



PACK DE OPORTUNIDAD

LOCAL

IDEA DE NEGOCIO

ANÁLISIS DAFO

INVERSIÓN ESTIMADA

ASESORAMIENTO GRATUITO

2026



#puertoenmarcha | PUERTO DEL ROSARIO

SOLUCIÓN DE EMPRENDIMIENTO PREMIUM

Pack de oportunidad 3



Local alquiler: Calle Secundino Alonso

Ubicación

Calle Secundino Alonso, 91C,
Puerto del Rosario, Fuerteventura

Superficie

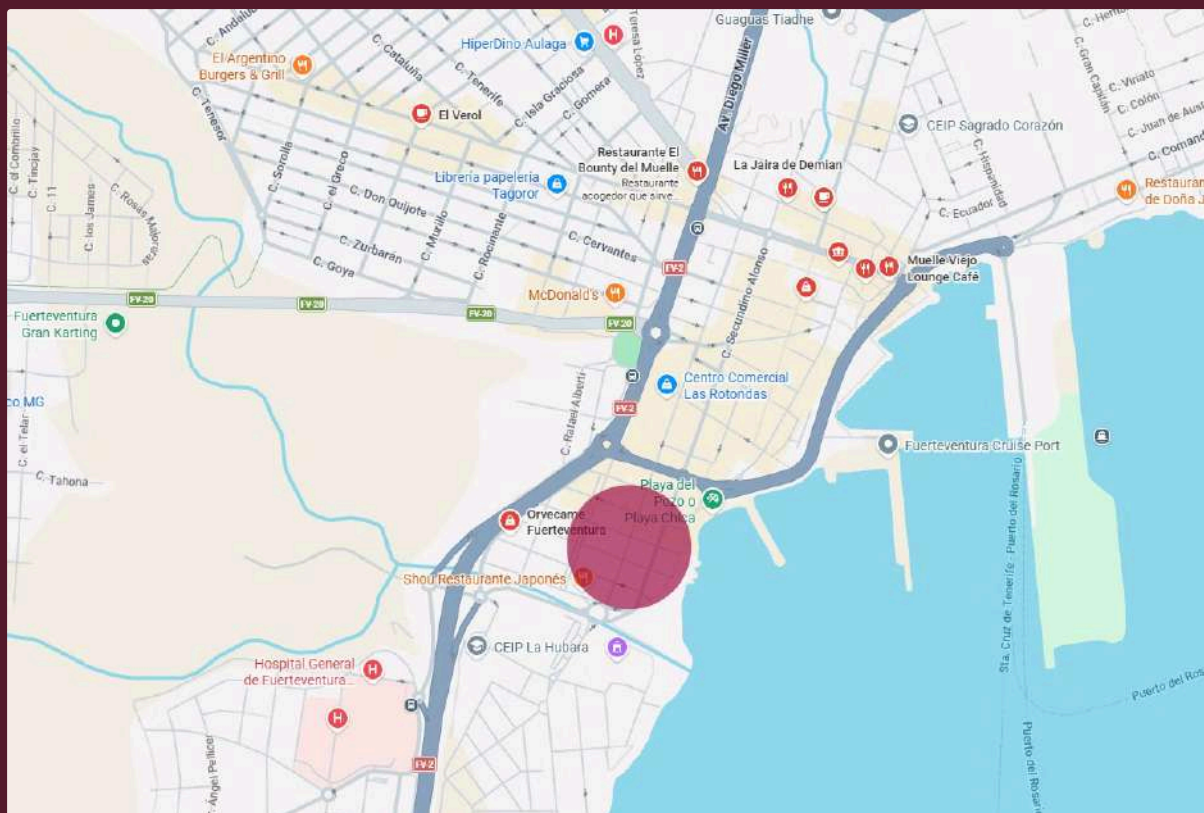
225 m² diáfanos
Grandes ventanales
Alta luminosidad natural

Accesibilidad

Acceso directo desde avenida
Negocios consolidados alrededor
No cuenta con barreras arquitectónicas

