



La Plantuca

Centro de producción y venta de
plantas aromáticas/medicinales
ecológicas

PROPUESTA DE VALOR



PROPUESTA DE VALOR

¿Quiénes somos?

“*La Plantuca*” es un proyecto en el que produciremos para nuestros clientes plantas aromáticas/medicinales, las introduciremos en sus vidas, si es que aún no las utilizan, en alguna de sus formas: como parte de su alimentación diaria, en bonitas macetas, como ambientadores, repelentes de insectos, en sus ventanas, balcones, terrazas, jardines, huertas, etc..

Por otro lado, también las produciremos para mayoristas que las transformaran en infusiones, productos cosméticos, medicinas...

L@s que formamos este proyecto, queremos que las plantas aromáticas sean conocidas y consumidas como lo son las hortalizas más comunes, ya que son muy beneficiosas para nuestra salud.

Nuestras plantas serán **las únicas producidas en Cantabria**, y además, **de forma ecológica**, con todo lo que eso implica, **no tendrán ningún tratamiento fitosanitario con químicos de síntesis**, seremos respetuosos con todo el proceso, desde el suelo, la semilla, la plántula, el riego, la fertilización, la poda, el transporte ,etc..

¿Cómo nos llamamos?

El nombre de nuestra empresa **La Plantuca**, viene dado porque son plantas lo que vamos a producir y vender, el logotipo son tres hojas de diferentes tonos verdes porque las plantas aromáticas tienen también diferentes tonalidades y el verde nos recuerda lo ecológico, y hace referencia a sensación de confort y relajación, de calma y paz interior. **La Plantuca** termina en “uca” porque en Cantabria utilizamos uco, uca como diminutivo de forma cariñosa.

Nombre Comercial: <i>La Plantuca</i>	
Descripción / Significado del nombre: La empresa se llamará La Plantuca porque va a ser de plantas aromáticas y en Cantabria se usa mucho los diminutivos ‘uca’ y ‘uco’.	
Logotipo / Anagrama	Descripción/Significado
 <p>Diseñado con el programa libre logaster.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En el logotipo aparecen tres hojas que simulan la forma de una planta. • Hemos escogido el color verde porque las plantas van a ser ecológicas, y el color verde hace referencia a sensación de confort y relajación, de calma y paz interior.

¿Qué hacemos?

El primer año solo comercializaremos plantas que se reproduzcan por semilla que compraremos externamente, con un alto porcentaje de germinación, para así asegurar nuestra producción “in situ.”, con las características y calidad que buscamos en nuestros productos para que sean señas de identidad inequívocas.



Compraremos plantón para asegurar la producción a los mayoristas y para la obtención de plantas madre que nos producirán hijuelos, esquejes, rizomas y semillas para nuestro abastecimiento propio, con esa calidad y características que buscamos.

Tenemos que tener muy en cuenta como se reproducen las diferentes plantas y cuales son sus necesidades, en cuanto a diferentes parámetros que iremos desgranando en este proyecto más adelante.

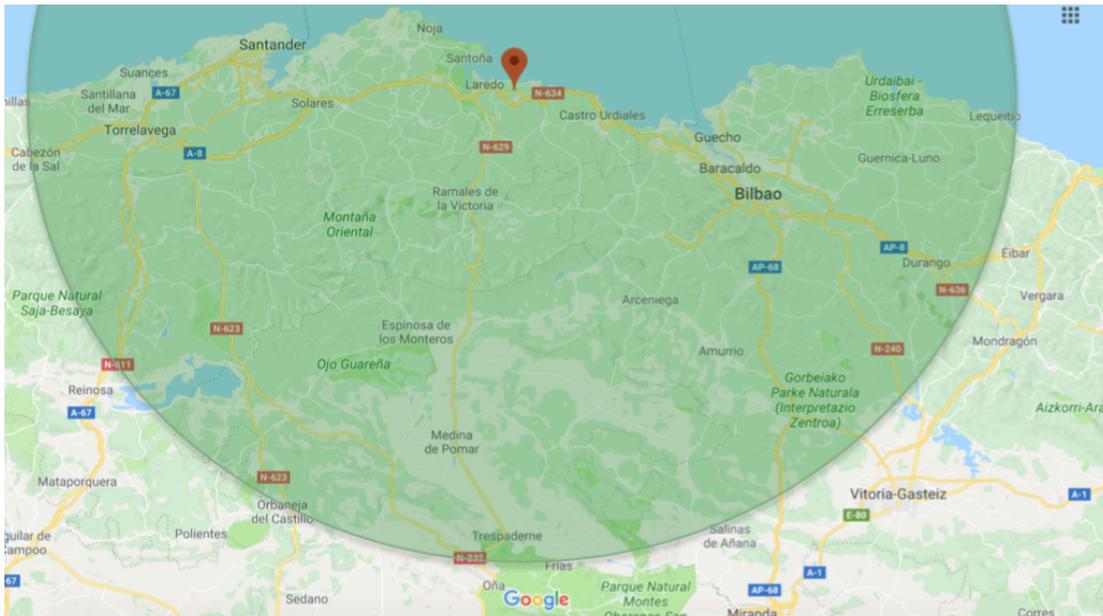
Después de tener varias reuniones con viveristas, restaurantes, particulares y acudir a lugares donde venden plantas aromáticas, nos dimos cuenta de que toda la planta que se consume en Cantabria viene de fuera de nuestra comunidad, por eso es necesario llevar a cabo este proyecto, para que la plantas aromáticas que consumamos nosotros y nuestros vecinos sean **respetuosas con el medio ambiente**, ya que serán producidas en **ecológico, de km 0**, y en formatos que realmente nos sean cómodos y accesibles como consumidores.

