



UNIVERSIDAD
SANTO TOMÁS

DOLCE LOTTA

IDEA DE NEGOCIO



Yarón Elian Lotta Martínez (Sociología USTA) – Ashley Gabrielly Lotta Martínez – Luz Marina Lotta Pedraza

IDEA DE NEGOCIO: DOLCE LOTTA REPOSTERÍA ARTESANAL BAJA EN AZÚCAR

Dolce Lotta es un proyecto que busca innovar en el mercado de la repostería, brindando una experiencia única a nuestros clientes, donde la variedad de sabores se convierta en un momento inolvidable. Nuestros productos bajos en azúcar y artesanales, así como los empaques reutilizables que emplearemos, fomentan un consumo con conciencia y cuidado del medio ambiente.

Vídeo-presentación

<https://youtube.com/shorts/BBXgN8ViVg0?si=AOsM58cZyROfSn26>

ALINEACIÓN CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



Dolce Lotta es un proyecto de repostería enfocado en el cuidado de la salud humana, el medio ambiente y las prácticas sostenibles. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible, en el marco de la agenda 2030 y la protección del planeta, dirige uno de sus objetivos a adoptar prácticas de reducción del consumo y contaminación. Por esto, Dolce Lotta alinea su propósito e idea de negocio con el “Objetivo 12: Producción y Consumo Responsables”, donde implementaremos el uso de productos artesanales y naturales y promoveremos los empaques reutilizables y/o biodegradables. Teniendo en cuenta sus metas *12.5. De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización; y 12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales*, nos enfocaremos en la promoción del cuidado del medio ambiente, la prevención de la contaminación y el fomento de un consumo saludable y consciente.



Con nuestro propósito de ayudar al cuidado del medio ambiente, se promoverá una cultura de cuidado y protección del planeta con nuestros clientes.



Nuestra idea se extenderá por el territorio y tomará fuerza en la medida de que, generación tras generación, se implementen actividades de cuidado y protección, además de consumo consciente.

DESCRIBE:

1. **PROBLEMA:** Dificil acceso a productos de repostería más sanos, ecológicos, artesanales e innovadores en el mercado tradicional de repostería en la ciudad de Bogotá.

2. **PROPUESTA DE VALOR, INNOVACIÓN Y VENTAJA COMPETITIVA:** En vista de que la oferta hegemónica del mercado dentro del sector de la repostería se caracteriza por tener productos con altas cantidades de azúcar, margarinas e ingredientes artificiales que a largo y mediano plazo perjudican la salud, en Dolce Lotta generaremos una propuesta de valor fundamentada en una oferta variada de productos elaborados artesanalmente con sabores e ingredientes naturales, además de un balance en la cantidad de azúcar, así como alternativas con edulcorantes naturales y beneficiosos, fomentando un consumo más responsable con nuestra salud, y la oportunidad de disfrutar de la repostería sin pensar demasiado en las consecuencias a un precio cómodo para todo público. Además, en Dolce Lotta ofreceremos a nuestros clientes la oportunidad de ajustar los productos a sus necesidades, enfocándonos en festividades, eventos y celebraciones tanto anuales como individuales, permitiéndoles encontrar detalles únicos, deliciosos y más saludables y balanceados. Y eso no es todo, pues nuestra misión es promover, además, una conciencia ambiental, y lo haremos ofreciendo empaques más ecológicos que bien se degradan mejor en el ambiente, como el papel, o que a su vez puedan ser reutilizados por los clientes para diversos fines, como latas, frascos de vidrio o empaques de cartón grueso totalmente funcionales, reduciendo así la necesidad del cliente de desechar el empaquetado, y permitiéndole tener no solo detalles exquisitos, sino también objetos útiles para almacenar cosas, como el costurero de mamá de toda la vida, la caja de herramientas de papá o el frasco para los víveres de la casa.

PROTOTIPOS



Fuente: imagen propia

MINI ALFAJORES: con variedad de rellenos artesanales (arequipe casero, dulce de arándanos, nutella casera) en una presentación mini que invita a disfrutar varios sin empalagarse.



Fuente: imágenes propias

VARIEDAD DE GALLETAS CHIPS: mezclas de nueces y frutos secos, deshidratados y cereales, aportando fibra natural, proteína y energía, además de exquisitos sabores.





UNIVERSIDAD
SANTO TOMÁS

GRACIAS