

# ELABORADOS AKELARRE

## 1ª PROPUESTA DE VALOR:

### A. Necesidad que queremos resolver a nuestros clientes.

La producción ecológica, también llamada biológica u orgánica, es un sistema de gestión y producción agroalimentaria que combina las mejores prácticas ambientales junto con un elevado nivel de biodiversidad y de preservación de los recursos naturales, así como la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal, con la finalidad de obtener una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por los productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales.

Sin olvidar la constancia y aprendizaje diario de los productores ecológicos locales.

Agricultores y ganaderos, emprendedores en el sector primario, conscientes de los cambios que necesita el agro para mejorar la calidad edáfica, mejora eco sistémica del entorno, calidades de producción y de la conciliación vida-trabajo; de un sector que es el responsable de llenar nuestras despensas y alimentar nuestros estómagos.

El sector de producción ecológica y sostenible está creciendo exponencialmente, los diferentes estudios de mercado dejan evidencias que una tendencia al alza en su consumo, nosotros nos focalizamos en la producción y venta en canales especializados.

[MAPA /caracterización de la comercialización y distribución de productos ecológicos a través de los canales de venta especializados.](#)

Los consumidores demandan cada vez más productos de origen sostenible, producción ética y local con certificación ecológica, sello que identifica un nivel de calidad hacia el consumidor; no solo en el sector alimentario, sino en sectores como cosmética, textil, habitabilidad, decoración...

La demanda de alimentos con certificación, locales va en aumento.

[MAPA / Caracterización de compradores de producto ecológico](#)

**Nuestro proyecto pretende resolver uno de los problemas de agricultores y horticultores, que es el aprovechamiento de excedentes de sus producciones, transformándose éstas para obtener conservas o elaboraciones de sus cosechas, para añadir así a su oferta de frescos un nuevo producto. Se consigue cerrar el ciclo productivo de agricultores y satisfacer las necesidades y demanda de sus clientes o incorporar nuevos.**

## B. Carácter novedoso de nuestro proyecto.

Los productores de huerta ecológica, agrológica o biodinámica de la provincia de Álava, tienen excedentes de sus producciones que acaban en compost para sus producciones o desechos.

La creación de esta empresa pretende cubrir una necesidad de mercado que consiste en la elaboración de marca de productos transformados envasados para dar salida a esos excedentes y que sus clientes disfruten no solo del producto de temporada en fresco, sino de un saludable elaborado de calidad durante todo el año.

El desarrollo como empresa incide en la necesidad de crear en Álava una pequeña industria (PYME) que saque beneficio de los excedentes hortícolas de los productores locales ecológicos. Productos de huerta que por calibre establecido en el mercado o no salir a venta en su momento óptimo de frescura son descartados; siendo una pérdida económica para el agricultor u hortelano, son transformados para conseguir un producto que cumpla los requisitos de consumidores y diversifique los proyectos agrarios locales.

Conseguir una marca local y propia de elaborados vegetales con la diferenciación de sello y calidad ecológica. Que promocióne los activos del sistema agrario y rural.

[Informe sobre evaluación y caracterización del potencial de contribución de la producción ecológica a la sostenibilidad del medio rural español.](#)

**El equipo de trabajo gestiona para los productores todos los servicios necesarios para dicha transformación incluyendo recetarios exclusivos y confidenciales para la creación de nuevos transformados. Desde la recepción de mercancía, elaboración de las recetas y solicitud de permisos de sanidad alimentaria, transformación de materias primas, envasado, etiquetado y reparto del producto.**

**Nuestra forma de trabajar es muy flexible, tenemos capacidad para trabajar recetas y conservas diferentes cada día del año.**

Además, al ser artesanales trabajamos con lotes pequeños, dependiendo de las recetas a partir de 50-100 kg de verduras. Siendo compatibles otros volúmenes (toneladas) de producto fresco que por su voraz demanda en el mercado es fácil integrar el concepto excedente, un ejemplo es el caso del tomate.

