

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.