

INNOLACT, S.L.



" Somos a primeira Empresa Láctea Galega especializada na fabricación de queixos de untar "

Juan Méndez Dónega

Datos básicos

Actividade:	Fabricación de queixo de untar
Sector de actividade	Actividade de asesoría, consultoría e investigación
Nº empregados	6
Inversión inicial	1.500.000€
Financiamento inicial:	O investimento foi financiado a través do capital social no que participan os socios promotores e os socios financeiros (UNIRISCO e IGAPE a través de XES GALICIA). Ademais, financiouse con préstamos participativos (FEOGA y CDTI)
Web:	www.innolact.es
Municipio:	Castro de Rei, Lugo
Ano creación:	2006

Descripción do proxecto

INNolact S.L. é a primeira Empresa Láctea Galega especializada na fabricación de queixos de untar. As variedades de queixo de untar que fabricamos van desde a gama de produtos QUESICREM destinados ao consumo no fogar, ata queixo de untar en formatos especiais para os profesionais da restauración e hostalería.

Para iso, contamos cunha infraestructura totalmente automatizada e na que empregamos tecnoloxía punteira no sector co fin de conseguir regularidade na produción e un nivel de calidade moi elevado. A nosa tecnoloxía de fabricación permite concentrar no queixo os compoñentes do leite de maior valor nutricional, funcional e tecnolóxico, achegando aos nosos produtos unha cremosidade, suavidade e propiedades únicas. Para os nosos clientes industriais, o departamento de I+D+I conxuntamente cun deseño produtivo flexible ofrece a posibilidade de desenvolver e fabricar produtos a medida de calquera demanda e adaptados á súa aplicación industrial. A nosa meta é ofrecer a cada un dos nosos clientes o queixo de untar que necesita.



Datos empresa

Claves do éxito

Consideramos que as únicas claves son a innovación e o traballo.

Trátase dun produto tecnoloxicamente complexo pero sobre o que desenvolvemos innovacións técnicas. Basicamente, innovamos no sistema de desverado da mazada e no tipo de materias primas que utilizamos. Traballamos cunha parte do leite que, pola súa composición, achega calidades nutricionais e funcionais ao produto, como os fosfolípidos, o que lle confire un maior valor engadido respecto dos produtos da competencia. Os fosfolípidos, entre outras calidades, axudan a reducir a absorción do colesterol.

O noso produto achega ademais vantaxes tecnolóxicas na utilización do queixo como ingrediente culinario, achegando unha cremosidade e textura diferentes, sobre todo en sobremesas lácteas e tortas de queixo.

Situación actual

Estamos satisfeitos coa marcha da empresa.

Agora estamos centrados na búsqueda de distribuidores a nivel nacional.

Perfil cliente

O noso cliente é o mercado HORECA (hostalería, restauración e catering). Dirixímonos basicamente a distribuidores de alimentación especializados neste segmento e a fabricantes industriais de sobremesas e/ou sandwiches, con quen contactamos directamente.



Idea inicial

A idea xurdiu traballando na Aula de produtos Lácteos. Durante anos, desenvolvemos proxectos na área do queixo – crema e investigamos sobre os fosfolípidos do leite.

O mercado do queixo – crema é moi complexo e está dominado en España por tres fábricas, multinacionais do sector alimentario: Kraft, Arias-San Millán (que pertencen ao grupo Bon Grain), e René Picquot. Pero démonos conta de que tiñamos unha vantaxe competitiva con respecto á oferta da competencia, e desenvolvemos un proxecto de viabilidade.

O resultado foi INNOLACT, unha spin-off universitaria. Temos un contrato de transferencia de tecnoloxía coa Universidade de Santiago, que participa na nosa empresa a través de UNIRISCO. Temos ademais un contrato de I+D para seguir desenvolvendo produtos.

Principales dificultades y amenazas futuras

A maior dificultade foi conseguir financiamento para arrincar. O proceso produtivo é moi custoso xa que as tecnoloxías son moi complicadas, así como os sistemas de automatización.

Outra dificultade foi dirixir unha empresa cunha sociedade tan complexa debido ao gran número de socios.

E por último, o reducido número de provedores para un mercado tan grande.

Perfil promotores

Juan Méndez é profesor universitario no dpto. de Industrias Lácteas e Enxeñeiro Técnico Agrícola. É ademais o director da Aula de Productos Lácteos e aporta experiencia profesional na industria.

A empresa conta con dous socios máis.

Aptitudes necesarias

Ser inconformista e innovar.

A maioría da xente non se quere complicar con nada. Hai que ter moitas ganas de traballar para facer cousas novas.



Guía de Actividad

Sector da alimentación (www.guias.bicgalicia.es)

Motivacións

O reto que supón

Dedicarme ao que me gusta

Formación

¿Recibiu información específica sobre a creación de empresas?

Somos moitos socios e cada un aporta coñecemento e experiencia en diversos aspectos da empresa: procesos produtivos, innovación, comercialización, dirección e administración de empresas, ...

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

Sí, inda que no noso caso, todo o proceso de creación foi dirixido pola Escola de Negocios Caixanova e o programa EMPRESA – CONCEPTO.

Anecdótico

Non dispoñible.

