

- **ACTIVIDADES CLAVE**

- a.

- 1. Parte:

- Como en cualquier empresa todo empieza desde un asiento junto a un lápiz y un papel. Desde aquí decidiremos lo más importante, es decir, que especies recogeremos, donde y cuando.

- Antes de nada, habrá que decidir la especie específica que queremos recoger. Después de tenerlo claro tendremos que sentarnos junto al calendario y aclarar cuándo podremos ir a por dicha seta.

- Para esto deberemos darnos cuenta cuál es la estación en la que podremos trabajar. Este paso es necesario para darnos cuenta que setas podremos recolectar en dicha época , ya que como bien sabemos cada especie tiene sus propias querencias. Sin embargo, hay que tener claro que esto varía dependiendo de la zona por algunas condicionantes.

- El lugar de recolección es igual de valioso que el momento. Esto es porque cada zona es diferente. Por ejemplo, no es lo mismo un lugar cerca del mar u otro en una cima de la montaña. Está claro que en cada lugar crecerán diferentes especies y en diferentes épocas. Los condicionantes son la temperatura, la altura, la flora, la humedad y el suelo.

- Resumiendo lo primero será decidir la especie y de ahí nos condiciona al tiempo y al lugar.

- 2. Parte

Al terminar esto pasaremos a la acción, en otras palabras, nos echamos al campo. Para esto necesitaremos ayuda, por eso contamos con nuestro equipo especializado de 15 personas. Entonces, navaja y licencia en mano nos disponemos a recolectar la seta que hayamos decidido.

Después de un día trabajando, nos podremos dar cuenta, la cantidad que hemos recogido. Esto nos dirá si el lugar y la época son las adecuadas, ya que aun haciendo un estudio previo todo puede cambiar. Esto es porque las setas no son ciencia cierta.

3.Parte

Si todo se da bien habremos conseguido una cantidad adecuada. Dicha cantidad irá dirigida a nuestro pabellón, gracias a nuestras furgonetas y sus conductores. Allí haremos una diferenciación clara. Dividiremos el producto dependiendo del tamaño, lugar de recogida, color y edad. Así podremos hacer una selección, y dirigir cada grupo a un proceso diferente.

Las de mejor aspecto serán utilizadas para vender en fresco, y las demás para congelar, conservar o secar. Las de congelar serán destinadas a unos congeladores de gran tamaño.

Las de conserva serán cocinadas para conservar en tarros de cristal. Por último , las secas serán tratadas en hornos grandes. Todo esto se podrá conseguir debido al gran equipo que tenemos en el pabellón.

4.Parte

Para terminar nos queda la parte de vender los productos. Para ello contamos con nuestra página web, mercados donde asistiremos o nuestros socios que proveerán con otros métodos.

b.

La principal prioridad será hacer llegar la calidad adecuada de setas necesarias para los socios o clientes, por eso la recogida de setas en buen estado será imprescindible para poder suministrarles el producto adecuado. Tenemos que tener claro que la cantidad no es algo que esté en nuestras manos, esto se modifica dependiendo de la climatología.

En esta empresa esperamos diferenciarnos de las demás por nuestro producto. Un producto diferente a las típicas setas de supermercado. Algo del monte y no cultivado entre fábricas, algo que tenga identidad ya sea por ser de nuestros montes o por el simple hecho de ser ecológico al máximo estilo.

Es por eso que nuestra prioridad es la de convertir un producto tan único y especial como un simple "fruto" de un hongo en algo que haga explotar de sabor en las boca de los consumidores. Intentaremos conseguir una calidad tan alta que la gente no podrá deshacerse de ellas. Claro está que cada seta tiene un sabor, textura y olor distinguible de otras, pero eso no quita que no conseguiremos el producto de calidad suprema.

En resumen, nosotros le daremos una gran importancia a la calidad y no a la cantidad.