Sondalia
ESTUDIOS DE MERCADO EXPRESS

Comida callejera latinoamericana (arepas y empanadas) en Oslo

Muestra gratuita de un Estudio Express de Sondalia · Versión reducida · 20 de noviembre de 2026 · Datos abiertos consultados ese día

> **Pregunta de decisión del ejemplo:** «¿Tiene sentido probar un negocio pequeño de arepas y empanadas en Oslo y cuál sería el camino de prueba con menos riesgo?»
> Leyenda: CONFIRMADO fuente oficial o primaria abierta hoy · EN VERIFICACIÓN fuente secundaria o con fecha incierta · NV no verificado o hipótesis. Este documento no es asesoramiento legal, fiscal ni financiero.

1. Resumen en 5 líneas

1. Hay una población de origen latinoamericano en Oslo pequeña pero creciente: **8.972 personas en 2026**, el 1,2 % de la ciudad, con un **+31 % en 10 años**. CONFIRMADO
2. El referente más visible, **Arepa** (Mathallen y Løren, fundado en 2022 y premiado como «Årets glutenfrie spisested»), figura como **cerrado permanentemente** en Mer av Oslo. EN VERIFICACIÓN Puede ser una oportunidad o un aviso: hay que averiguar por qué cerró.
3. Hay precios de referencia publicados: **arepa 189 NOK, empanada 45 NOK, combo de 3 empanadas con bebida 189 NOK**. EN VERIFICACIÓN Son precios de la reseña, no de hoy.
4. Abrir un local exige **serveringsbevilling** (unos 60 días de tramitación), un gerente con la **etablererprøven** aprobada (solo en noruego, 400 NOK) y **registro en Mattilsynet**. CONFIRMADO
5. El ángulo **«todo sin gluten»** (masa de maíz) fue el diferencial que destacó el referente. Es una hipótesis de posicionamiento que conviene validar. NV

2. Demanda: datos oficiales

Indicador	2016	2021	2026	Fuente
Inmigrantes e hijos de inmigrantes con origen en Latinoamérica y el Caribe en Oslo	6.852	7.905	**8.972**	SSB, tabla 07108 CONFIRMADO
Ídem, toda Noruega	24.256	28.695	**34.512**	
Población total de Oslo (1 de enero de 2026)	728.714			SSB, tabla 07459 CONFIRMADO

Lectura:

- El público «nostálgico» latino de Oslo ronda las 9.000 personas, y el 26 % del total nacional vive en la ciudad.
- Con ese tamaño, un negocio que dependa solo de la diáspora parte de un techo bajo.

- La propuesta debería atraer también al público general noruego: comida de calle, opciones sin gluten y veganas. NV, hipótesis

3. Competencia y precios de referencia

Actor	Qué se sabe	Precios publicados	Estado
Arepa (Mathallen Vulkan y Lørenveien 71B)	Fundado en 2022 por dos hermanos de origen colombiano. Menú 100 % sin gluten. Premio «Årets glutenfrie spisested» de la Norsk cøliakiforening, publicado el 29 de enero de 2024 (ncf.no)	Arepa 189 NOK · empanada 45 NOK · combo «Rumba» 189 NOK · yuca frita 79 NOK · zumo 75 NOK (meravoslo.no)	«Stengt permanent» según Mer av Oslo; fecha de cierre no indicada EN VERIFICACIÓN
Arepas Angelita	Ficha de restaurante en Tripadvisor, en Oslo	No consultados (la página no cargó)	NV
Café venezolano en Bekkestua (Bærum)	Mencionado en un hilo de r/oslo, «Venezuelan food?», con tequeños y cachitos	–	NV

Lectura:

- La oferta especializada parece escasa. La reseña de Mer av Oslo afirma que la comida callejera colombiana «no se encuentra mucho en Oslo».
- El cierre del referente más premiado es la pregunta número 1 que hay que responder antes de invertir. ¿Fue por alquiler, por demanda, por personal o por una decisión personal?

4. Requisitos públicos (resumen; verificar siempre en la fuente)

Requisito	Detalle	Fuente
Serveringsbevilling	Obligatoria para un local, un food truck o un carrito de comida. Se concede a la empresa titular. Exige «uklanderlig vandel» (antecedentes intachables). Tramitación habitual de 60 días, con consulta a la policía y a Skatteetaten.	Oslo kommune CONFIRMADO
Etablererprøven	Obligatoria para el gerente (daglig leder). Cuesta 400 NOK. Es un test de 90 minutos en el que hay que acertar 40 de 50 preguntas, **solo en noruego** y sin intérprete.	Oslo kommune CONFIRMADO
Registro en Mattilsynet	Hay que registrarse antes de vender comida de forma regular, también en catering, food truck o cocina privada. Hay requisitos de higiene, control interno e información escrita sobre 14 alérgenos.	Mattilsynet (cocina privada) · Mattilsynet (food truck) CONFIRMADO
Espacio para el food truck	Se solicita a Bymiljøetaten. Publica convocatorias para las playas de Oslo.	Oslo kommune CONFIRMADO

5. Plan de validación en 3 pasos (bajo coste, antes de invertir)

1. **Investigar el cierre de Arepa:** buscar declaraciones públicas y comprobar su estado en Brønnøysund (gratis). Es la señal de riesgo más importante.
2. **Hacer 10 conversaciones al estilo «The Mom Test»** con posibles clientes: 5 personas latinas y 5 noruegas, una de ellas celíaca. Preguntar por su comportamiento real (dónde comen hoy, cuánto pagan) y no por opiniones («¿te gustaría…?»).
3. **Hacer una prueba pequeña y legal:** por ejemplo, vender en un mercado o evento con un operador ya registrado, antes de pedir una bevilling propia. Medir las ventas por hora y la repetición.

6. Lo que incluiría el Estudio Express completo

- Cinco competidores mapeados con menú, precio, ubicación, horario y reseñas.
- Mapa de posicionamiento con los huecos detectados.
- Análisis por barrios con los datos de SSB por bydel (tabla 12610).
- Costes públicos de cada trámite.
- Riesgos y recomendaciones específicas para la idea del cliente.

Fuentes consultadas el 20 nov 2026: SSB StatBank (tablas 07108 y 07459, vía API), oslo.kommune.no, mattilsynet.no, ncf.no y meravoslo.no. Las cifras de SSB se refieren a «innvandrere og norskfødte med innvandrerforeldre» a 1 de enero. Este ejemplo se ha elaborado sin cliente y con fines demostrativos.

Sondalia · Antes de invertir, sondea · timflow43@gmail.com