

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1 Servicios ofrecidos

Analizando todo el material disponible dentro del local se puede ofrecer diferentes servicios; el primero de todos es bebidas y comidas como cualquier otro bar o cafetería, desde cafés de todo tipo hasta bebidas energéticas, zumos, bebidas alcohólicas como cervezas. También se quiere incluir un menú sencillo en el que se incluya bocadillos, patatas fritas o sandwiches. Respecto a los servicios especiales o deportivos en este caso, se quiere incluir el alquiler de las mesas de ping-pong, dardos, fútbolín y participación en los torneos del club.

El local dispondrá de mesas bajas y altas para disfrutar de la consumición y poder ver eventos deportivos en las televisiones. Se incluirá wi-fi gratuito y promociones para premiar la fidelidad del cliente.

Figura 1

Menú Arena

<div>  MENU ARENA  </div> <div>ASTUR ARENA SPORTING BAR</div>			
BOCADILLOS			
CHICKEN LITTLE			4,50
<i>Bocadillo de pollo rebozado, lechuga, tomate, mahonesa, pimienta roja</i>			
DULCES PUERCOS			5,00
<i>Bocadillo de lomo, queso de cabra, cebolla caramelizada y tomate</i>			
SANCHO PANZA			5,50
<i>Bocadillo de carne de costilla, salsa barbacoa y cebolla frita</i>			
EL POLÉMICO			4,50
<i>Bocadillo de tortilla CON cebolla</i>			
BOCATA PATRIA CABRALES			4,50
<i>Bocadillo de ternera con cabrales</i>			
PICAR			
EL CUCURUCHO			4,00
<i>Cucurucho de patatas con salsa a elegir: Ketchup, mostaza, mahonesa</i>			
IGNACIOS MEXICANOS			7,00
<i>Nachos con guacamole, cebolla, queso y tomate</i>			
WINNIE DE POO-LLO			6,00
<i>Alitas y pechugas de pollo con miel</i>			
PICATORTILLO			7,00
<i>Tortos de maíz con picadillo de chorizo</i>			
DULCE ASTUR			5,00
<i>Casadiellas, picatostes u otro bollo cualquiera</i>			
BEBIDAS			
Café pequeño	1,50	Caña/ Cañón	2,50/3,50
Café mediano	1,70	Cerveza	2,80
Refresco	2,50	Vino	3,50
Agua	1,00	Skone	2,50
<div>   </div> <div> HORARIO DE MARTES A VIERNES 08:30 AM - 23:30 PM HORARIO DE FIN DE SEMANA 12:00 - 1:00 www.asturarenasocialclub.com </div>			

Fuente: Elaboración propia

4.2 Mercado objetivo

El público al que está destinado tiene que ser una franja de edad que esté en disposición de poder realizar ejercicio físico e interesada en dicha práctica, dicho eso se ha planteado orientar el negocio hacia edades comprendidas entre los 18 y los 40 años, para jóvenes universitarios (se encuentra cerca del Campus del Milán) y para jóvenes profesionales ya que el barrio de Pumarín dispone de una población amplia y de menor edad que la media de Asturias y Oviedo.

4.3 Análisis de competencia

4.3.1 Competencia directa

Analizando los diferentes locales similares a AsturArena se ha clasificado a dos como los mayores competidores directos; Café Silver Pool ubicada a 150 metros de nuestro local, en la Calle Joaquín Costa, 4, Oviedo y Cafetería Máster a 4,3 km en C. Félix Aramburu, 8. Se centran únicamente en deportes de salón como el billar y en ver deportes en las televisiones del local. Nuestra empresa se diferencia en la combinación de deportes tradicionales asturianos e internacionales con gastronomía. Se ofrecen torneos y espectáculos, creando un espacio social.

4.3.2 Competencia indirecta

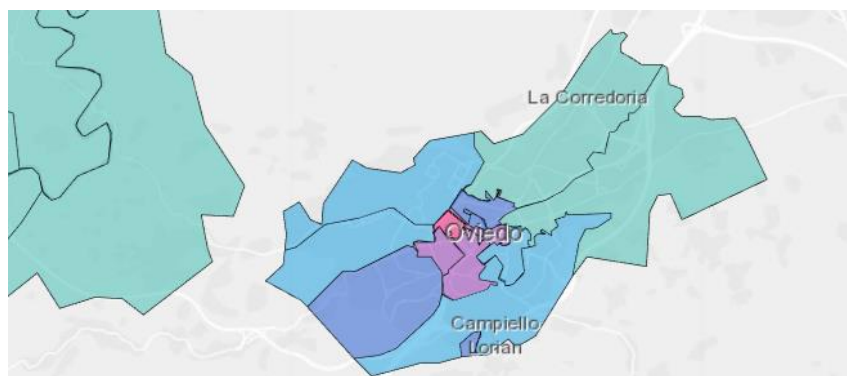
Internacionalmente lo más parecido que existe en Oviedo a la empresa son las cafeterías tradicionales (Starbucks a 1,7km) y las cadenas de comida rápida. Los principales negocios de estas que suponen una competencia real se encuentran a 350 metros en el centro comercial de Los Prados (Mc Donalds y KFC) y a 190 metros el BurgerKing. No se puede competir en marca ni en copiar un producto que ya está asociado a esa multinacional por lo que AsturArena se diferencia de ellas en cuanto a calidad del producto, espectáculo deportivo y ambiente.

4.4.1 Factores socioculturales

Analizando la renta per cápita de la ciudad de Oviedo se puede dilucidar una diferenciación de salarios entre barrios. La zona elegida de alrededores del Centro Comercial Los Prados se encuentra en la media global de la ciudad o por debajo de ella, esto significa que tanto los precios de la comida como de cualquier servicio ofrecido no ha de ser muy alto.

Figura 2

Renta per cápita en la ciudad de Oviedo



Fuentes: La Nueva España, 2024

En verde las zonas con menor renta per cápita, en rojo y morado las zonas más pudientes.

4.4.2 Factores normativos y 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. ([Boe, 2015](#))
- Sobre atención integral en materia de drogas y bebidas alcohólicas. Ley 4/2015, de 6 de marzo y su modificación: Ley 5/2017, de 30 de junio. ([Boe, 2025](#))

- 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.
- 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. En este caso se intenta producir la menor cantidad de plástico posible para estar alineados con Europa y el cuidado del medio ambiente. ([Principado de Asturias, 2025](#))
- 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):
 - 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)

4.4.3 Factores tecnológicos

En cuanto a factores tecnológicos, se necesitará unas televisiones para poder visualizar los partidos (fútbol u otros deportes) en directo. También se tendrá un router para wifi para crear una red local, recibir la conexión a internet y distribuirla de forma inalámbrica y por cable a varios dispositivos. No obstante, la importancia de una tablet o un ordenador es principal para una buena organización y accesibilidad.

AsturArena es una empresa concienciada con el medio ambiente por lo que se dispondrá de pago con TPV para tarjetas.

Gracias a la existencia de las luces led, se permitirá una iluminación brillante y de alta calidad en todo el local, que no solo mejora la visibilidad del exterior, sino que también contribuye a la seguridad y al atractivo estético. No obstante se conseguirá ahorrar en la factura de la luz y mejorar la sostenibilidad del local.

En cuanto a la toma de pedidos, se empleará un móvil para comandas o comandero digital. Este es un dispositivo que utilizan los camareros para tomar

pedidos de los clientes de forma digital, permitiendo tener más fluidez a la hora de recoger pedidos. Habrá aire acondicionado que mejorará el flujo de aire y la ventilación del lugar.

Una aplicación web será crucial para la reserva de material, mesas y competiciones. Además, se dispondrá de la implementación de cámaras de seguridad en todo el local, ayudando en la captura y grabación de imágenes/vídeos como vía de vigilancia. También, dentro de la seguridad del local se encuentra el cierre del mismo con contraseña. A diferencia de un cierre normal, el que tiene contraseña permite una máxima seguridad.

4.4.4 Análisis de tendencias

La tendencia de este tipo de locales está en ascendencia debido a dos motivos de relevancia. El primero sería la innovación respecto a la cafetería tradicional causado por un mejor análisis de la competencia en los nuevos locales y un mejor acceso a nuevo equipamiento que años atrás no se podía disponer. El segundo motivo sería el aumento en subvenciones para promover la cultura asturiana.

4.4.5 Proveedores

Empresas con las que se va a colaborar; Decathlon para el material deportivo como mesa de ping pong, con Disago S.L empresa la cual está situada en el concejo de Siero para la distribución de alimentos y bebidas para locales asturianos, Hoalve Oviedo para suministros en vajilla, mobiliario, cubiertos, uniformes de empleados, menaje de cocina. GRH Hostelería de la Tenderina de Oviedo para la maquinaria de cocina, hornos, lavado de vajilla, frío industrial, auxiliares de cocina.