



# Calabizo

Chorizo de calabaza  
100% vegetal

LA  
OPORTUNIDAD

- .Aumento población vegetariana
- . 78% españoles (35-64 años) padecen hipercolesteremia
- .64% españoles (30-60 años) padecen sobrepeso
- .Incremento preocupación por el medio ambiente.
- .Elevadas tasas cánceres digestivos por baja ingesta de fibra alimentaria.
- .Crecimiento de alergias e intolerancias alimentarias
- .Mayor número de celíacos diagnosticados
- .Elevado interés social por la gastronomía

Embutido vegetal en el que se intercambian las proteínas y grasas animales por proteínas vegetales provenientes de calabaza ( obtenida mediante técnicas de agricultura ecológica) y aceite de oliva.  
Elaborado con métodos tradicionales y con aspecto, textura y sabor de chorizo tradicional.

LA  
SOLUCIÓN

HOJA DE RUTA

MERCADO

- . Vegetarianos (3% en España, 6% en Gran Bretaña, 9% en Alemania)
- .Celíacos ( 1% en España)
- .Hipercolesterémicos
- .Diets hipocalóricas
- .Consumidores productos ecológicos.

1

**ARRANQUE** (1º- 6º mes)

Producción semiartesanal Gran esfuerzo en marketing y presentación producto.

Obtención de patentes

Objetivo: instauración en el mercado

2

**DESPEGUE** (6º- 18 mes )

Producción industrial.Expansión comercial( ampliación canales de venta)

Gamificación producto original

Posible introducción segundo producto( I+D+I )

3

**CONSOLIDACIÓN** (18º -36º mes)

Internacionalización ventas

# EL EQUIPO

## Edurne Sendra de Súa Directora Técnica

Ingeniera Agrónoma  
Dieciocho años de experiencia en industrias agroalimentarias.  
Responsable y líder de varios proyectos europeos de I+D

## Sofía Calvo Arias Directora de Producción

Ingeniera Técnica en industrias agroalimentarias. Veintidós años de experiencia como chef de cocina. (seis de ellos en restauración vegetariana)

## Keila Pousa Arbones Directora Comercial

Licenciada en Ciencias Económicas  
Quince años de experiencia en el sector de servicios: turismo y hostelería, en áreas de gestión, marketing y comercio.

## LA FINANCIACIÓN

NECESIDADES	FUENTES
*Maquinaria e instalaciones 65.000 €	*Promotoras 48.000 €
*Gastos fijos: 70.000 €	*Subvenciones 12.000 €
*Gastos variables 50.000 €	*Ajenas 125.000 €
<b>Total: 185.000 €</b>	<b>Total: 185.000 €</b>

## LAS VENTAS (en porcentajes)

	2015	2016	2017	2018	2019
On line	40	35	26	26	21
Directa	30	25	15	11	11
Tiendas	20	20	16	13	13
Restaurantes	10	10	9	6	6
Distribuidor	0	10	23	29	29
G.Superficies	0	0	11	15	20

## LA PRODUCCIÓN

	2015	2016	2017	2018	2019
Producción (Kg)	9.000	27.000	53.733	81.768	122.532
Ingresos (€)	158.000	461.833	863.453	1.288.880	1.882.320
EBIDTA (€)	57.865	108.379	293.688	501.008	767.015

## ¿Por qué es interesante nuestro proyecto?

- No hay nada parecido en el mercado
- Producto saludable, ecológico
- 100% vegetal
- Pay-Back primer año
- Elevado interés social (sostenibilidad.salud)
- Único sector de alimentación en crecimiento continuo desde hace más de diez años