Antes de elegir este proyecto hemos hecho varias **encuestas en las redes sociales**, para determinar que plantas aromáticas se consumen habitualmente y para qué se utilizan, las respuestas de decenas de personas nos han dado unos datos reales de que plantas tenemos que producir porque ya se consumen y también nos indican las que podemos ir introduciendo en el mercado poco a poco. Por lo tanto, vamos a introducir **especies demandadas** en el mercado, adaptándonos a sus gustos y necesidades.

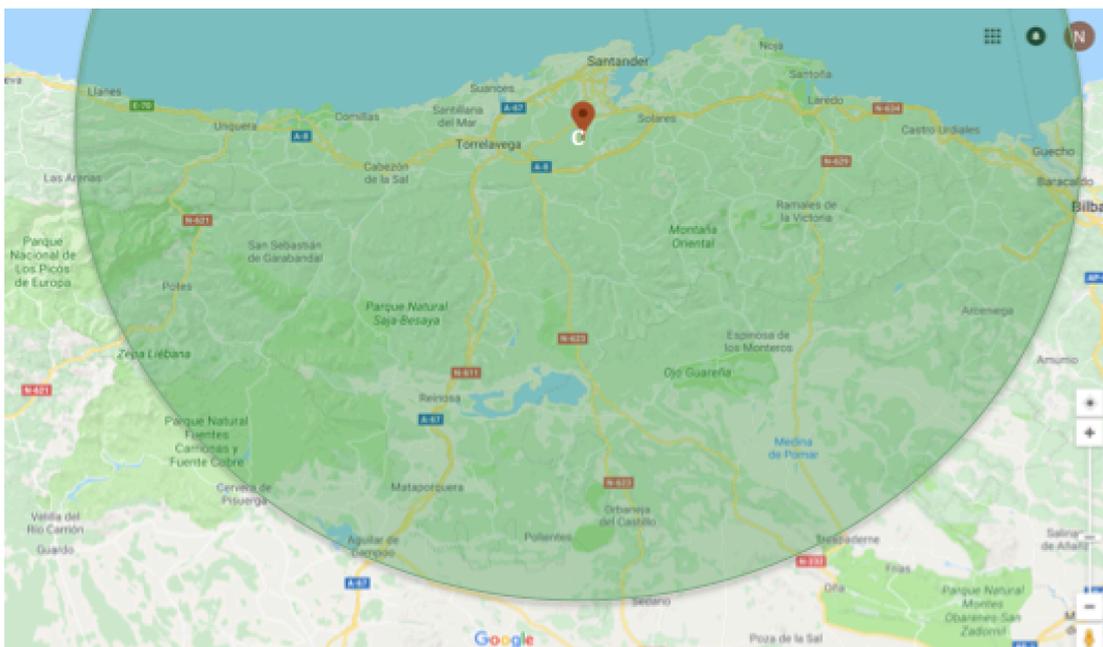
Por otro lado, también nos hemos dirigido a **restaurantes** para saber que les parecía a sus empleados de cocina nuestro proyecto, el saber que las plantas aromáticas que ellos consumen podrían ser **ecológicas, producidas en Cantabria y de km 0**. Su respuesta también ha sido muy satisfactoria, ya que nos han comentado que les parece una **muy buena idea** y, es más, incluso **lo pondrían en la descripción de sus platos**, porque les parece algo a destacar, por supuesto siempre que sea a un precio competitivo. Nuestros clientes valoran la producción ecológica y de km 0 porque, a su vez, sus clientes valoran esas cualidades. Cada vez más, consumidores con conciencia ecológica exigen más de los productos (calidad y certificación), valorando los productos ecológicos como **productos gourmet**.

Para nuestros clientes la **producción de km 0** o de proximidad les aporta inmediatez, menor coste, frescura y, por tanto, mayor calidad del producto que no pierde sus propiedades. Los defensores del kilómetro cero destacan la importancia de que productores y consumidores estén lo más cerca posible, en un radio de acción de 100 kilómetros como máximo. Se apunta al **movimiento "Slow Food"**, puesto en marcha en 1986 por el italiano Carlo Petrini, como impulsor del concepto. Países como Reino Unido, Francia o Italia apuestan cada vez más por este tipo de producción y consumo local para beneficiarse de sus ventajas.

Al tener distintas zonas de producción, podemos ofrecer esta cercanía sin renunciar al **número de clientes**. Como se puede observar en los siguientes mapas abarcaríamos Cantabria, parte del País Vasco y el límite de Asturias.



Km 0: 100 km alrededor de Liendo



Nuestros **precios**, serán **competitivos**, porque aunque producir de forma ecológica, podemos pensar que es más caro, en realidad es más costoso en cuanto a trabajos culturales, porque no se utilizan grandes maquinarias y el quitar vegetación no deseada, el plantar, el cosechar puede ser más trabajoso, pero no más caro y teniendo en cuenta que será producido en nuestra comunidad, los gastos de transporte se reducirán al mínimo y el segundo año ya tendremos nuestras propias semillas y esquejes para seguir produciendo, eso también reducirá costes y nos permite controlar toda la cadena de suministros.

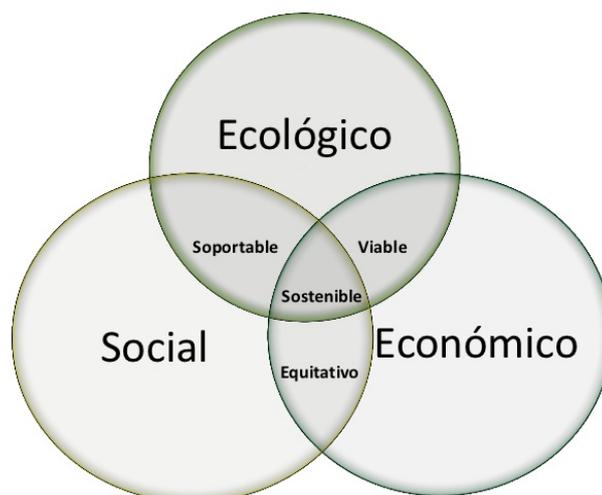
Por otro lado, y no menos importante, tendremos **nuestra propia fabricación de humus**, con nuestras lombrices trabajando para elaborarlo, un mini proyecto, dentro del gran proyecto, que nos proporcionara input y además, en un futuro, el excedente de humus se podrá vender.

Otra forma de tener ingresos será la colocación de colmenas en nuestras fincas de aromáticas, para conseguir una **miel de calidad** y **sin** ningún **esfuerzo**, solo hay que pensar en la cantidad de variedad de polen que las abejas encontraran en nuestros bancales, y la calidad de la miel que producirán, dicha miel también se venderá en nuestras instalaciones.

Nosotros pensamos que toda empresa tiene que tener una **parte social** y la nuestra no puede ser menos, por lo que daremos cursos, charlas de sensibilización, talleres, y nuestras instalaciones serán lugar de aprendizaje para quien así lo desee.

En la época de cosecha, que es cuando más mano de obra es necesaria, acudiremos a sectores desfavorecidos como puede ser el de mujeres rurales paradas de larga duración, minusválidos, jóvenes en prácticas, etc. Se trata de un trabajo que no requiere mucha cualificación así que tendrían cabida diferentes sectores de la sociedad que tengan más difícil el acceso al mundo laboral. Por nuestras circunstancias personales nos decantaremos por jóvenes estudiantes en prácticas y mujeres del mundo rural, poniendo nuestro granito de arena para ayudar a estos colectivos.

