

4.FUENTES DE INGRESOS

A. Principales fuentes de ingresos del proyecto.

Nuestra fuente de ingresos provendrá de la necesidad de los productores locales de Álava, con los excedentes de sus cultivos y poder diversificar su negocio. Daremos el servicio de procesado, elaboración, envasado y etiquetado.

Trabajaremos con los **productores de Bionekazaritza, agricultores y horticultores de Álava en producción ecológica.**

Dando salida a sus excedentes, transformándolos en patés, cremas, pistos, verdura embotada y caldo de verdura para cocina.

Estamos a disposición de los agricultores, si valoran otras opciones de recetas tanto en el formato, como en incorporar ingredientes nuevos, que tras el estudio previo decidan añadir a su lista de productos; trabajaremos de manera conjunta para llevar a cabo sus necesidades y demanda. Siempre manteniendo la confidencialidad de las recetas que cada productor seleccione como novedad.



Cultivos	Transformados						
	Puré/Crema/Caldos	Untables	Cocción/asado	Salmuera	Encurtido	Pisto	Menestra
Judía verde plana				✓			✓
Patata	✓	✓					✓
Pencas				✓			
Cebolla	✓	✓				✓	
Garbanzos		✓	✓				
Alubias blanca y pinta			✓				
Lentejas			✓				
Boniato	✓	✓					
Pimientos		✓	✓			✓	
Habas			✓				
Guisantes				✓			✓
Coles				✓			
Guindillas					✓		✓
Alcachofas				✓			
Pepinillos					✓		✓
Tomate		✓	✓			✓	
Calabacín	✓	✓			✓	✓	✓
Calabaza	✓	✓				✓	
Puerro				✓			
Zanahoria		✓			✓		✓
Ajo						✓	
Remolacha			✓	✓			
Berenjena		✓	✓				
Apio	✓						
Cardo				✓			



- **La materia prima para la elaboración la aporta la propia cooperativa:**
- Aceite oliva y girasol de Rioja Alavesa, sal, agua, vinagre, pimientos-mostazas (en grano) y ácido ascórbico y otras materias primas necesarias para las elaboraciones del recetario son suministradas por Akelarre Coop.



B. Participación porcentual de cada fuente de ingreso del proyecto.

	Botella 500 ml	Botella 1L	Tarro 314 ml	Tarro 450 ml	Tarro 720 ml
Materia prima 20 kg	51 - 99€	119,6 - 199€	50 - 114€	51 - 135€	47,8 - 208€
Materia prima 250 kg	637,5 - 1237,5€	1495 - 2487,5€	625 - 1425€	637,5 - 1687,5€	597,5 - 2600€
Materia prima 500 kg	1242,45 - 2475€	2990 - 4975€	1250 - 2850€	1275 - 3375€	2610,4 - 5200€

- La variación de los precios es en base a la cantidad de la materia prima recibida, de los ingredientes que componen cada recetario y el tipo de elaborado que desea el cliente.
- El análisis de mercado nos refleja que podemos tener ingresos mensuales por productos que pueden ir desde los 637,5€ a los 5200€

Formaciones y encuentros

En nuestras instalaciones disponemos de una sala diferenciada del grupo logístico y de cocina; con equipo audiovisual con espacio para 50 personas donde realizamos **formaciones** en colaboración con, [Konfekoop](#), [Hazi](#) y [Lanbide formación](#). Cursos donde es posible obtener **carnet de manipulador de alimentos**, formaciones para el manejo de alimentos, **transformación y conservación básica de alimentos**, donde los grupos adquieren conocimientos para **elaboración artesanal de sus conservas y fermentos** para poder mantener en sus hogares por más tiempo, los productos de huerta propia o adquiridos en locales comerciales.

Esta vía de ingresos según el tipo de formación, depende de fondos como pueden ser los Next Generation, subvencionados por Lanbide y Fondo social europeo.

