

PROYECTO "QUESO ARTESANO"

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

www.ganderiaquintian.com

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^a. 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.

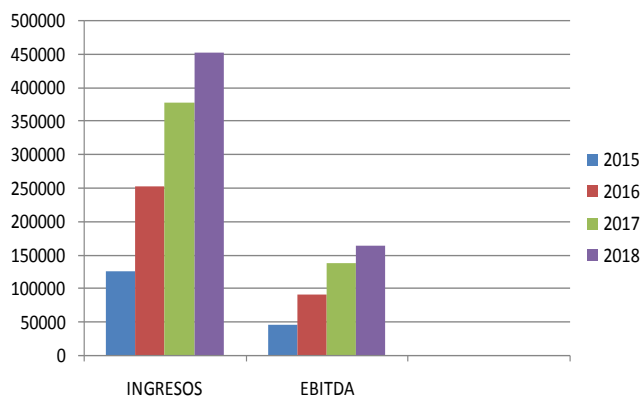
Productor Granja Cantagrullas y socio de Quesería Cultivo (tienda y distribuidora a nivel Nacional e Internacional. Gran defensor de lo artesano y de la leche cruda.

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.