

CAPITULO I

1.1 Introducción

En los últimos veinte años la industria heladera internacional ha cambiado constantemente, en ella la tecnología de punta juega un rol muy importante, ya que hace posible fabricar más y mejores productos a un menor costo, también con ella se alcanzan los más altos niveles de calidad en el producto, para satisfacer así las exigencias de los clientes y cubrir mejor sus necesidades. En Países como Francia, España, Alemania y principalmente en Italia se cuenta con esta tecnología. En Italia donde surge el helado artesanal, considerado como un alimento completo, debido a su contenido nutricional. Sin embargo, mucha gente se pregunta ¿qué es un helado artesanal? Al respecto podemos mencionar que cuando hablamos de helado artesanal, hablamos también de calidad, ya que es un helado elaborado con leche, crema de leche (nata), frutas, chocolate, además de otros ingredientes naturales. Todos ellos materias primas de alta calidad y no polvos, esencias o concentrados industriales con “sabor a...”. La frescura del producto lo diferencia de lo que es un helado industrial, él cual es elaborado en serie, para así bajar los costos de producción, además de ser empacado y congelado por mucho tiempo (varios meses); para preservar su estado saludable. No es un alimento fresco y los ingredientes son reemplazados con productos que no son 100% naturales, sino más bien preservadores, que le permiten tal durabilidad.

En la industria heladera podemos encontrar básicamente tres estilos de helados, el helado de agua, el helado y la crema helada.

En cuanto a la forma de elaboración, aunque hoy en la actualidad, (máquinas de alta capacidad, tanto las pasteurizadoras, como las tinas de maduración y las fabricadoras, todas ellas controladas por teclados electrónicos de última generación), estos procedimientos no convierte al helado artesanal en industrial.

La Ciudad de Veracruz, Ver. contaba con una franquicia de helados artesanales estilo italiano, que a su vez ofrecía servicio de cafetería y repostería, pero realmente pudiese ser que está algo lejos de ser un helado 100% artesanal, ya que sus helados son elaborados mediante una fabricación continua, además de que esto conlleva a que automáticamente deje de ser un helado 100% artesanal. El helado Artesano, es aquél que se obtiene a través de un procedimiento en el que la intervención de la persona es un factor predominante obteniendo así un resultado final individualizado que no se puede adaptar a la producción industrial automatizada y en grandes series y no deja de perder el carácter artesanal por el empleo de máquinas auxiliares ya que éstas serán de producción discontinua, considerando que la incorporación del aire al helado no de dará el ingrediente de presurizada que contiene un helado industrial, procedimiento que se lleva a cabo mediante una producción continua.

Tales consideraciones nos han llevado a denotar la falta de una verdadera heladería (gelatería: término italiano) artesanal al más puro estilo italiano. La fabricación del helado sea prácticamente en la ciudad de Boca del Río, Veracruz, de igual manera se distribuirá en el Puerto de Veracruz.

1.2 Objetivo general

Elaborar un Plan de Negocios para la apertura de una heladería (gelateria) italiana, la cual satisfaga las necesidades del mercado de personas que gusten de comer un delicioso y excelente helado artesanal.

1.3 Objetivos específicos

- Describir el negocio en términos del servicio y sus características.
- Realizar un análisis del negocio.
- Determinar oportunidades y amenazas.
- Identificar y analizar el mercado meta.
- Establecer las estrategias de Mercadotecnia.

1.4 Justificación

Actualmente la industria heladera italiana ha revolucionado el mercado heladero en todo el mundo, el denominado helado artesanal cada vez cobra mas fuerza en nuestro país. La ciudad de Boca del Río no cuenta realmente con una heladería 100% italiana y que cubra los estándares de calidad a nivel internacional, ya que no cuentan con la tecnología necesaria para crear una crema helado auténtica.

Por esta razón surge la idea de elaborar un plan de negocios para estudiar y contar con las estrategias necesarias para la aplicación a dicho proyecto, el cual nos llevara a la apertura de la gelatería. Además de que sería la primera heladería (gelateria) artesanal italiana.

1.5 Alcance

- Se pretende evaluar la viabilidad de la apertura de una heladería artesanal de estilo italiana.
- Se llevará a cabo en la ciudad de Boca del Río, Veracruz.
- Se evaluará a Restaurantes.
- Hoteles.
- Toda la información que se obtenga, será mediante herramientas de investigación de mercado.

1.6 Limitaciones

- En la ciudad de Boca del Río, Veracruz.
- El siguiente estudio sólo se realizara a los hoteles de cuatro y cinco estrellas.
- Restaurantes de clase media y media alta.
- Zonas residenciales de clase media y media alta.

1.7 Organización del estudio

El siguiente estudio se dividirá en cinco capítulos, Introducción, Marco Teórico, Metodología, Resultados, Conclusiones y Recomendaciones. Posteriormente se hace

referencia a las citas bibliográficas tomadas cuyo propósito es el de fundamentar y apoyar los conceptos y estudios mostrados, delimitar el contexto y ampliar el conocimiento.

El primer capítulo contiene una introducción en la cual se presenta el planteamiento de problema. Se describe el objetivo general y principal del proyecto, así como los objetivos específicos del estudio, justificando la idea del plan. A su vez también se mencionan los alcances y limitaciones del estudio.

El segundo capítulo nos muestra, el marco teórico, haciendo un análisis de la teoría que sustenta este tipo de proyectos, dando referencias históricas y actuales para justificar la necesidad de elaborar un Plan de Negocios. Después de analizar la teoría expuesta, se concluye presentando el guión del plan de negocios.

En el tercer capítulo, mediante la metodología se explicará la manera en que se permita llevar a cabo un Plan de Negocios. En este se presenta la manera en que fue obtenida la información que sustenta los resultados presentados.

En el cuarto capítulo se presentan los resultados de la investigación que se obtuvieron de la información aportada por las entrevistas realizadas.

En el quinto capítulo se presenta el plan de negocios para la apertura de la gelateria artesanal como una oportunidad de poder disfrutar de un aliment100% natural.

Capítulo seis nos mostrará las conclusiones que se obtuvieron después de realizado este proyecto de tesis, y se analiza la manera en que fueron cubiertos los objetivos de la tesis.