Otros cursos, de organización privada, ya sea Uaga, ayuntamientos de la Álava, grupos de consumo y comercios a los cuales distribuimos las conservas de nuestros productores; son abonados por los asistentes a dichos eventos. **Con tarifas entre 20 o 40 €/persona y día o tarifas por curso cuando la duración es de varias jornadas, con precios que oscilan entre los 80/120€ por curso.**

Dentro del grupo [Bionekazaritza](#) , siempre trabajando mano a mano con los productores locales, ofrecemos este espacio como punto de encuentro, charlas y formaciones, donde nuestros clientes y productores alaveses pueden programar sus eventos. Dentro de estos podemos encontrar espacios de



información sobre mejoras agrarias, formación continua, catas y presentaciones de nuevos productos locales. Las tarifas de estas jornadas se estiman entre **10/20€ por persona** o un precio cerrado por los servicios y del alquiler del local a la organización que promueva el evento.



C. Previsión de ingresos destinados a la inversión inicial.

La inversión inicial y más importante es factible gracias a las aportaciones iniciales de los cooperativistas. Aportación inicial de **30.000€ por cooperativista (150.000€)**

Optamos a subvenciones del Gobierno Vasco, por mediación de Hazi participando en la ayuda a jóvenes emprendedores . [GAZTENEK](#)

Criterios para definir la cuantía de ayuda:

1. **Volumen de INVERSIÓN-GASTO:** (decisión que quedará recogida el acta en la primera asamblea de la cooperativa)

Hasta **40.000€ de ayuda (300.000€ como techo de inversión** a tener en cuenta). Se contabilizarán tanto los gastos de primera instalación (como hasta ahora), como las inversiones recogidas en el Plan de Empresa ligadas a la producción y/o transformación.

2. **MUJERES:** Si la persona solicitante es una mujer recibirá 10.500€.

3. **OTROS CRITERIOS:** Se concederán hasta el tope de 19.500€ en este apartado en base a cada criterio que se cumpla.

- **MODELO PRODUCTIVO:** producción ecológica, producción integrada, cultivos de regadío más de 10 ha, contratación ambiental, producción de calidad.
- **MODELO DE COMERCIALIZACIÓN:** circuitos cortos, cooperativa de productoras y productores, transformación.
- **CARACTERÍSTICAS DE LA EXPLOTACIÓN:** asociacionismo entre jóvenes que inician o continúan un proyecto ya existente, zona de montaña, innovación y digitalización. 4. El máximo de la ayuda puede ser de hasta 70.000 euros con un suelo de 5.000 euros.

Ubicamos nuestro centro de trabajo en **Nanclares de la Oca** en el polígono industrial de Subillabide. Entramos en la convocatoria pública de ayudas económicas a emprendedores para fomentar la implantación de pequeñas empresas en el municipio.

[Ayuntamiento Nanclares de Oca](#)

Participamos en la convocatoria de estrategia de emprendimiento de la cadena de valor.

La iniciativa es muestra del compromiso de apoyo al emprendimiento de los principales agentes, a modo de esfuerzo compartido para la transformación económica y social de la cadena de valor alimentaria de Euskadi.

Para el desarrollo de la estrategia de Emprendimiento en la Cadena de Valor de la Alimentación, el Gobierno Vasco ha puesto en marcha diferentes instrumentos tales como:

- Programa de becas para emprendedores a través de iniciativas de innovación abierta.
- Programa de incubación, en colaboración con el EIT Food, a emprendedores que quieran instalarse en Euskadi.
- Programa de aceleración, en colaboración con el EIT Food, Programa EIT FAN.
- Foro de Innovación abierta entre empresas y Start-ups.
- Mentores.
- Acompañamiento individualizado (búsqueda de ubicación, relación con partners y socios, contacto con la Administración, etc.).
- Red de Infraestructuras Tecnológicas (SFC 4.0).
- Medidas de apoyo a la inversión, financiación, medidas fiscales, etc.

<https://www.euskadi.eus/proyecto/food-bind-4-0-estrategia-de-emprendimiento-en-la-cadena-de-valor-de-la-alimentacion-de-euskadi/web01-a2arraku/es/>