

## 01. CARNICERÍA E COMIDA PARA LEVAR

### 1. SECTOR DE ACTIVIDADE

Alimentación.

### 2. CARACTERIZACIÓN-DESCRIPCIÓN

Carnicería tradicional con produto selecto e de boa calidade (*entre a carteira de produtos dispoñibles, deben engadirse carnes con denominación de orixe e carne de produción ecolóxica*).

Como elemento innovador o establecemento pode ofertar certos pratos precociñados ou preelaborados como croquetas, albóndegas, carnes adobadas, etc. No que respecta ao servizo de preparado de comidas, os produtos deben ofrecer, ademais de calidade e rapidez no servizo, un auténtico “sabor caseiro”, atendendo tanto a empresas como a particulares.

A actividade pode incluír, tanto a preparación das comidas para levar como o servizo e entrega a domicilio.

### 3. XUSTIFICACIÓN

A propia situación de barrio constitúe unha oportunidade por si mesma para este tipo de negocio dado que, ademais de ser unha zona de entrada á cidade e unha zona de gran tránsito peonil, conecta lugares de traballo con fogares.

Ademais do tránsito peonil, este tipo de negocio xustifícase pola necesidade de abastecemento de comida preparada de persoas que traballan tanto na administración pública como nas empresas comerciais e de servizos existentes no barrio (*perruquerías, comercios, servizos...*) e nas zonas próximas; persoas que traballan fóra do fogar e con escasas posibilidades de tempo para o desenvolvemento desta tarefa.

Neste contexto, combínase a necesidade de comida rápida coa necesidade dunha dieta saudable.

### 4. CLIENTES

A clientela á que se dirixe serán principalmente persoas traballadoras con pouco tempo para facer o xantar e a compra, así como empresas da zona.

### 5. ASPECTOS CHAVE

- **Imaxe de marca e elemento diferenciador: sabor caseiro**  
Importancia extrema da calidade de produtos e servizos cun claro posicionamento de marca baseado no concepto “produto selecto e sabor caseiro”, xunto cun persoal altamente cualificado e unha política especialmente coidada de atención e servizo ao cliente.
- **Servizos adicionais:**  
Diferenciación a través dos servizos complementarios como pode ser o servizo de envío a domicilio ou o servizo especializado a hostalería.  
É importante dispoñer dun servizo de encarga telefónica para a preparación de determinados pratos baixo pedimento, por exemplo: un asado ou costela para unha data sinalada ou para a súa recollida polo cliente no establecemento á saída do traballo.
- **Publicidade, promoción e valor engadido a través da rede:**  
Especial atención ao uso de ferramentas publicitarias como unha páxina web a través da cal se poida, por unha banda, facer pedidos rápidos (*ampliando a posibilidade de atención ás*

*persoas traballadoras ou con pouca dispoñibilidade de tempo*) e, por outra, dotala de contidos a través da publicación de:

- » consellos e trucos para cocinar
- » recetario
- » información nutricional tanto sobre os produtos comercializados como sobre as recomendacións para os distintos públicos aos que se pode dirixir o negocio (*nenos, mulleres embarazadas, xente nova, persoas de idade máis avanzada ou mesmo deportistas ou os amantes da carne*)

### 6. OBSERVACIÓNS

- Contía do investimento medio tendo en conta a orientación descrita.
- Cadro de persoal medio: 2 persoas. (*1 emprendedor, 1 axudante*).
- A pesar da proliferación de establecementos de comida para levar, pódense detectar nichos de mercado como terceira idade, mozos independentes, empresas e traballadores.
- Cumprimento estrito das normativas sanitarias, e de seguridade e hixiene.
- Barreiras de entrada: a principal barreira de entrada pode ser a competencia do sector hostaleiro e de alimentación do barrio.

### 7. NORMATIVA ESPECÍFICA

- Lei 12/2012, de 26 de decembro, de medidas urxentes de liberalización do comercio e de determinados servizos.
- Lei 13/2010 de 17 de decembro, de comercio interior de Galicia.
- Lei 1/2013, do 13 de febreiro, pola que se modifica a Lei 13/2006, do 27 de decembro, de horarios comerciais de Galicia.
- Lei 2/2012, do 28 de marzo, galega de protección xeral das persoas consumidoras e usuarias.
- Lei 17/2011, de 5 de xullo, de seguridade alimentaria e nutrición.
- RD 3484/2000 do 29 de decembro polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas.
- RD 381/1984 do 25 de xaneiro polo que se aproba a regulamentación técnica sanitaria do comercio polo miúdo de alimentación.
- Real Decreto 1376/2003, de 7 de novembro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción, almacenamento e comercialización das carnes frescas e os seus derivados nos establecementos de comercio polo miúdo.