



NOTAS SOBRE COMERCIALIZACIÓN

CRITERIOS A TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE LA ELECCIÓN DE UN LOCAL COMERCIAL

Para que nuestro negocio sea exitoso, no solo debemos tener un conocimiento amplio del producto que vamos a ofrecer, no basta con tener las mejores máquinas, ni todo es cuestión de utilizar las mejores materias primas, tener las recetas bien formuladas y como resultado elaborar un helado perfecto... si no cuidamos la comercialización.

Cuando hablamos de la comercialización debemos tener en claro que están envueltos muchos factores, uno de ellos, de vital importancia es saber seleccionar el local comercial.

No solo debemos buscar algo de buen precio o medidas apropiadas para nuestro proyecto, también debemos prestar atención a la ubicación, (para que los posibles clientes nos conozcan y accedan a nuestros productos), a la decoración y presentación del mismo.

A partir de esta serie de notas analizaremos algunas sugerencias con respecto a la selección del local comercial y de la planta de elaboración.

Analizaremos como realizar la selección del personal, y pautas básicas sobre la capacitación que debemos dar al mismo, para no fallar en algo tan importante en un negocio: La atención del cliente.

Pero empecemos por el local.

La elección del local

En esta nota veremos los aspectos principales y luego en las subsiguientes notas haremos un análisis detallado de lo que significan y como aplicar estos puntos.

Esta una serie de pautas principales a tener en cuenta al buscar un lugar para el expendio de los helados, y de cualquier otro productos que pensemos comercializar.

Lo que debemos hacer:

1) Un análisis o estudio de mercado:

- En relación a posible competencia.
- Los potenciales clientes.

2) El local apto de acuerdo a los requerimientos técnicos:

Un local es apto sí:

- Cuenta con la cantidad de metros cuadrados mínima necesaria para trabajar con comodidad.
- Las instalaciones y la estructura edilicia existentes se pueden adaptar a nuestras necesidades.
- Cuenta con servicios de agua, gas y electricidad o es factible instalar los mismos, con un gasto mínimo.
- En lo posible, tiene sistema de aire acondicionado, en buenas condiciones.
- Es apto para de uso comercial, (¿Incluye uso de la vereda o espacios exteriores, para colocar mesas con sillas y sombrillas, terrazas, etc.?).



Locales en centros comerciales:

Tener en cuenta:

- Buscar las áreas más transitadas del mall
- Informarse acerca de los requerimientos estéticos y constructivos del centro comercial.
- ¿Cuánto espacio adicional nos quedaría disponible?
- ¿Es posible tener espacios amplios fuera del local: en los pasillos, esquinas o islas en zonas de alto tránsito?
- ¿Se justifica invertir en un local en el patio de comidas?
- Fundamental: Realizar un estudio aproximado del nivel de inversión de obra.

3) El local apto de acuerdo a los requerimientos comerciales:

- Los locales en las esquinas, son estadísticamente más atractivos, también más caros y difíciles de conseguir.
- Los locales entre medianeras, pueden ser adecuados según cuan visibles sean al peatón o al automovilista.
- El flujo de personas que circulan por el frente es muy importante para nuestro negocio. Esto se puede averiguar como parte del estudio del mercado, se recomienda visitar el lugar en diferentes horarios: por la mañana, media tarde, atardecer y noche. Evaluar el movimiento de público en días de semana y fines de semana.
- Verificar no solo la densidad del flujo vehicular, sino también la accesibilidad, (posibilidad de estacionamiento propio o cercano).
- Considerar las características visuales más destacadas de los locales que estemos analizando, para comparar ventajas y desventajas de cada uno de los locales.

4) El local apto de acuerdo a los aspectos legales

- Si cuenta con habilitación municipal para nuestro rubro o reúne los requisitos para obtenerla. En caso de que la tenga, si hay posibilidad de traspaso de la habilitación y/o ampliación de la misma para otros usos.
- Asegurarse de si la habilitación contempla la posibilidad de elaborar alimentos o solo comercializar productos ya elaborados.
- Si está ubicado en propiedad horizontal o centro comercial, analizar el reglamento de copropiedad, por si contiene cláusulas que se puedan convertir en impedimento para nuestro trabajo.

En el principio vimos que el primer paso es hacer un análisis o estudio de mercado. Pero ¿Cómo se hace? ¿Que debo tener en cuenta? ¿Qué factores debo evaluar cuando estoy seleccionado el local comercial o punto de ventas?

En la próxima nota analizaremos los aspectos más importantes.

Autor: Sergio Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar