

SEGMENTACIÓN DE MERCADO

Nuestro modelo de negocio cubre las necesidades de higiene, seguridad alimentaria y ergonomía en el sector hostelero y de otros ámbitos donde se transportan alimentos. La bandeja Traylid se implanta tanto a negocios que desean mejorar la protección sanitaria de sus productos como a aquellos que buscan mejorar la productividad y la ergonomía de los trabajadores.

Población objetivo (fuentes sectoriales y datos estimados)

En España existen aproximadamente:

- **Más de 300.000 establecimientos hosteleros**, que requieren mejorar su higiene y su eficiencia operativa.
- **Más de 10.000 centros sanitarios, residencias y clínicas**, donde el transporte higiénico de alimentos es crítico.
- **Más de 100.000 eventos anuales** (ferias, congresos, festivales, bodas), donde se sirve comida en grandes volúmenes y se necesita rapidez y seguridad.
- **Cientos de miles de trabajadores de hostelería y colectividades**, muchos de los cuales sufren lesiones derivadas de la manipulación clásica de bandejas.

A la vista de estos datos parece evidente que existe una problemática estructural y creciente: mejorar la higiene real en el transporte de comida y proteger la salud laboral del personal. Traylid aporta una solución directa, simple y viable.

Segmento 1: Hostelería (bares, restaurantes, cafeterías y hoteles)

Este segmento incluye a establecimientos que deseen ofrecer un servicio más higiénico, seguro y profesional en el transporte de alimentos desde la cocina hasta la mesa del cliente.

Aquí el segmento analizado junto con su mapa de empatía:

Medible	Accesible	Sustancial	Viable
En España hay más de 300.000 establecimientos hosteleros	Las ventas de estos productos solo son para empresas o ámbito hostelero y acuerdos con empresas de catering	Al superar los 300.000 establecimientos y el producto se usa a diario en el servicio de comida/bebida, por lo que hay demanda constante y repetida.	Encaja con una solución "simple y viable" orientada a mejorar la higiene y productividad.

Link de mapa empatía → [MAPA](#)

Segmento 2: Sector sanitario y colectividades (instalaciones propias)

En estos entornos, la implantación de Traylid es importante para controlar la brecha higiénica y dar un buen servicio a los clientes, ya que este sector debe caracterizarse por su seguridad e higiene

Medible	Accesible	Sustancial	Viable
En este sector se estima que hay más de 100.000 centros sanitarios, residencias y clínicas.	Se accede mediante licitaciones (acceso público), material sanitario, o visitas comerciales.	La estricta higiene del sector y su alta demanda potencial impulsan el interés por el producto, dando la posibilidad que haya demanda	Encaja con una solución "simple y viable" orientada a mejorar la higiene y productividad.

		constante y repetidas	
--	--	-----------------------	--

Link de mapa empatía → [MAPA2](#)

Segmento 3: Eventos y Catering

En un entorno como los eventos y los catering se sirve comida/bebida en grandes volúmenes y se necesita rapidez, por ello es importante mantener el higiene y la productividad durante el servicio

Medible	Accesible	Sustancial	Viable
En España existen "más de 100.000 eventos anuales (ferias, congresos, festivales, bodas)", por lo que el mercado es cuantificable.	Se accede mediante acuerdos con empresas de catering o organizadores de eventos, además de proveedores de material para eve, realizando prospección y contacto comercial directo con las empresas	El servicio en eventos requiere muchas unidades en pocos días y, además, se puede llegar a repetir por temporadas como bodas, ferias, festivales, generando compras por lote y reposición.	Encaja con una solución "simple y viable" orientada a mejorar la higiene y productividad.

Link de mapa empatía → [MAPA3](#)

Conclusión del análisis

Al igual que ocurre en el documento que has proporcionado, la segmentación de Traylid muestra que el mercado está dividido en tres grupos accesibles, amplios y con necesidades claras:

1. **Hostelería** → Alta demanda, uso diario y necesidad ergonómica.
2. **Sanitario y colectividades** → Higiene estricta y facilidad de trabajo
3. **Eventos y catering** → Necesidad de rapidez, seguridad e higiene en grandes volúmenes.