Coordenadas

Latitud: 28.4991°N
Longitud: 13.8703°O



Idea de negocio: pastelería artesanal



La viabilidad de este obrador y pastelería de autor se justifica por la **renta media-alta** de la zona centro y la **inexistencia de competidores enfocados en un producto artesanal real, inclusivo y saludable**. Para capturar este mercado saturado del pan industrial, se propone un concepto con **obrador a la vista** que explote el marketing del olor y la artesanía, diferenciándose mediante repostería con harinas de frutos secos y endulzantes naturales, además de una oferta garantizada **100% libre de alérgenos** (sin gluten y sin lactosa). Esta propuesta estratégica permitirá captar con solvencia una base fija de clientes "militantes" y de alta fidelidad dentro de un mercado potencial de más de 2.500 residentes celíacos o sensibles al gluten, sumado al 30% de la población intolerante a la lactosa, proyectando un volumen estimado de 1.500 clientes mensuales atraídos por el binomio de café de especialidad y productos premium de consumo diario

Este local permite desarrollar un concepto integral y de gran formato, aprovechando sus 225 metros cuadrados de superficie, su excelente luminosidad natural y la ausencia de barreras arquitectónicas. Al contar ya con la maquinaria especializada instalada, el espacio facilita una distribución perfecta entre un gran obrador, una zona de exposición y venta atractiva, y una amplia área de degustación para los clientes. La magnitud del local garantiza una operativa mucho más fluida, una alta capacidad de producción y atención simultánea, proyectando una imagen de negocio muy ambiciosa. Es una opción especialmente interesante para una pastelería artesanal que quiera consolidarse desde el primer día con una estructura robusta y altamente profesional.

El **público objetivo** principal abarca a hombres y mujeres de entre **25 y 60 años**, que incluye a **profesionales, ejecutivos y funcionarios** del entorno de notarías y oficinas que buscan productos de calidad para sus pausas de media mañana o compras rápidas de camino a casa; **clientes con necesidades nutricionales específicas** (celíacos, intolerantes a la lactosa o diabéticos) que valoran la pastelería inclusiva y saludable sin azúcar refinado; y **familias o deportistas** atraídos por el consumo en el local y las opciones *healthy*.



Bollería artesanal de masa madre y fermentación lenta

Elaboración diaria de cruasanes, napolitanas, brioches y hojaldres utilizando mantequilla de primera calidad y respetando los tiempos largos de reposo. Un producto de excelencia que garantiza texturas alveoladas, aromas intensos y un sabor inconfundible.



Cafetería de especialidad y degustación en local

Aprovechando la amplitud y luminosidad del espacio, se ofrece una experiencia de consumo in situ, maridando la pastelería artesanal con una cuidada selección de cafés de origen, tés premium e infusiones en un ambiente accesible y acogedor.



Repostería Healthy

Elaboración de postres y tartas de autor con un enfoque nutricional equilibrado que buscan cuidar la salud sin renunciar al sabor gourmet. Acabados de alta calidad utilizando ingredientes naturales, súper alimentos, harinas alternativas y endulzantes orgánicos de bajo índice glucémico.



Línea de pastelería inclusiva (opciones veganas y sin alérgenos)

Gracias al gran tamaño del obrador, se destina una partida de producción para elaborar opciones saludables, sin gluten, sin lactosa o 100% *plant-based*, asegurando un producto seguro y delicioso que capta a un nicho de mercado en constante crecimiento.

Mapa de competencia

Localización actual de los **competidores directos** asociados a esta oportunidad de mercado



Leyenda: número de reseñas y puntuación de Google My Business



Cofinanciado por la Unión Europea



Fondos Europeos



MINISTERIO DE SALUD



Gobierno de Canarias



PUERTO DEL ROSARIO



COMERCIO de Canarias



Canarias Destino Comercial Inteligente

Visualización del espacio



Local alquiler: Calle Secundino Alonso



Cofinanciado por la Unión Europea



Fondos Europeos



MINISTERIO DE HACIENDA



Gobierno de Canarias



AYUNTAMIENTO PUERTO DEL ROSARIO



COMERCIO de Canarias



Canarias Destino Comercial Inteligente

El **análisis DAFO** ofrece una visión estratégica del proyecto, identificando los **factores internos y externos** que influirán en su desarrollo. A continuación se presenta una síntesis clara de fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas en el contexto de **Puerto del Rosario**.

