



Una vez analizados los servicios ofrecidos tienen más aceptación en el mercado y así tener en cuenta la estacionalidad para crear los productos y así aprovechar los ingredientes de temporada y atraer a más clientes.

Se cuenta con tres modelos de servicios:

- La venta diaria
- Venta online
- Venta por encargo

A continuación, se detalla la lista de productos ofrecidos al público en general:

Figura N°1

Lista de productos ofrecidos al público



Fuente: Elaboración Propia

5.2. Mercado Objetivo

El mercado objetivo para este proyecto está centrado en la población de Oviedo - Asturias, que estén en la búsqueda de pasteles o postres diversos por diferentes motivaciones como pueden ser:



- **Celebraciones:** Cumpleaños, bodas, aniversarios, graduaciones, bautizos, etc.
- **Familias:** Que deseen pasteles o postres para su consumo habitual o esporádico en su día a día.
- **Amistades y relaciones cercanas:** Para celebraciones pequeñas o celebraciones especiales, como citas, reuniones informales, cenas, etc.
- **Obsequios personalizados:** Que buscan impresionar con el aspecto del regalo, para diversos eventos.
- **Con necesidades dietéticas especiales:** Donde incluimos personas celíacas, intolerantes a la lactosa, diabéticas, veganas, fitness, o con cualquier otra condición que implique un trato especial de los productos para la producción y el consumo.

5.3. Análisis de la competencia

5.3.1. Análisis de Competencia Directa

Es importante identificar las pastelerías y negocios similares de tartas más relevantes en la localidad de Oviedo y definir sus características más relevantes:

- **Competidores principales**
 - **Pastelería Oviedo:** Una de las más tradicionales y con más reputación en la ciudad, famosa por su bollería clásica y tartas artesanales. Se enfoca en productos locales y de alta calidad.
 - **Confitería Rialto:** Establecimiento emblemático, con una oferta tradicional que incluye productos clásicos asturianos como casadielles, carbayones, y tartas para celebraciones. Ofrece experiencia y una clientela fiel.
 - **Pastelería La Mallorquina:** Se especializa en bollería y tartas personalizadas, enfocada en eventos y celebraciones. Tiene una reputación sólida en cuanto a tartas para bodas y comuniones
 - **Tiffany and Cake:** Se especializa en tartas de cumpleaños, tartas de eventos destacando la creatividad, personalidad de cada tarta.
- **Fortalezas de los competidores**
 - **Reputación y tradición:** Algunas de estas pastelerías llevan años operando y tienen una clientela establecida que valora los productos tradicionales.



- **Oferta de productos variados:** Varían desde la bollería diaria hasta productos de pastelería gourmet para eventos.
- **Presencia en redes sociales y marketing:** Negocios como Tiffany and Cake tienen una fuerte presencia en Instagram, donde muestran sus tartas personalizadas y llegan a un público más ven.
- **Debilidades de los competidores**
 - Innovación limitada en algunos casos: Las pastelerías más tradicionales pueden ser menos ágiles en adaptarse a las nuevas tendencias como la comida saludable o dietas especiales.
 - Poca personalización en algunos productos: Algunas pastelerías más tradicionales no ofrecen un nivel alto de personalización para eventos.

5.3.2. Análisis de Competencia Indirecta

- **Panaderías con sección de repostería:** Algunas panaderías en Oviedo también ofrecen tartas y bollería, a menudo con precios más competitivos, aunque menos enfocadas en la calidad artesanal.
- **Supermercados y grandes superficies:** Supermercados como Alimerka o El Corte Inglés ofrecen tartas industrializadas que, aunque no compiten en calidad artesanal, pueden atraer clientes que busquen opciones más económicas.
- **Plataformas de entrega a domicilio:** Con el auge de plataformas como Glovo o Ubereats, algunos consumidores optan por repostería y tartas a través de servicios de entrega a domicilio, lo que puede ser una amenaza si no se ofrece este servicio.

5.4. Análisis del entorno

5.4.1. Factores Socioculturales

- **Tradiciones locales:** Se toma en cuenta la demanda en fechas clave o eventos donde los postres son importantes:
 - En Oviedo y Asturias en general, las festividades tradicionales como la Semana Santa, las fiestas de San Mateo o Navidad tienen alta demanda de repostería, especialmente dulces típicos como carbayones, casadielles y tartas personalizadas para celebraciones familiares. (Turismo Asturias, s.f.)



