

SETAS DABEA



DABEA

Gestión forestal y del medio natural

2FN3

Danel Palomo, Aitor Hita, Ane Lanchas, Beñat Aspe y Enaitz Ugarte

JUSTIFICACIÓN DEL TRABAJO:

La iniciativa de crear un proyecto de este calibre y de este estilo nace por el amor y afán que tenemos hacia las setas. Y de ahí provienen varios puntos que nos dieron en que pensar. Así como, la filosofía que teníamos de conservar las setas, es por eso que nosotros queríamos y queremos emprender esta empresa protegiendo y amando como nadie las setas. Otro punto en el que pensamos fue en repartir información sobre especies comestibles y sus confusiones tóxicas. Idea que nos surgió después de darnos cuenta de la problemática que crean estos seres.

Nuestro proyecto está basado en la recolecta de setas para su posterior distribución para todo tipo de clientes. Sobre todo para aquellas personas que no tengan la posibilidad de recolectar setas por sí mismos. Ya sea por desconocimiento, impedimentos físicos o por la falta tiempo .

Igualmente, como hemos mencionado antes, ayudaremos a disminuir el riesgo de intoxicación por ingesta de setas. Existen muchos tipos de setas tóxicas que se pueden llegar a confundir con setas comestibles, por la gran semejanza entre ellas. Sin embargo, logrando el objetivo que tenemos en mente, esperamos conseguir una disminución de estos casos. Desde Dabea queremos decir que “No existe ninguna seta tan buena como para morirse”



El varón intoxicado sigue grave en Cruces tras ingerir 'Amanita Phalloides'

El donostiarra, de mediana edad y sin conocimientos de micología, continúa ingresado en la UCI tras ingerir una 'Amanita Phalloides' que le produjo un fallo hepático



Para finalizar con está introducción, queremos indicar que de forma indirecta o directa intentaremos meternos en el mundo gastronómico. Gracias a los socios que esperamos conseguir o con las recetas que repartiremos tenemos la intención de poder llenar los paladares de todas las casas con una sensación única. Algo que no se olvide con facilidad, algo que se recuerde como un sabor especial y agradable.



- **PROPUESTA DE VALOR**

- a.

Nuestra empresa se dedicará a la recolección de setas y así tratará de facilitar la obtención de productos micológicos, productos derivados de las setas y algunos objetos, en menor medida, relacionados con ellos, como por ejemplo, navajas, cestas, mochilas... Gracias a esto la sociedad no tendrá la necesidad de moverse, ni desplazarse a recolectar estos productos, ya que podremos llegar a todos los públicos.

Dispondremos de varios métodos de venta, así como, online, en tiendas, supermercados o mercados. A su vez, se facilitará la obtención a la gente con movilidad reducida o discapacidades. Además, dispondremos de expertos que ayudarán a la identificación de las setas y así disminuirémos confusiones a la hora de su recogida de estos productos, intentado evitar y reducir los casos de intoxicación.

- b.

Nuestra empresa se dedicará a la recolecta rigurosa de setas comestibles en los montes del estado. Tras la recolección clasificaremos teniendo en cuenta su procedencia, su calidad, su tamaño, color y cantidad. Después los trataremos, conservaremos, exportaremos y venderemos a tiendas, supermercados, particulares, etc. La manera será de forma deshidratada, fresca y congelada. Esperamos tener relaciones con diferentes establecimientos con gran amplitud de venta, es decir, que lleguen a mucha clientela.

Además, realizaremos un polvo de hongos, que se podrá usar para dar sabor a la comida. Esta forma de vender el hongo no es muy común hoy en día, por ello, una cantidad de hongo irá destinada a la realización de polvo. Por otro lado, queremos que nuestros productos

entren en los bares y restaurantes, para que así reciban una transformación que agrade a todos los paladares.

c.

