.



6. Ambiente Acogedor y Auténtico

- Decoración rústica con elementos de madera y cerámica.
- Área de degustación de cafetería (La cual no será la principal atracción de La Casa del Horno) para disfrutar de productos frescos con café de origen riojano, por ejemplo: 'Cafés El Pato'.
- Vista al horno en acción, permitiendo a los clientes conectar con el proceso de elaboración.



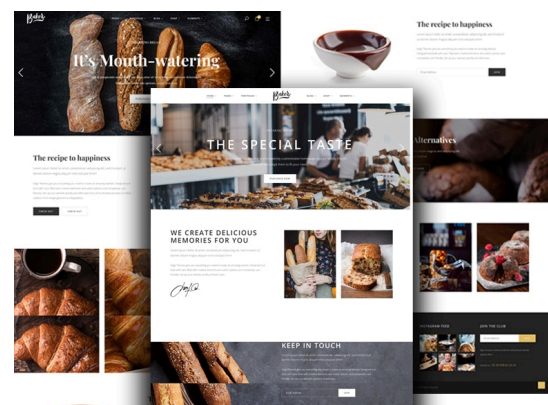
7. Programa de Fidelización

- Tarjeta de fidelidad para acumular puntos y obtener recompensas.
- Descuentos y productos gratuitos para clientes frecuentes.



8. Presencia Digital y Comunidad Online

- Fuerte presencia en redes sociales compartiendo recetas, consejos de horneado y el día a día de la panadería.
- Fomento de la interacción y el compromiso con la marca a través de plataformas digitales.



GRUPO SONORA

La propuesta de valor de La Casa del Horno se centra en ofrecer no solo productos de panadería y repostería de alta calidad, sino también en crear una experiencia completa para el cliente. Desde la selección cuidadosa de ingredientes hasta la oferta de talleres interactivos, cada aspecto está diseñado para transmitir autenticidad, calidad y un profundo respeto por la tradición panadera.

Al mismo tiempo, la innovación en recetas y la atención a las tendencias actuales, como la sostenibilidad y las opciones dietéticas especiales, aseguran que La Casa del Horno se mantenga relevante y atractivo para una amplia gama de consumidores.