**Otra característica novedosa dentro del proyecto; es la realización de eventos formativos que sirvan a su vez de punto de encuentro donde compartir saberes, experiencias y socialización**

### C. Factores que consideramos que resultan destacables para definir la propuesta de valor a nuestros clientes.

El precio decidido será en base a los costes de producción y de mercado, intentado que sea un producto asequible para la mayoría de los clientes.

-Calcular costos: tomaremos en cuenta el costo del traslado del producto, la materia prima, embalaje, mano de obra y gastos que podamos tener. Una vez calculado el costo promedio de nuestro producto, tendremos una idea de los ingresos que necesitamos obtener para cubrir todos sus gastos y obtener ganancias. El margen de ganancia de nuestro producto será de un 30%.

-Conoce a tus clientes: tras realizar una **encuesta** hemos comprobado el interés de los potenciales clientes por este tipo de producto ecológico y duradero. Pone en valor el medio rural y el producto de calidad.

Todos nuestros productos son **ecológicos** y están avalados por el **Consejo Regulador de Agricultura Ecológica del País Vasco**, así como por un equipo de profesionales con más de 25 años de experiencia en la elaboración de tofu, patés y derivados.

Tanto nuestras materias primas como nuestros productos acabados están sometidos a un **doble control**.

Por un lado, el **Consejo Regulador** a través de sus visitas periódicas analiza la calidad durante los procesos productivos, así como la garantía de “**ecológico**” de las materias primas y productos acabados.

Por otra parte, nuestro **sistema de calidad interno** controla todas las fases del proceso productivo desde la recepción de las materias primas hasta la venta del producto final. Asimismo, la empresa realiza controles periódicos de todas las materias primas (además de los proveedores) y de los productos acabados hasta su fecha de caducidad a través de **un laboratorio independiente**.

Para la elaboración de nuestros productos trabajamos siempre con la mayor calidad posible. Los indicadores de la calidad son las herramientas para medir el valor y la calidad de los productos y servicios que ofrece una empresa.

Todas las materias primas son procedentes de la agricultura ecológica, certificada, con controles fiables y continuos por las entidades certificadoras (**ENEK**).

La agricultura ecológica se encuentra regulada legalmente desde 1989, año en que se aprobó el reglamento de la denominación genérica agricultura ecológica, que fue de aplicación hasta la entrada en vigor del [Reglamento \(CEE\) nº 2092/91](#) sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticio.

Actualmente, desde el 1 de enero de 2009, la producción ecológica se encuentra regulada por los siguientes reglamentos.

- [Reglamento \(CE\) 834/2007](#) del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 2092/91.
- [Reglamento \(CE\) 967/2008](#) de la comisión, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- [Reglamento \(CE\) 889/2008](#) de la comisión, por la que se establecen disposiciones de aplicación del R(CE) 834/2007 con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y control.
- [Reglamento \(CE\) 1254/2008](#) de la comisión, que modifica el reglamento (CE) nº 899/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del R (CE) 834/2007 del consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y control.

Trabajamos siempre con productos locales y ecológicos. Dando salida a los excedentes de diferentes agricultores ecológicos de la zona. Apoyando la agricultura local y familiar.

Nuestros elaborados se realizan cumpliendo toda la normativa alimentaria [Ley 17/2011](#) marcado por el boletín oficial del estado.

Las **materias primas son de cercanía de los productores locales de Álava** reduciendo la huella ecológica y su venta será directa y en tiendas locales reduciendo la cadena de intermediario con un impacto mínimo en el medio ambiente y poniendo en valor lo local.

Nuestro producto será envasado en cristal, ya que ofrece una buena garantía, por ser el mejor material para estar en contacto con el alimento. El cristal esterilizado no transfiere bacterias al producto que vendemos. Además, es reciclable y reutilizable. Nuestro proveedor de envases de vidrio, se encuentra en Llodio. Seguimos siendo fieles a la filosofía de producto local, km 0, economía circular.

### [Vidrala, proveedores de vidrio Llodio](#)

El sentido de la cooperación siempre está presente, ofrecemos un pequeño descuento a los productores que retornen los botes de cristal. Es otra vía más de ahorro, concienciación de los clientes y mantenimiento de recursos.

El diseño en su conjunto es tratado en puntos posteriores. Basado en la estructura y valores de la empresa y una imagen de cercanía.