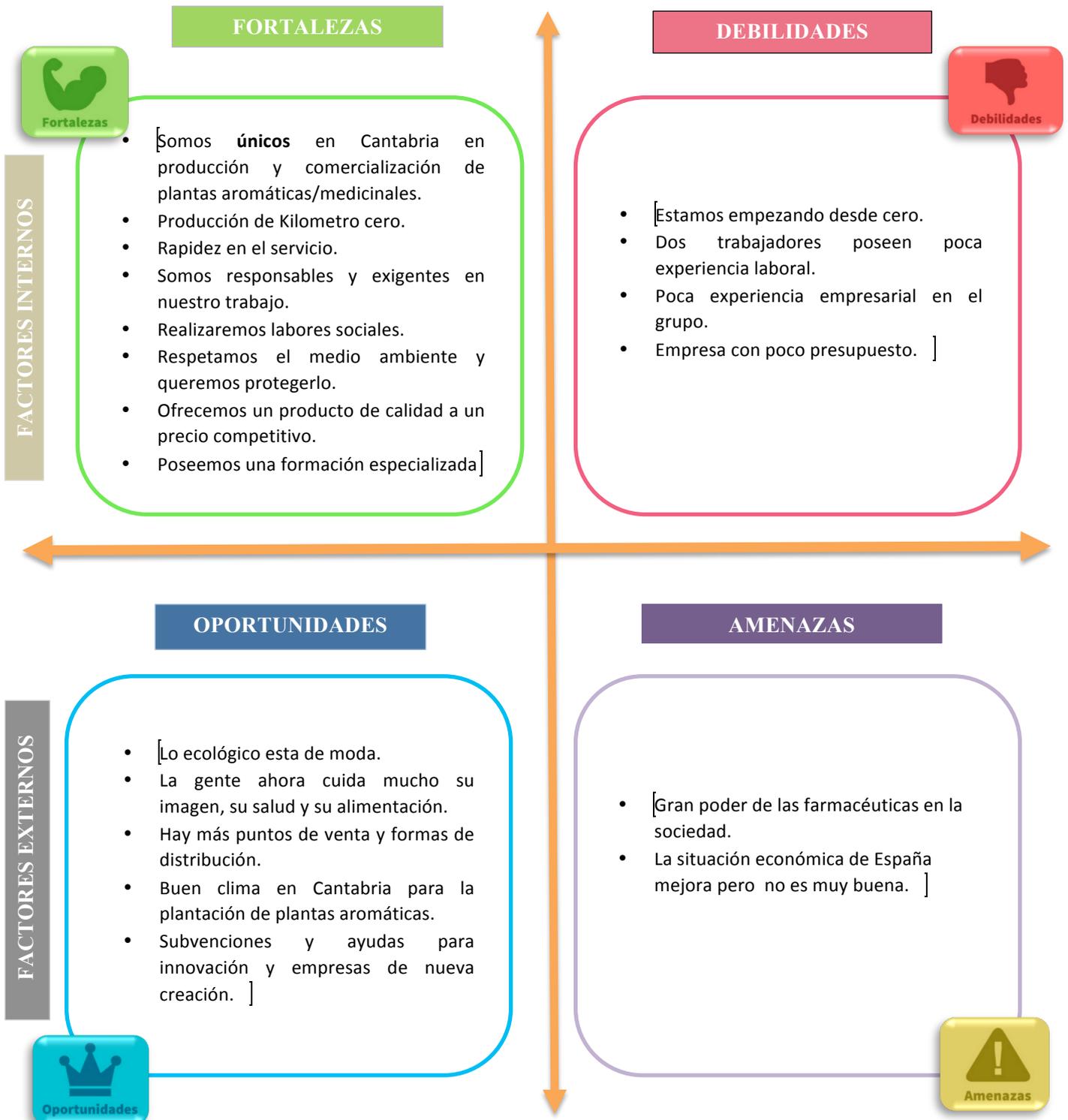
Sentimos la responsabilidad de contribuir al equilibrio entre lo económico, lo ecológico y lo social.





¿Cuáles son nuestros puntos fuertes?

Para poder potenciar nuestras fortalezas y superar nuestras debilidades *La Plantuca* ha realizado un **análisis DAFO**, obteniendo los siguientes resultados:



Resumiendo:

¿Qué necesidad resolvemos?

Desde *La Plantuca* daremos cobertura a la **necesidad o problema detectada** en nuestro mercado objetivo: Producción de km 0 y ecológica de plantas aromáticas y medicinales.

¿Qué beneficios aportamos a nuestros clientes?

Y que aportamos los siguientes **beneficios o valores** a nuestros clientes:

- Novedad: únicos productores de plantas aromáticas/medicinales en Cantabria.
- Calidad del producto: Producción ecológica y, por tanto, de calidad.
- Proximidad: Producción de Km 0 y, por tanto, de cercanía que nos permiten vender a nuestros paisanos y paisanas.
- Percepción positiva: Beneficios valorados por nuestros clientes y por sus clientes.
- Precios competitivos: La producción ecológica no es más cara; reducción de costes de transporte; producción propia desde el humus y la semilla.
- Adaptabilidad: Producción de especies demandadas por nuestros clientes.
- Conveniencia y rapidez en el servicio: La cercanía al cliente nos hace más accesibles, facilitándole las cosas a nuestros clientes.
- Producto secundario de gran calidad y poco coste: Miel, humus.
- Implicación social:
 - Charlas, cursos y talleres para promover valores eco-sostenibles, asumiendo una función pedagógica y responsable.
 - Mano de obra de colectivos desfavorecidos involucrando al consumidor como parte activa del desarrollo de familias y comunidades rurales.
 - Cuidado del Medioambiente y de la Salud.

