

DANIELA PEÑA

SOFT CLOUDS BAKERY

Te presentamos a Dani Peña, artista, mamá y repostera que nos cuenta sobre su negocio "Soft Clouds Bakery".

POR: VALERIA FLORES

Soft Clouds Bakery surge de la necesidad de Dani de expresar su arte de una manera distinta a la que comúnmente estamos acostumbrados. Su objetivo principal es estar presente en los momentos más significativos de las personas, aportando dulzura y creatividad a cada ocasión especial. La pasión de Dani por la repostería se manifestó desde una edad muy temprana, cuando comenzó a experimentar con pequeños postres en su cocina. Esta inclinación por la pastelería no solo se mantuvo, sino que se fortaleció durante sus años universitarios, período en el cual empezó a vender *cupcakes* caseros, reafirmando así su amor por la repostería y su deseo de compartirlo con los demás.

Después de dos años dedicados a trabajar en un emprendimiento similar, en 2021, al sentir que sus capacidades creativas estaban siendo limitadas, Dani reunió el valor necesario para independizarse y dar vida a su propio negocio. Con herramientas básicas y una gran dosis de ingenio, "Soft Clouds Bakery" comenzó a tomar forma. Este nuevo proyecto le permitió a Dani reflejar toda su creatividad y pasión por la repostería, ofreciendo productos personalizados que reflejan su dedicación.

Nos habló de algunas dificultades que enfrentó al iniciar su emprendimiento: "al iniciar el emprendimiento, lo más difícil es lo económico y el valorar tu propio trabajo, ponerle precio a tu trabajo es lo más complicado". Dani recordó también que en





esos años había mucha competencia y las personas aún estaban recuperándose de la pandemia. “Sentía que estaba cobrando muy barato, pero tampoco me sentía lista para cobrar más, en ocasiones subía el precio y sentía que cobraba demasiado”. Estas incertidumbres fueron parte de su proceso de aprendizaje, enfrentando los retos financieros, así como la evaluación justa de su talento y esfuerzo.

La atención al cliente es un aspecto que se destaca en Soft Clouds Bakery, a diferencia de algunas marcas grandes ya establecidas, Dani enfatiza la importancia del trato cercano y personalizado con sus clientes, así como el conocimiento profundo de su mercado. Para ella, ofrecer una experiencia visual y detallada es clave, “conmigo todo es muy visual, cuando me piden una cotización, proporciono una imagen con toda la información: el relleno, el precio, las porciones, los *toppings*, para que mis clientes puedan revisar todo y decidir con calma”, explica. Este enfoque orientado al consumidor no solo facilita la toma de decisiones, sino que también crea una conexión más fuerte y personalizada con cada uno de sus clientes.



El miedo es tu peor enemigo. Si sientes miedo, hazlo, aunque sea con miedo, **pero hazlo**, porque si no, alguien más se va a armar de valor y te vas a quedar con ese ‘Ay, yo lo pude haber hecho primero’.”





Uno de los mayores logros para Dani es la respuesta positiva que ha obtenido de sus clientes, “cada vez que llega un cliente y me dice que fue a un evento, probó un postre que era mío y pidió mi contacto porque le gustó lo que hago, es increíble”, comenta con entusiasmo. Este tipo de *feedback* positivo es una fuente constante de motivación para ella y la impulsa a seguir adelante. Saber que su trabajo es apreciado y recomendado por otros es una validación de su esfuerzo, que refuerza su compromiso con la calidad y el servicio en Soft Clouds Bakery.

La visión de Dani para su negocio en los próximos cinco años incluye tener su propio local, “en cinco años me veo con un local bonito, posiblemente una cafetería, un punto de venta físico”, nos comentó con ilusión. Actualmente, una de las principales dificultades que enfrenta es la falta de espacio, ya que trabajar desde su hogar limita su capacidad de producción.

Tener un local propio no solo le permitiría superar estas limitaciones, nos contó, sino también expandir su oferta y mejorar la experiencia de sus clientes, consolidando así la presencia de Soft Clouds Bakery en el mercado.



CAKES & COFFEE

“Arte sobre pastel y un buen cafecito”, así es como Dani describe “Cakes & Coffee”, un proyecto que inició en junio del año pasado. En él, los asistentes, con o sin experiencia en arte o repostería, aprenden a plasmar obras de arte sobre pasteles con materiales totalmente comestibles, sin olvidar la convivencia agradable entre las personas que asisten. Esta actividad actualmente se realiza en distintas cafeterías del área metropolitana, y cada clase tiene una temática distinta dependiendo del lugar elegido.



Cakes & Coffee es arte sobre pastel y un buen cafecito”.



Esta idea surge a partir de la vocación de Dani por enseñar a otras personas, “mis amigos y mi pareja me decían que debería dar clases. Llevo siete años dando clases de arte, y me decían que podía fusionar la repostería con el arte”, comenta Dani. Sin embargo, sentía una presión, ya que no se consideraba preparada para este tipo de formato, “entre que mi emprendimiento era muy nuevo y que yo no sentía que supiera dominar al 100% ciertas técnicas, no me había animado a hacerlo”.

Si bien ya existían este tipo de clases en la ciudad, gracias a comentarios de sus alumnos se dio cuenta que las suyas eran distintas a las demás, “platicando con alumnos que han tomado mi clase y también clases en otros lugares, dicen que es muy diferente por la manera en que manejo la actividad y la explico”.



Mientras que la competencia se centra únicamente en la repostería, Dani le da prioridad también al lado del arte, “conmigo aprenden historia del arte, aprenden de los artistas, sus obras, las técnicas que utilizaban, y aprenden de las tendencias del arte”.

En Cakes & Coffee, se maneja una variedad de temáticas para decorar pasteles, incluyendo *anime*, Harry Potter, Studio Ghibli e incluso Halloween. Pero la favorita de Dani, es la temática de arte, “mi favorita es sin duda la temática de arte, siento que es con la que más experiencia tengo”, afirma Dani. La técnica que usa es la que llama *oleo cake*, la cual se usa para replicar las obras de los artistas en el pastel, las obras de artistas como Vang Gogh, Monet, Edvard Munch son las que se usan de referencia ya que la técnica se presta para igualar las pinceladas que se usaban en el impresionismo.

“En Cakes & Coffee convivo con mucha gente, me encanta compartir lo que sé, la mayoría de las personas que asisten no son expertos, verlos hacer el pastel y que digan ‘voy a llevárselo a mi novio’ o ‘voy a compartirlo con mis papás’. Ver llegar grupitos de amigos a tomar la clase y divirtiéndose, es un sentimiento muy bonito”, comentó que es lo que más satisfacción le da del proyecto.



REDES SOCIALES:

INSTAGRAM

@softcloudsbakery
@dannysaaur

FACEBOOK

SOFT CLOUDS BAKERY
@softcloudsbakery