

ESTANDAR, GESTIÓN ALIMENTARIA



"Segundo a nosa experiencia, é necesario complementar os nosos servizos de asesoramento con formación personalizada"

María Bustabad Álvarez / Salomé Fernández Vila

Datos básicos

Actividade:	Consultoría de calidade e seguridade alimentaria
Sector de actividade	Actividade de asesoría, consultoría e investigación
Nº empregados	2
Inversión inicial	6.000€
Financiamento inicial:	Financiámonos a través de fondos propios e dun premio que gañamos nun concurso de proxectos da Universidade de Vigo. Concedéronnos o segundo premio "Conta con elas". A maior parte do investimento corresponde a equipamento informático, e o feito de comezar no viveiro de empresas da Cámara de Comercio de Vigo, aforrounos moito diñeiro, sobre todo ao principio.
Web:	www.estandar-ga.es
Municipio:	Vigo, Pontevedra
Ano creación:	2007

Descrición do proxecto

A nosa experiencia dinos que é necesario ademais complementar os nosos servizos de asesoramento con formación personalizada a cada unha destas empresas. Só así os sistemas de calidade e protocolos implementados serán utilizados correctamente e resultarán, polo tanto, eficaces.

Ofrecemos tamén servizos de mediación e asistencia para as tramitacións coas Autoridades Sanitarias.

Dentro dos servizos que ofrecemos, salientan os seguintes:

- Elaboración, implantación e seguimento de sistemas APPCC, sistemas de trazabilidade, sistemas de xestión de calidade (ISO 9001, ISO 22000, ...), estándares de calidade (BRC, IFS, ...), marcas de calidade (DOP, IGP, ETG, produción ecolóxica, ...), asesoramento nutricional, asesoramento técnico especializado en trámites coas Autoridades Sanitarias e estudos de etiquetaxe.
- Formación en cursos homologados de manipulación de alimentos, cursos de hixiene e seguridade alimentaria, cursos de APPCC, cursos de sistemas de xestión de calidade ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS e marcas de calidade, e cursos en xeral personalizados segundo as necesidades da empresa.



Datos empresa

Claves do éxito

Creemos que a clave é ter moi claro que te gusta a túa idea e que vai funcionar. E por suposto, unha formación axeitada e un coñecemento profundo do sector. Neste sentido é importante contar non só coa formación técnica senón tamén coa empresarial.

E canto a elementos innovadores, aínda que o sector é relativamente novo, os sistemas de calidade e seguridade alimentaria xa existían e estaban xeralizados. O problema era que non se estaban implementando ben porque non estaban deseñados e adaptados a cada empresa. Por dicilo dalgún modo, facíanse todos os manuais iguais e non se aplicaban os procedementos axeitadamente.

O que aportamos nós é un deseño personalizado para cada empresa. Investimos moito tempo coa dirección e cos empregados e formámoslos para que saiban como aplicar eficazmente os sistemas que se implantan na empresa.

Situación actual

De momento poñemos moito esforzo na nosa labor comercial, para continuar abrindo mercado e consolidarnos.

Perfil cliente

Os nosos clientes son empresas do sector alimentario; dende microempresas que buscan cumprir coa normativa ata empresas medianas que pretenden mellorar e desenvolver unha estratexia de diferenciación a través da calidade.



Idea inicial

Tiñamos esta idea dende a carreira, onde nos coñecemos. Pasou o tempo e perdemos o contacto, ata que unha amiga común se decatou de que seguíamos tendo unha visión similar e un interese común.

Utilizamos a nosa experiencia e a observación para coñecer mellor o funcionamento deste tipo de empresas e lle demos forma ao noso proxecto. Paralelamente fixen un curso de 400 horas na EOI sobre creación de empresas no que o proxecto se foi perfilando cada vez máis.

Na nosa contorna existen numerosos empresarios, e creo que iso axudou. Estabamos familiarizadas co mundo da empresa e non nos parecía ningunha tolería. En Galicia non existía ningunha empresa como a que estabamos proxectando. Pensamos que era o momento de entrar e ser as pioneiras.

Principales dificultades y amenazas futuras

A parte do financiamento, para nós foi unha dificultade toda a labor comercial de captación de clientes. O problema é que somos técnicas, non comerciais, e tivemos que aprender a darnos a coñecer e a vender os nosos servizos.

Unha dificultade adicional é que a cultura empresarial aínda non interpreta a calidade e a seguridade alimentaria coma unha necesidade.

Outra dificultade é o feito de ser mulleres. Nun primeiro contacto, en ocasións percibimos que é un sector moi masculinizado, aínda que co tempo, esa barreira se vai perdendo.

No que fai ás ameazas, pensamos nas grandes consultoras que se poidan especializar neste tema, sobre todo cando o mercado medre.

Perfil promotores

Salomé Fernández é licenciada en Bioloxía e María Bustabad é licenciada en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos e especializada en industrias alimentarias. Aportan ademais experiencia en departamentos de calidade de empresas do sector alimentario e consultoría externa de empresas do sector.

Aptitudes necesarias

Iniciativa emprendedora.
Paciencia e perseverancia.



Guía de Actividad

Consultoría de sistemas de calidade (www.guias.bicgalicia.es)

Motivacións

**Dedicarme ao que me gusta
Ser o meu propio xefe**

A independencia que proporciona

Formación

¿Recibiu información específica sobre a creación de empresas?

Si, a través dun curso na E.O.I., do SAE, o departamento de asesoramento a emprendedores do concello de Vigo e da Cámara de Comercio de Vigo.

¿Considera importante recibir formación específica sobre creación de empresas para desenvolver con éxito un proxecto empresarial?

Si. Dende logo teríamos construído a nosa empresa igual, pero tería sido moito máis complicado e o resultado tería sido diferente.

Anecdótico

Custanos moito esforzo transmitir o valor do noso traballo.
Cando empezamos a traballar cun cliente novo, as veces, nos ocultan información.
Vennos coma inspectoras en vez de vernos como todo o contrario.