ESPECIES COMESTIBLES (seguras de que no son toxicas):

PRECIOS:

- Boletus edulis: 30€/Kg fresco, 15€/Kg congelado, 54€/Kg deshidratados.
- Lactarius deliciosus: 23€/Kg fresco, 191,67 €/kg deshidratados, 7€/Kg congelado.
- Marasmius oreades: 42€/Kg fresco, 86,80€/Kg deshidratados, 13€/Kg congelado
- Cantharellus Cibarius: 61.25€/Kg fresco, 136€/Kg deshidratados, 11.45€/Kg congelado
- Cantharellus Lutescens: 44.25€/Kg fresco, 89€/Kg deshidratados, 14.5€/Kg congelado
- Cantharellus Cornucopioides 30€/Kg fresco, 88,50€/Kg deshidratados, 12,25 €/Kg congelado
- Agaricus: 4,24 €/Kg fresco, 40€/Kg deshidratados, 2,53€/Kg congelado
- Macrolepiota :8 €/Kg fresco
- Amanita caesarea: 82€/Kg deshidratados, 10,85 € / Kg congelado 74€/Kg fresco

- Calocybe gambosa: 90 €/Kg fresco 100€/Kg deshidratados, 10,47 € / Kg congelado
- Tuber melanosporum: 700 €/Kg fresco, 790€/Kg deshidratados, 739,00 € / Kg congelado

PRECIOS EN CONSERVA:

- Boletus sp.: (Tarro de 1L 40 euros)
- Lactarius deliciosus: (tarro de 1kg 15 euros)
- Cantharellus sp: (tarro de 1kg 18 euros)
- Agaricus (otoño) (1kg 45 euros)
- Macrolepiota: (1kg 15 euros)
- Agrocybe aegerita:(1 Kg 5 euros)
- Amanita caesarea: (1Kg 24 euros)
- Calocybe gambosa (perretxiko): (1 Kg 20 euros)
- Marasmius oreades: (1Kg 12 euros)
- Tuber melanosporum: (1Kg 360 euros)

(El precio de cada especie hemos tenido en cuenta que queremos tener un beneficio final del 35% en cada kilo.)

Antes de trabajar en nuestra empresa realizaremos un curso micológico donde enseñaremos a diferenciar todo tipo de setas a nuestros trabajadores. Todos los trabajadores que trabajen en la empresa tendrán que tener el curso realizado, y así nos aseguraremos de que quien trabaje con

nosotros sepa con qué tipo de seta trabaja, asegurándonos de que no sean setas tóxicas.

DAFO

Análisis interno	Análisis externo
-------------------------	-------------------------

<p><u>DEBILIDADES:</u></p> <p>Factores meteorológicos: Según la meteorología puedes tener demanda ya que puedes quedarte sin productos debido a la meteorología.(</p> <p>Condiciones medioambientales:</p> <p>Principiantes: Somos nuevos en la iniciación de una empresa y por eso tenemos falta de conocimiento acerca de la iniciación de empresas.</p>	<p><u>OPORTUNIDADES:</u></p> <p>Formación gratuita para trabajadores</p> <p>Nuevos formatos publicitarios online</p> <p>Desarrollo del sector en el que se mueve nuestra empresa (setas)</p> <p>Conseguir nuevos socios haciendo promociones</p>
<p><u>FORTALEZAS:</u></p> <p>Gente cualificada: Tenemos a personas cultas sobre el tema de las setas que sabe distinguir las comestibles con las tóxicas.</p> <p>Actitud: Para que todo siga adelante y consigamos logros tenemos buena actitud y ganas de trabajar cada día para lograrlo</p> <p>Gente joven: Al tener trabajadores jóvenes podremos innovar con los productos y tendremos una larga duración de la empresa ya que nos quedarían muchos años de vida.</p>	<p><u>AMENAZAS:</u></p> <p>Aumento de la competencia por otras empresas</p> <p>Poco interés en el uso del marketing digital</p> <p>Subida de impuestos</p> <p>Limitación de proveedores</p>

Folleto que usaremos:

SETAS DABEA

BOLETUS SP EDULIS



35€/Kg en fresco
20€/Kg congelado
60€ deshidratados

AEREUS

30€/Kg fresco,
15€/Kg congelado,
54€/Kg deshidratados.