- Eventos como bodas, comuniones y cumpleaños representan un mercado importante para una pastelería creativa, especialmente si los productos son personalizables y adaptados a las necesidades del cliente.
- **Cambios demográficos:** Se toman en cuenta el aumento o disminución de población joven o mayor interesada en los postres.
 - La población joven (18-35 años) en España muestra interés en opciones de consumo más modernas y saludables, como productos veganos, bajos en azúcar o sin gluten, mientras que las personas mayores suelen preferir productos tradicionales. (Instituto Nacional de Estadística, s.f.)
 - La migración y la diversidad cultural también pueden influir en la demanda de productos personalizados. (Instituto Nacional de Estadística, s.f.)
- **Estadísticas de desempleo:**
 - En Asturias, las tasas de desempleo afectan el consumo de pasteles personalizados o productos gourmet. Sin embargo, los eventos clave como bodas y bautizos suelen ser menos sensibles a estos cambios económicos. (Instituto Nacional de Estadística, s.f.)
- **Demanda de empleo de tu negocio:**
 - Un negocio como este podría generar empleos en áreas como la producción (reposteros, decoradores), la atención al cliente y el marketing digital.
- **Impacto de las redes sociales en los consumidores:**
 - Plataformas como Instagram, Facebook y TikTok son fundamentales para exhibir diseños de pasteles personalizados y captar la atención de un público joven. Las reseñas positivas en plataformas como Google y TripAdvisor también influyen en las decisiones de compra.

5.4.2. Factores Normativos o Legales

- **Regulaciones de higiene y etiquetado de alérgenos:** En España, las normas alimentarias exigen informar claramente sobre la presencia de alérgenos en los productos, como gluten, frutos secos o lactosa. La legislación de la UE (Reglamento 1169/2011) regula el etiquetado y la información sobre alimentos. (Europea, 2011).



- **Permisos y licencias necesarias:** Es necesario obtener licencias sanitarias, permisos de apertura del local, y cumplir con la normativa de seguridad alimentaria, inspecciones de sanidad y control de residuos. (Oviedo, s.f.)
- **Restricciones al uso de plásticos o gestión de residuos:** Asturias, alineada con las normativas europeas, fomenta el uso de materiales biodegradables o reciclables para envases. Esto cómo afecta una pastelería debe gestionar el embalaje de sus productos. (Muñiz, 2024)
- **Obligaciones fiscales:** Los negocios deben registrar sus actividades fiscales, presentar declaraciones de IVA e IRPF, y cumplir con obligaciones contables. El alto en el régimen fiscal de autónomos o sociedades también es un requisito. Para una Sociedad de Responsabilidad Limitada (SL) se debe cumplir con las siguientes obligaciones fiscales (Agencia Tributaria Sede Electrónica, s.f.):
 - Impuesto de Sociedades (IS) que grava los beneficios obtenidos por la SL con un 25% de impuesto general y 15% reducido para nuevas empresas por los dos primeros años.
 - El Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA), que grava las ventas de productos o servicios. Es obligación emitir facturas con IVA y conservarlas, presentar declaraciones trimestrales del IVA, y presentar el resumen anual del IVA.
 - Retenciones e ingresos a cuenta, si se realizan pagos a trabajadores, profesionales o se alquila un local. Se debe retener impuestos e ingresarlos en hacienda el IRPF de trabajadores y retención en alquileres.
 - Declaraciones informativas de operaciones con terceros superiores a 3 0005.06 euros anuales
 - Alta en los registros correspondientes como por ejemplo en el Censal y el IAE (Impuesto de Actividades Económicas) en el epígrafe correspondiente.
 - Llevar una contabilidad según el Plan General de Contabilidad (Libros contables, presentación en el registro mercantil, todas las facturas y documentos sobre impuestos para hacienda).
 - Si los socios de la empresa trabajan o contratan empleados deben inscribirse como empleadores y dar de alta a los trabajadores. Los socios deben cotizar como autónomos o en el Régimen General si tienen contrato.
- **Normas laborales sobre contratos, horarios y seguridad social:** Es imprescindible ofrecer contratos legales a los empleados, respetar los horarios establecidos por



la ley, y cumplir con las contribuciones a la seguridad social para evitar sanciones. (Ley General de la Seguridad Social, 2015)

