

## PROYECTO "QUESO ARTESANO"

ELABORACIÓN DE QUESO ARTESANO, QUESOS CON ROSTRO, SIN CONSERVANTES Ni ADITIVOS, EN FORMATO INNOVADOR.

[www.ganderiaquintian.com](http://www.ganderiaquintian.com)

[info@ganderiaquintian.com](mailto:info@ganderiaquintian.com)

Teléfono contacto: 648195989

### OPORTUNIDAD

Atender la demanda de nuestros actuales clientes.

En el 89,2 % de los hogares españoles se toma queso con frecuencia.

Falta de transformación en España.

Incremento de Intolerancias alimentarias a aditivos.

La gastronomía de calidad es un mercado en auge y los productos con rostro cada vez más buscados.

LA  
SOLUCIÓN

*Elaborar queso artesano sin conservantes ni aditivos, al ser productores podemos garantizar en todo momento la trazabilidad y podemos ofrecer quesos personalizados adaptándonos a nuestros clientes en todo momento.*

*Elaborar en formato innovador y ser referencia de los quesos franceses en Galicia con un sabor y textura definidos por el clima y entorno natural que nos rodea.*

### HOJA DE RUTA

#### ARRANQUE: (1º-6ºMES)

Producción láctica y queso de pasta blanda. Afianzar el producto con nuestros actuales clientes.

#### ARRANQUE: (6º 18º MES)

Producción láctica y curado. Comercialización a Nivel Nacional

Fidelización

#### CONSOLIDACIÓN: (18º-36ºMES)

Incrementar producto.

Internacionalización

#### MERCADO

\*Se importan 2 millones de toneladas de leche, la mayoría transformadas en queso.

\*89,2 de los hogares se consume queso

\*Intolerantes a conservantes 2%

\*Consumidores de productos con rostro (trazabilidad, historia)

\*El incremento de consumo de queso curado se sustenta en el gusto por el sabor.

\*Consumidor comprometido con el Medio Ambiente.

## EL EQUIPO



JULIO LÓPEZ FERNÁNDEZ

(Director Producción)

Producción y control calidad leche.

Amplia experiencia en gestión de Cooperativas agrarias



CONSUELO LÓPEZ RGUEZ.

(Dr<sup>a</sup>. transformación y comercialización)

Con 14 años de experiencia en Gestión de Empresa.

Encargada del proceso de envasado leche y comercialización.



RUBEN VALBUENA(PARTNER)

Dr. en Geografía. Está considerado como el Flautista de Hamelín de las queserías artesanas en España y con un proyecto en marcha en Ruanda.

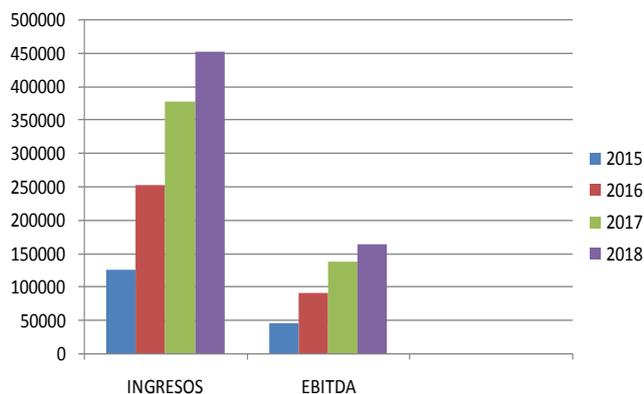
Productor Granja Cantagrullas y socio de Quesería Cultivo (tienda y distribuidora a nivel Nacional e Internacional. Gran defensor de lo artesano y de la leche cruda.

### FINANCIACIÓN

MAQUINARIA E INSTALACIONES.: 150.000 Euros	APORTACIÓN PROMOTORAS: 50.000 euros
GASTOS FIJOS: 35.500	SUBVENCIONES: 60.000
GASTOS VARIABLES: 49.500	APORTACIÓN AJENA: 125.000 euros
TOTAL: 235.000 Euros	TOTAL: 235.000 Euros

### PRODUCCIÓN

## PROYECCIÓN ECONÓMICA



\*SIN ADITIVOS, ARTESANO.

\*MERCADO EN CRECIMIENTO (GASTRONOMÍA DE CALIDAD ESTÁ EN AUJE).

\*DÉFICIT DE TRANSFORMACIÓN DE LECHE EN ESPAÑA

\*PRODUCTO CON ROSTRO.

\*FORMATO INNOVADOR.

\* PRODUCCIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE.