

EcoChara



SOCIEDADES CLAVE

En EcoChara hay una red amplia y estructurada que incluye **socios** y **proveedores, importante** para garantizar el funcionamiento de su modelo de negocio con normalidad y lo que es el producto pueda mantener su calidad y fiabilidad que exigen tanto el sector hostelero como el consumidor final.

Esto quiere decir, que esta red no esta limitada a suministrar ingredientes, sino que ayuda como una base estratégica que permite a la empresa crecer, innovar y reducir los riesgos asociados a la producción de nuestro producto.

Para **optimizar** su modelo de negocio, la empresa depende de los proveedores de materias primas, de los ingredientes que se emplean, como avena, edulcorantes y otros ingredientes que contribuyen a la producción de las cucharas. La empresa colabora con diferentes negocios asociados a la hostelería, como negocios y empresas de café como, panaderías para que puedan vender a sus clientes. Además de poder ofrecer estos productos a las empresas de hostelería también se podrá ofrecer a las empresas que tengan función distribuidora.

EcoChara trabaja especialmente con productores que garanticen rentabilidad y certificaciones de seguridad alimentaria, para dar seguridad a los clientes y prácticas agrícolas responsables, ya que la sostenibilidad no solo forma parte del producto. También hay que tener en cuenta las empresas fabricantes de maquina como, moldes y hornos. Este tipo de maquinaria debe ser precisa, eficiente y adaptable, que permita producir grandes volúmenes sin perjudicar la forma, la dureza o el aspecto del utensilio.

Una vez finalizado la fabricación, las cucharas necesitan un proceso adecuado de empaquetado y etiquetado, no solo para informar, sino para proteger. EcoChara trabaja con empresas especializadas en envases alimentarios que aseguran que cada caja sea resistente, higiénica y ademas de ser atractiva. Un buen envase no solo protege el producto durante el transporte, sino que también comunica, cuando se introduce un utensilio comestible incluso, la marca y otras condiciones

Para **reducir riesgos** en el negocio, la empresa mantiene contactos con laboratorios certificados que verifican que cada lote cumpla con la normativa sanitaria. Este acompañamiento técnico evita problemas que podrían afectar la salud del consumidor y protege la credibilidad de la marca. La empresa trabaja con empresas de transporte que tienen experiencia en productos alimentarios, lo que permite minimizar pérdidas, retrasos o daños durante la distribución.

EcoChara



Este acompañamiento evita problemas que le podrían afectar al consumidor además, de proteger la credibilidad de la marca. La empresa trabaja con empresas de transporte que tienen experiencia en productos alimentarios, lo que permite minimizar pérdidas, retrasos o daños durante la distribución.

Para adquirir recursos, la empresa se concentra en alianzas con entidades financieras o inversoras, estos aumentan la mejora de la maquinaria o aumentar los niveles de inventario en épocas de mayor demanda.

EcoChara también desarrolla relaciones con distribuidores del sector hostelero y plataformas de venta que permiten que el producto llegue a cafeterías, restaurantes, hoteles y empresas de catering. Estos socios cumplen un papel importante, ya que ayudan a que las cucharas comestibles estén presentes físicamente en el mercado, lo que incrementa la visibilidad de la marca y acelera su aceptación. Además, la empresa colabora con especialistas en alimentos, quienes ofrecen conocimientos para mejorar las fórmulas, introducir nuevos sabores, aumentar la resistencia del utensilio o incluso desarrollar nuevos productos comestibles complementarios.

Esta red de proveedores y aliados crea una estructura estable que sostiene todo el modelo de negocio. Cada uno aporta algo diferente: como, optimizan los procesos, reducir riesgos y acceder a recursos indispensables. El producto EcoChara no surge solo de una idea, sino del trabajo coordinado de múltiples personas que contribuyen a que la idea de nuestro producto comestible sea viable, seguro y atractivo para el mercado. Esta colaboración constante es lo que permite que el proyecto no solo funcione, sino que evolucione y se adapte a las necesidades de un sector cada vez más comprometido con la sostenibilidad.