5.4.3. Factores Tecnológicos

- **Uso de maquinaria moderna:** Equipos como hornos de última generación, impresoras de alimentos 3D y herramientas para decorar con precisión son claves para mantener la calidad y la innovación.
- **Digitalización del negocio:** Un sistema de pedidos online con opciones de personalización, pagos digitales y plataformas de gestión de inventarios puede mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia operativa.
- **Innovación alimentaria (en ingredientes o técnicas culinarias):** Técnicas como la liofilización de frutas, el uso de harinas alternativas (almendra, coco) y edulcorantes naturales (Stevia, eritritol) permiten crear productos adaptados a dietas especiales.
- **Marketing digital:** Crear contenido atractivo en redes sociales, invertir en SEO (optimización de buscadores) para tu sitio web, y aprovechar campañas de Google Ads puede ayudar a alcanzar nuevos mercados y fidelizar clientes.

5.4.4. Panorama del Mercado Local

- **Demanda de productos:** En Oviedo, el mercado de la repostería y las tartas es tradicionalmente fuerte debido a la cultura de consumo de productos locales, postres artesanales y pastelería gourmet. Además, hay un creciente interés en productos personalizados como tartas para eventos (bodas, cumpleaños, etc.) y en opciones más saludables (sin azúcar, sin gluten, veganos). (Cabria, 2023)
- **Perfil del cliente:** Los clientes pueden ser locales de todas las edades, pero hay un interés particular entre los jóvenes y adultos jóvenes, que buscan productos personalizados y experiencias únicas, así como familias para eventos especiales.
- **Tendencias de consumo:** En los últimos años, ha crecido la demanda por productos artesanales, ecológicos, y opciones que se ajusten a dietas especiales (vegetarianas, veganas, sin gluten, etc.). (Forbes, 2023)

5.4.5. Análisis de Tendencias

- **Personalización y diseño de tartas:** Cada vez más consumidores buscan tartas personalizadas y temáticas para celebraciones, lo que podría ser una ventaja si el negocio se enfoca en ofrecer estos servicios.



- **Productos saludables y especiales:** Crece la demanda por productos sin gluten, veganos, bajos en azúcar o ecológicos. Este es un segmento que muchos competidores tradicionales no han explotado, lo que puede representar una oportunidad.
- **Marketing digital:** Tener una fuerte presencia en redes sociales es crucial para atraer clientes jóvenes. Mostrar la creatividad en los productos a través de Instagram, Facebook o TikTok puede ser clave para destacar.

5.4.6. Proveedores

- Para productos lácteos y otros derivados se utilizará como proveedor a la central lechera asturiana pues tienen productos de alta calidad y de origen local. Además, se pueden utilizar pequeñas empresas que comercializan productos ecológicos y artesanales para satisfacer las necesidades específicas de los consumidores.
- Para las harinas y cereales se utilizarán proveedores de molinos asturianos que ofrezcan opciones alternativas, u otras empresas locales que utilicen grano ecológico y sin gluten de forma certificada.
- Las frutas frescas se obtendrán de agricultores locales que ofrezcan frutas según la temporada como fresas, arándanos o manzanas utilizadas para los rellenos y decoraciones de los pasteles. También se contactará con otras empresas que proveen frutas deshidratadas o confitadas ideales para la repostería.
- Para productos específicos según la demanda de los clientes, siempre se preferirá proveedores locales, como por ejemplo las castañas nueces y la sidra.

6. Ubicación y Disposición del Local

El área del local está en:

- Distrito Urbano 1: Centro y Casco Histórico. (Ayuntamiento de Oviedo, s.f.)
Local en calle Manuel García Conde, 8, Oviedo Asturias.

La ubicación de este local es ideal para la pastelería debido a su cercanía con el centro de la ciudad, a unos 500 m aproximadamente, la cual es un área de alta densidad comercial con diversos tipos de tiendas y restaurantes, y con un flujo constante de personas.

Además, no está presente otra pastelería especializada en repostería personalizada y libre de alérgenos en los alrededores de la zona por lo que da una posición favorable como única opción para los residentes locales.