

ANÁLISIS ESTRATÉGICO

Iris de Almíbar

Diagrama de Venn — Propuesta de Valor

Panadería Artesanal · Masa Madre · Bogotá D.C. y Soacha

Perspectiva académica y profesional desde la Gestión de Proyectos



Introducción

El presente documento analiza la propuesta de valor de Iris de Almíbar desde la óptica de la gestión de proyectos, utilizando el Diagrama de Venn como herramienta estratégica. Este modelo permite identificar con claridad las fortalezas internas de la empresa, las necesidades reales del mercado en Bogotá y Soacha, y las tendencias del entorno en materia de economía popular, salud y bienestar.

La intersección de estas tres dimensiones constituye el "Sweet Spot" o **Propuesta Ganadora: el espacio estratégico donde Iris de Almíbar puede desarrollar ventajas competitivas sostenibles basadas en la autenticidad artesanal, la transparencia de ingredientes y el compromiso con el bienestar del consumidor.**

Círculo A — Capacidades de la Empresa

Lo que ofrecemos

- Uso de materia prima de calidad: harina con procesos de fermentación prolongada y controlada.
- Receta tradicional con combinaciones de rellenos: semillas y/o quesos artesanales de la región.
- Producción artesanal con visión de largo y mediano plazo para industrializar algunos procesos clave.
- Cumplimiento de normatividad INVIMA y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Producto apto para todo público: libre de gluten industrial y levaduras artificiales. Mejor digestión y mayor tolerancia.

Círculo B — Necesidades del Mercado

Bogotá y Soacha — Lo que el cliente busca

- Sabor auténtico: el bogotano valora el sabor artesanal con estándares de higiene BPM.
- Conveniencia: productos de fermentación lenta (16 a 48 horas). Creación de talleres como estrategia de nuevos clientes.
- Precio competitivo: producto premium con precio promedio del mercado para mayor acceso.
- Disponibilidad: visión de entrega y preparación por orden de compra para optimizar tiempo y recursos.

Círculo C — Tendencias y Entorno

Economía Popular, Salud y Bienestar

- Etiquetado limpio: cero conservantes artificiales y empaques biodegradables 100%.
- Apoyo local: inclusión de productos y procesos culturales de la región para fortalecer la economía popular.
- Visión de largo plazo para incursionar en otros mercados de Colombia y el mundo.
- Versatilidad: recetas para acompañar preparaciones tipo lonch, rápidas y atractivas para todo tipo de público.

Intersecciones Clave

A + B · VENTAJA COMPETITIVA

Calidad artesanal al alcance del bogotano promedio

Producto de alta calidad elaborado con procesos de fermentación natural que se ajusta al presupuesto del mercado local. Donde la excelencia artesanal se encuentra con la accesibilidad económica.

B + C · OPORTUNIDAD DE MERCADO

Demanda de productos más saludables y de origen rastreable

El mercado exige productos sin aditivos, elaborados con ingredientes locales de origen trazable. La masa madre satisface esta tendencia de forma natural, auténtica y verificable.

A + C · POTENCIAL ESTRATÉGICO

Capacidad técnica para innovar con impacto ambiental y social

La capacidad instalada permite desarrollar productos con empaques biodegradables y perfiles nutricionales diferenciados para mercados exigentes en Colombia y el exterior.

El Sweet Spot — Propuesta Ganadora

A + B + C = Diferenciación Sostenible

"Cada producto que sale de nuestras manos lleva consigo el amor por la tradición artesanal y el compromiso con la excelencia."

"Paciencia, cuidado y calidad en cada proceso"

La masa madre no es solo un ingrediente — es la filosofía de trabajo de Iris de Almíbar: un compromiso con los tiempos naturales de fermentación, con la trazabilidad de cada componente y con la experiencia sensorial que distingue un producto verdaderamente artesanal.

Conclusiones desde la Gestión de Proyectos

- El Diagrama de Venn confirma que Iris de Almíbar opera en un nicho estratégico con alta diferenciación sostenible.
 - La convergencia entre capacidades artesanales, demanda auténtica de mercado y tendencias de bienestar construye una propuesta de valor difícil de replicar a corto plazo.
 - Los talleres de preparación y la estrategia de entrega por pedido son palancas de crecimiento con bajo costo de implementación y alto potencial de fidelización.
 - El cumplimiento INVIMA y el etiquetado limpio posicionan a la marca para escalar a canales premium y eventualmente a mercados internacionales.
 - La visión de industrialización progresiva garantiza consistencia sin sacrificar la identidad artesanal, un equilibrio crítico para el posicionamiento de largo plazo.
-

Iris de Almíbar · Panadería Artesanal de Masa Madre · Bogotá D.C. — Soacha, Colombia