



Fecha publicación: 28/04/2009

NOTAS SOBRE COMERCIALIZACIÓN

ANÁLISIS O ESTUDIO DE MERCADO: PUNTOS A TENER EN CUENTA EN LA EVALUACIÓN PERSONAL

Como estuvimos viendo en las últimas notas, antes de comprar, alquilar o arrendar el local debemos evaluar su factibilidad comercial.

Si no podemos, o no queremos, contratar a una empresa que haga la evaluación o estudio de mercado, debemos hacer un análisis en forma personal.

En este último caso, la pregunta es: ¿Que factores tener en cuenta al evaluar yo mismo el o los locales que me ofrecen?

Primer paso: Averigüe en el municipio, alcaldía, ayuntamiento o entidad regional que se encarga de las autorizaciones sanitarias y/o habilitaciones comerciales, los requisitos que se exigen para habilitar un punto de venta de alimentos, específicamente de helados; averigüe también cuales son los requisitos para un punto de venta con elaboración.

Los requerimientos oficiales para habilitaciones varían de país en país, y hasta de ciudad en ciudad, las normas técnicas, exigencias de tamaño del punto de venta, el espacio que debe tener la pequeña fabrica u obrador, cantidad y espacio para depósitos de materias primas, envases y desechos, tipo de ventilación, altura de piso a techo, recubrimiento de paredes, descargas de agua, etc., pueden ser muy diferentes.

Con esa base, busque los locales que usará como punto de venta o punto de venta y de elaboración, asegurándose que cumplan con las exigencias legales o que requieran poca inversión para cumplirlas, (ej.: pintar o azulejar).

Los demás pasos:

Electricidad: Es importante solicitar prontamente la instalación de energía eléctrica trifásica. En algunos países antes de suministrar la energía eléctrica trifásica requieren un estudio de la instalación, planos, consumos estimados: mínimo y máximo, capacidad de KVA de consumo, etc., firmado por un profesional matriculado y a veces esto demora hasta 3 meses la autorización.

Agua: El agua es fundamental en la elaboración, por ello se deben tener en cuenta varios factores al respecto.

No solo se consumirá el agua para la elaboración y limpieza, también se utiliza agua para enfriar los compresores de las máquinas pasteurizadoras, tinas de mantenimiento, fabricadoras o mantecadoras y cámaras frigoríficas o cuartos de frío.

Para no derrochar agua se deben utilizar torres de recirculación o de enfriamiento del agua. Verifique si en el techo tiene lugar para instalarlas, si el eventual ruido de dichos equipos no generará problemas con los vecinos o, si va a instalarse en un edificio, si se le autoriza a instalar dicho equipo en el área de uso común del edificio.

Caudal de agua: Verifique que en la zona el caudal de agua sea abundante. Si el agua escasea, o no hay suficiente caudal, probablemente necesitará tanques de reserva de agua, asegúrese de disponer de lugar donde colocarlos.



Calidad del agua: El agua de la red ¿es potable?, ¿es apta para consumo humano? Si es agua apta, igualmente se recomienda colocar filtros de carbón activado o similares, para filtrar impurezas y eventual sabor a cloro.

Si la calidad del agua no es apta por su dureza o es ligeramente salobre, deberá prever colocar ablandadores de agua o filtros para desalinizar o bajar el nivel alcalino. Si en la zona el agua de red no es segura para consumo humano deberá colocar purificadores combinados (filtros varios con equipos ozonizadores, o similares).

Además de tener el espacio para instalarlos, asegúrese que soporten el caudal de agua que utilizará diariamente.

Evidentemente deberá hacer las modificaciones en la instalación de agua del local para poder purificar toda el agua o al menos la que se utilizará para la producción y limpieza.

Cámaras de desgrase y desecho de agua utilizada: Aunque no es requisito en todas partes, en algunos lugares exigen cámaras de desgrase para evitar que la grasa de los lácteos vaya a parar al desagüe.

Si el local no las posee deben instalarse con la consecuente inversión, rotura de pisos y pérdida de tiempo.

En otros lugares, dependiendo del volumen de desecho de agua, se requieren tanques intermedios reguladores del caudal de desecho de agua, o solo se puede desechos agua utilizada para limpieza, pero no la que esté "contaminada". ¿A qué se considera agua contaminada? A la que se utiliza para limpiar máquinas, que contenga resto de lácteos o grasas. Ésta debe ser guardada en tambores y es desechada por el mismo municipio o alguna empresa certificada para ello.

Puertas de acceso secundarias: Generalmente no está permitido ingresar las materias primas, insumos y productos por la misma puerta donde acceden al local los clientes. Averigüe eso. Si le exigirán una puerta trasera, lateral o secundaria. En caso de no poseerla deberá modificar la propiedad, si le permiten ingresar con dichos elementos por la misma puerta de acceso del local, deberá utilizarla fuera del horario de atención al público.

Si el local elegido está en un centro comercial, generalmente estos asuntos están resueltos, pero no se confíe, consulte todo y verifique que estén cubiertos todos los requisitos y de no ser así, si está permitido hacer las modificaciones necesarias.

Por otro lado, debe tener en cuenta que un local en algunos centros comerciales no será práctico, o tal vez sea demasiado costoso el precio de renta por metro cuadrado, para instalar el área de producción o directamente no le permitirán instalarlo allí.

Sí no puede instalar el área de trabajo en el mismo centro, deberá buscar un lugar donde producir, lo que implicará un buen manejo de la logística del transporte.

Hasta aquí vimos algunas de las consideraciones con respecto a las instalaciones, que se pueden evaluar en forma personal y son básicas a la hora de elegir local.

En la próxima nota veremos algo tanto o más importante, la viabilidad comercial del local.

Autor: Sergio Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar