

UNIVERSIDAD DE LA INTEGRACIÓN DE LAS AMÉRICAS



FACULTAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA Y SEMI PRESENCIAL

LICENCIATURA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

“GASTRONOMÍA LA MORENITA PRODUCCIÓN Y VENTA DE

ALIMENTOS DULCES Y SALADOS”

VIVIANA NOEMI BERNAL MARTÍNEZ

Asunción, Paraguay

Año 2024



Resumen Ejecutivo

El presente Plan de Negocio se centra en la creación y operación de "Gastronomía La Morenita", una pastelería artesanal ubicada en la ciudad de San Lorenzo, Paraguay. La propuesta de valor de "La Morenita" radica en ofrecer productos de pastelería y comidas saladas de alta calidad, elaborados con ingredientes frescos y técnicas tradicionales, además de un servicio al cliente excepcional. La ubicación geográfica estratégica en una zona de alto tráfico peatonal y vehicular favorece la captación de una amplia base de clientes.

El entorno económico actual presenta una situación mixta, con indicadores favorables en cuanto al crecimiento del sector gastronómico, impulsado por una creciente demanda de productos artesanales y de alta calidad. Sin embargo, existen desafíos debido a la inflación y fluctuaciones en los costos de insumos, que deben ser gestionados cuidadosamente.

Se sugieren estrategias genéricas basadas en las teorías de Michael Porter, como la diferenciación, enfocándose en la calidad superior y el servicio personalizado, y la estrategia de enfoque, orientada a un segmento de mercado específico que valora la artesanía y la tradición en la pastelería.

La principal innovación del producto ofrecido por "La Morenita" es la integración de ingredientes locales y técnicas modernas en la fabricación de pastelería y platos salados, diferenciando sus productos de la competencia. Se enfatiza el uso de Marketing de Experiencia, que incluye degustaciones gratuitas, eventos temáticos y promociones en redes sociales para atraer y retener clientes.

