

# Empresa de queso en la Adrada

## *Fase I*

### **1. Idea útil:**

Muchos de nuestros quesos serán innovadores con combinaciones de nuestras leches de cabra, oveja y vaca para conseguir los mayores sabores con una calidad inigualable en el mercado.

### **2. ¿Quiénes somos?**

Somos un grupo de jóvenes inexpertos, futuros emprendedores con ideas innovadoras y con mucha esperanza de aceptación de nuestra empresa en el mercado.

### **3. Idea innovadora:**

vamos a introducir sabores en nuestros productos que hagan recordar a nuestros consumidores sus comidas favoritas sabores

de una gama muy extensa tales como:  
sabores tradicionales: queso curado,  
semicurado, manchego, montenebro, gouda,  
roquefort, queso azul sabores dulces: crema,  
chocolate, piña, fresa

#### **4. Hueco de mercado:**

Nuestros competidores son grandes empresas, con mucha experiencia en el sector tales como García Vaquero, Flor de Esgueva con un alto presupuesto, una fama y unos productos de alta gama superiores a los nuestros.

En cambio nuestro objetivo es hacernos hueco en el mercado, darnos a conocer, crear una fama y que los consumidores piensen en nosotros a la hora de comprar queso ya que ofrecemos una nueva perspectiva del negocio y productos innovadores a la par que asequibles, naturales y usando productos de la zona.

## **5. Expectativas de alta rentabilidad:**

**Buenas perspectivas económicas. nuestra empresa va a tener una liquidación de 200.000 euros en el año siguiente de apertura.**

**Nuestros trabajadores van a ser los mejores en el sector, ya que los hemos escogido sabiendo sus especialidades y explotandolas en beneficio de la empresa.**

**Vamos a tener unas instalaciones que incluyan las últimas tecnologías, y las ideas más innovadoras**

## **6. Dificultades de su desarrollo y puesta en marcha:**

**Requiere gran desembolso, muchos trámites, no se había hecho antes un proyecto tan grande, los compañeros se ponen nerviosos al participar a nivel comunitario, requiere buena promoción, grandes competidores, mala coordinación, carecer de los conocimientos necesario, dificultad en cumplir los plazos, complejidad de los procesos,etc.**

## **7. Conocimientos del sector necesarios:**

**Estudios relacionados con la actividad de la empresa:**

- **Habilidades artesanales.**
- **Plan de marketing.**
- **Control de calidad.**
- **Distribución del producto.**
- **Embalaje.**
- **Competencia en el mercado.**
- **Aplicar impuestos.**

**8. Reducida inversión inicial:** Nuestro negocio tiene un presupuesto de 44.000€.

Como somos varias personas, el dinero ha sido obtenido a través de los socios: De pequeñas herencias y de ahorros de nuestros compañeros.

**9. Nombre:** Chessies s.l.

## 10. Logo:



## 11. Eslogan publicitario:

*OH CHESSIES!!*

## 12. Ubicación del negocio:

Sotillo de La Adrada, Nave Industrial, calle Las Ventillas nº 68.

Diáfana de dos plantas, con despacho para el jefe. Ahí recibe visitas: clientes, proveedores, autoridades sanitarias, inspección laboral .... , baño/servicios y hall.

Pozo con agua y aparcamientos para coches, motos, bicicletas y minusválidos.

Una sala de descanso con sofás, cafetera y un baño para chicos, chicas, minusválidos y clientes .

Habitaciones de descanso para todos los empleados,  
3 salas para almacenar las mercancías.

**13. Motivos para poner en marcha el negocio.** Es una apuesta innovadora que puede cambiar nuestra percepción del queso con nuestras combinaciones de leche de vaca, oveja y cabra se consiguen sabores únicos nunca antes vistos. En la zona que se realizará la producción del queso es óptima para hacer un gran queso y lo más importante de calidad .

#### **14. Descripción de los socios:**

Somos un grupo de diferente edades(entre 17 a 23 años) entre chicos y chicas, somos muy competitivos y trabajadores, con ideas innovadoras que harán un prestigio a nuestro producto.

Tenemos un grupo de personas inteligentes, originales, leales, con ganas de irrumpir en el mercado con quesos innovadores y originales nunca antes vistos. Somos gente con poco experiencia en el sector de ventas y producción de quesos, pero tenemos un a gran

**ventaja: contamos un ganado con los mejores  
pastos de España, pero con grandes ideas para  
conseguir un queso óptimo y al gusto del  
consumidor.**