

ANÀLISI DAFO DE PANIXELS

Debilitats:

- **Capacitat de reacció lenta entre comandes massives de treball:** Donat que el nostre forn es tracta d'un petit comerç, pot donar-se la possibilitat que en front d'una alta demanda de comandes hi hagi saturació puntual del servei.
- **Producte específic:** El nostre comerç ofereix un producte específic, en aquest cas, pa i pastisseria, per tant, si el client vol fer una compra variada potser optaria per fer-la en un establiment amb més varietat de productes.

Amenaces:

- **Grans superfícies:** Els supermercats i grans superfícies com centres comercials ofereixen una varietat de productes, fet que fa que molts clients optin per fer la compra conjunta en aquests comerços en comptes de per separat en petits comerços.
- **Competència més barata:** Hi ha una gran quantitat de forns i petits comerços que ofereixen un producte similar, encara que de diferent qualitat, però a un preu de cost i per tant, de venda més econòmic que el nostre producte.
- **Augment del preu de les matèries primeres:** Degut a la situació polític-social actual, i per diversos aspectes com l'augment de la inflació, els preus de les matèries primeres tendeix a augmentar, per tant encareix el producte i deixa menys marge de benefici.

Fortaleses:

- **Varietat de productes sense gluten:** Oferim una gran varietat de productes sense gluten destinats a persones amb necessitats alimentàries especials, pel que augmenta el rang de clientela potencial.
- **Oferta de productes internacionals:** Cada mes oferim diferents productes de pa i pastisseria internacional, fet que fa més atractiva l'oferta de productes del nostre establiment pels clients en general, i a més pot fer sentir una mica més a prop de casa a aquells clients que viuen allunyats dels seus llocs d'origen.
- **Producte d'alta qualitat:** La nostra màxima és la qualitat del producte. Si bé, com comentàvem abans, potser la competència té preus una mica més econòmics, la qualitat dels nostres productes compensa aquesta diferència, sobretot pels clients que busquen un producte artesanal i amb sabor, o per ocasions especials.

- **Oferta formativa diversa:** Un dels nostres reclams, i que ens diferencia d'altres establiments, és l'oferta de cursos de formació tant presencial com de forma online de productes de pa i pastisseria, fet que fa que el client conegui de primera mà el procés d'elaboració i es fidelitzi amb la nostra marca.
- **Comandes online i armari de taquilles:** Per aquells clients que tenen horaris més ajustats o requereixen d'una organització més exhaustiva en el seu dia a dia, oferim la possibilitat de fer la reserva online dels productes desitjats per que estiguin llestos a l'hora que vulguin passar a recollir-los, fins i tot si en aquell moment el forn està tancat, ja que amb els armaris taquilla, si han fet la comanda amb antelació, poden recollir-la a qualsevol moment del dia.

Oportunitats:

- **Noves formes d'entrega:** Estem estudiant la possibilitat d'ampliar les formes d'entrega al client dels nostres serveis en el futur, implementant un servei de repartiment a domicili, tant per comandes sota demanda com periòdiques, facilitant l'accés als nostres productes, que pot suposar accedir a una major quantitat de nous clients.