✔ ● FORTALEZAS

- **Concepto de obrador a la vista:** Permite jugar de forma directa con el marketing del olor y la percepción de artesanía real, una ventaja competitiva imposible de replicar por las cadenas masificadas convencionales.
- **Ultra-especialización inclusiva:** Oferta garantizada para clientes celíacos, sensibles al gluten o intolerantes a la lactosa, un perfil de consumidor "militante" que no discrimina por precio y defiende activamente el local.
- **Propuesta de salud diferenciada:** Sustitución de azúcares industriales por harinas de frutos secos y endulzantes naturales (dátiles o eritritol), capturando la tendencia actual de bienestar.

❗ ● OPORTUNIDADES

- **Nichos de mercado desatendidos con alta demanda:** Capacidad para monopolizar un mercado potencial en Puerto del Rosario de más de 2.500 residentes celíacos/sensibles y captar el volumen del 30% de la población regional intolerante a la lactosa.
- **Captación de clientes insatisfechos:** El centro cuenta con negocios tradicionales en proceso de traspaso o penalizados con bajas valoraciones en plataformas digitales, dejando un flujo libre para un operador más eficiente.
- **Tracción de público premium:** Localización estratégica en una zona de renta media-alta que concentra diariamente a miles de funcionarios, profesionales de oficinas y notarías con capacidad económica para el consumo diario fuera de casa.

⚠ ● DEBILIDADES

- **Exigencia de control de procesos:** Al trabajar líneas sin gluten y sin lactosa, requiere una inversión rigurosa en protocolos de cocina para garantizar la total ausencia de contaminación cruzada.
- **Coste de materias primas premium:** El uso de ingredientes especializados de alta gama (harinas técnicas, endulzantes naturales) eleva los costes de producción iniciales.

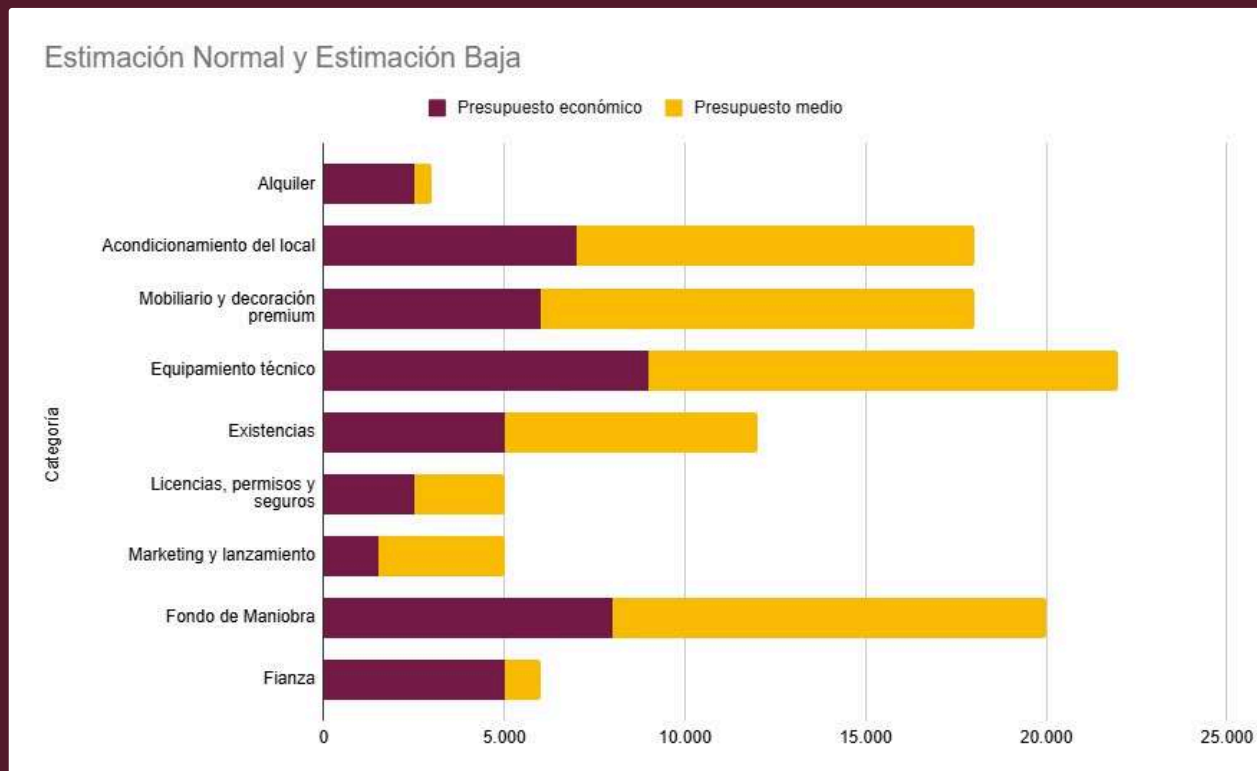
✘ ● AMENAZAS

- **Saturación del formato industrial precocinado:** Competencia indirecta de los supermercados de barrio y panaderías tradicionales enfocadas en el precio bajo y el bocadillo rápido de media mañana.
- **Dependencia del flujo diurno del centro:** Concentración masiva de la clientela potencial en días laborables y franjas matutinas/mediodía, obligando a diseñar estrategias específicas para mitigar el "apagón" vespertino del centro administrativo.

Inversión estimada



La inversión estimada para la puesta en marcha de Pastelería Artesanal se ha calculado teniendo en cuenta el alquiler del local en Puerto del Rosario, la fianza de dos mensualidades, el acondicionamiento necesario, el mobiliario, el stock inicial y el impulso comercial de apertura. Dado que la maquinaria de fabricación ya se encuentra instalada, la inversión total estimada se sitúa en un rango aproximado de **31.900€ a 51.900€**, según se opte por una apertura más económica o por un planteamiento más completo y cuidado. Este desglose permite visualizar con claridad dónde se concentra la inversión y cómo se estructura el presupuesto inicial para lanzar el negocio con garantías y con una propuesta sólida y adaptada a la realidad del mercado local.



El rango estimado se ha ajustado al contexto económico de las islas no capitalinas, buscando un equilibrio entre una apertura altamente profesional y una inversión más eficiente al capitalizar la maquinaria pesada ya instalada en el local. La propuesta prioriza una imagen premium, un concepto de repostería artesanal y una puesta en marcha sólida, pero manteniendo un presupuesto estratégico y adaptado al mercado local y a la realidad operativa del entorno insular.

Próximos pasos



Este local reúne las condiciones ideales para convertir una idea de negocio en una realidad sólida y rentable.

Solicita un **asesoramiento gratuito** para valorar el potencial real del espacio, definir la inversión exacta y estudiar la mejor estrategia de apertura. La oportunidad está en un punto muy favorable para emprender con una base bien estudiada y una propuesta premium que destaque desde el primer día.

Quiero mi asesoramiento GRATIS

1

1. Contacto

Solicita una reunión con nosotros de Asesoramiento y conoce de primera mano el espacio y sus posibilidades.

2

2. Asesoramiento

Nuestro equipo te acompañará en el proceso de validación y planificación del negocio.

3

3. Formalización

Firma del contrato de alquiler y comienzo del acondicionamiento del espacio.

4

4. Apertura

Lanzamiento del centro de uñas y comienzo de tu nueva aventura empresarial.

✓ Puerto en Marcha · Puerto del Rosario, Fuerteventura