# Segmentación del Mercado

La segmentación del mercado para una panadería artesanal como La Casa del Horno implica dividir el mercado en grupos de clientes con características y necesidades similares:

## Segmentos por Características Demográficas y Psicográficas

- Adultos de 35 a 49 años: Este grupo, que representa una gran parte de la población en La Rioja, busca productos innovadores y de alta calidad.
- Personas con necesidades dietéticas especiales: Incluye celíacos y aquellos con alergias alimentarias, que requieren productos sin gluten u otros ingredientes específicos.
- Consumidores de nivel socioeconómico medio-alto: Clientes dispuestos a pagar por productos artesanales de calidad superior.



## Segmentos por Estilo de Vida y Preferencias

- Buscadores de salud: Personas interesadas en opciones integrales, bajas en azúcar o veganas.
- Amantes de la gastronomía: Clientes que aprecian panes artesanales y productos de panadería gourmet.
- **Consumidores locales:** Residentes del barrio que buscan pan fresco y productos de panadería diariamente.

#### Segmentos por Ocasión de Consumo

- Clientes de desayuno y café:
   Personas que buscan opciones como croissants, muffins y panes especiales para el desayuno.
- Organizadores de eventos: Parejas que se casan y planificadores de eventos que necesitan pasteles y productos de panadería para ocasiones especiales.
- Compradores en línea: Clientes que prefieren la comodidad de la entrega a domicilio.



#### **GRUPO SONORA**

# Estrategia de Segmentación

La Casa del Horno podría adoptar una estrategia de segmentación concentrada, enfocándose principalmente en los segmentos de nivel socioeconómico medio-alto que valoran la calidad y la innovación en productos de panadería. Esta estrategia permitiría a la panadería diferenciarse de la competencia y establecer una reputación sólida en el mercado artesanal.