PINICOLA



30€/Kg en fresco
16,95€/Kg congelado
55€/Kg deshidratados

LACTARIUS DELICIOSUS

23€/Kg fresco,
7€/Kg congelado,
191,67 €/kg deshidratados



CANTHARELLUS SP

CIBARIUS



61.25€/Kg fresco,
136€/Kg deshidratados,
11.45€/Kg congelado

LUTESCENS

44.25€/Kg fresco,
89€/Kg deshidratados,
14.5€/Kg congelado



CORNUCOPIOIDES



€/Kg fresco, .
12,25 €/Kg congelado
88,50€/Kg deshidratados

AGARICUS

4,24 €/Kg fresco,
2,53€/Kg congelado
40€/Kg deshidratados.



MACROLEPIOTA

PROCERA

8 €/Kg fresco



AGROCYBE AGERITA



26 €/Kg fresco
11€/Kg congelado
120€/Kg deshidratados.

AMANITA CESAREA

74€/Kg fresco
10,85 € / Kg congelado
82€/Kg deshidratados



SETAS DABEA

CALOCYBE GAMBOSA



90 €/Kg fresco
10,47 € / Kg congelado
100€/Kg deshidratados

MARASMIUS OREADES

42€/Kg fresco,
13€/Kg congelado
86,80€/Kg deshidratados



TUBER MELANOSPORUM



700 €/Kg fresco,
739,00 € / Kg congelado
790€/Kg deshidratados.

RUSSULA

CYANOXANTHA



20€/Kg fresco

PRECIO DE SETAS EN CONSERVA (Kg)

Boletus sp.: 40€/Kg

Lactarius deliciosus: 15€/Kg

Cantharellus sp: 18€/Kg

Agaricus: 45€/Kg

Macrolepiota: 15€/Kg

Agrocybe aegerita: 5€/Kg

Amanita caesarea: 24€/Kg

Calocybe gambosa: 20€/Kg

Marasmius oreades: 12€/Kg

Tuber melanosporum: 360€/Kg



Tfn:674039854



infosetasdabea@gmail.com



C/Nagusi,7 Vitoria-Gasteiz



@setasdabea

SETAS DABEA



EDPA

RECOGIDA DE CADA ESPECIE:

Boletus sp. (comienza en las primeras semanas de octubre aunque puede recolectarse hongos casi todo el año, dependiendo de los factores como el clima.)

Lactarius deliciosus (Finales de octubre y noviembre)

Cantharellus sp. (desde septiembre a diciembre)

Agaricus (otoño)

Macrolepiota (otoño y primavera)

Agrocybe aegerita (a lo largo de todo el año. Podrás encontrarlas en cualquiera de sus doce meses si las condiciones de humedad y temperatura son las adecuadas.)

Amanita caesarea (entre verano y otoño)

Russula (Desde finales de junio a finales de septiembre)

Calocybe gambosa (perretxiko)(los primeros hacia marzo)

Marasmius oreades (senderuelas)(de febrero a mayo)

Tuber melanosporum (entre el 15 de noviembre y el 15 de marzo)

RECOGIDA DE SETAS					DABEA
Setas	PRIMAVERA	VERANO	OTOÑO	INVIERNO	
BOLLETUS			✓	✓	
LACTARIUS DELICIOSUS			✓		
CANTHARELLUS		✓	✓		
AGARICUS			✓		
MACROLEPIOTA	✓		✓		
AGROCYBE AEGERITA	✓	✓	✓	✓	

RECOGIDA DE SETAS

DABEA

Setas	PRIMAVERA	VERANO	OTOÑO	INVIERNO
AMANITA CAESAREA		✓	✓	
RUSSULA		✓	✓	
CALOCYBE GAMBOSA	✓			
MARASMIUS OREADES	✓			✓
TUBER MELANOSPORUM				✓