

## CONTACTO:

- ☎ 699 583 661
- ✉ administracion@castanam.es
- 🌐 www.castanam.com



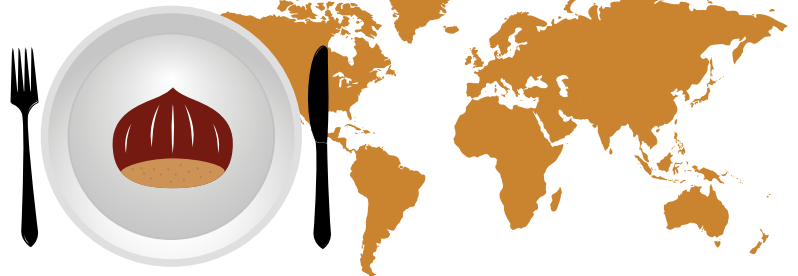
# NATURALMENTE ÚNICOS Y DISTINTOS

## PROBLEMA



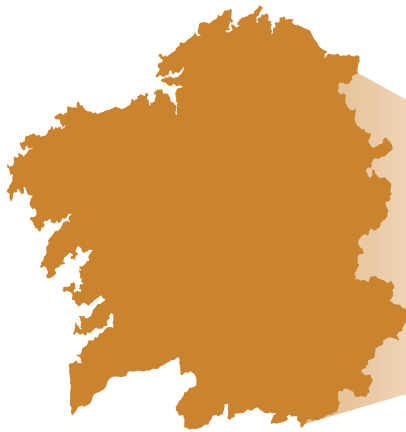
La castaña gallega es un fruto de alta calidad muy apreciado internacionalmente y muy demandado en todo el mundo pero se aprecia una falta de innovación gastronómica en productos que no sean dulces o postres

FALTA DE  
INNOVACIÓN GASTRONÓMICA



## MISIÓN

En Castañam DESARROLLAMOS el alma de la castaña gallega para crear recetas innovadoras y productos más saludables que aprovechan todas las propiedades nutritivas de este fruto. Nos diferenciamos de nuestra competencia ya que Castañam destaca en la creación de productos de alimentación “salados” y no nos centramos en los postres y dulces tradicionales de castaña.



+



SAL



PRODUCTO  
SALADO

## SOLUCIÓN

Castañam aporta soluciones más saludables a productos presentes en la mayoría de hogares aprovechando las cualidades nutritivas de la castaña gallega. Además, pone en el mercado productos novedosos y naturales que responden a la actual tendencia de vida sana y alimentación consciente.



## OPORTUNIDAD

La castaña gallega se consume en más de 60 países y es la mejor considerada en cuanto a calidad. Aprovechando la situación actual y en previsión de un gran crecimiento en el sector de la venta online de alimentación (Nielsen Global e-commerce and the New Retail Report - April 2015), Castañam apuesta por la castaña gallega como producto de calidad diferenciado del resto de variedades de castaña por sus cualidades organolépticas. Los productores de castaña Gallegos facturaron 40M€ en el año 2014 y la cifra de negocio del mercado gourmet en España asciende a 4.000M€. Hay una gran oportunidad de crecimiento, especialmente a nivel europeo ya que son Italia y Francia en Europa y Japón los consumidores que más y mejor aprecian este producto gallego.



## VENTAJAS COMPETITIVAS

La ventaja competitiva de Castañam frente a su competencia se sustenta en tres pilares básicos:

Castañam es innovadora en cuanto a su catálogo de alimentos elaborados con castaña. Somos first-to-market y queremos convertirnos en la marca de referencia de productos “salados” de castaña.

Castañam nace en el epicentro de la producción de castaña gallega (Riós, en la provincia de Ourense)

Castañam se apoya en la imagen de Rubén Riós para llegar a clientes a los que la competencia no tiene acceso.

## MODELO DE NEGOCIO



Castañam crea ideas de producto novedosas y externaliza su producción a obradores seleccionados por toda la geografía gallega. Castañam comercializa estos productos bajo su propia marca aplicando un margen de beneficio comprendido entre el 30% y el 50% y utilizando una estrategia multicanal centrada en Horeca (Hoteles, restaurantes y caterings), tiendas gourmet y próximamente en el e-commerce.



HORECA

+



GOURMET

+



E-COMERCE



30% - 50%

BENEFICIO

## EQUIPO

**RUBÉN RIÓS, CEO:** Productor audiovisual, actor y emprendedor. La experiencia de Rubén en sus 10 años de carrera en el mundo de la comunicación nos abren las puertas de múltiples escaparates y clientes. Rubén tiene años de experiencia buscando la financiación y los colaboradores clave para sus proyectos cinematográficos y este curriculum está siendo esencial para el crecimiento de Castañam. Líder, ideólogo y “conseguidor”.

**GUILLERMO LÓPEZ, COO:** Después de 7 años organizando procesos y tareas en puntos de venta del mundo del retail en moda, la misión de Guillermo en Castañam es la de mejorar la estructura y coordinar los flujos de trabajo para que Castañam se convierta en una empresa eficaz y eficiente.

**KARINA FERNÁNDEZ, CFO:** Diplomada en Empresariales, analítica, fiable y comprometida. 10 años de experiencia en empresas del sector de la automoción en departamentos de RRHH.