

ARQUEIXAL



“Tratamos de innovar dende a orixe e a tradición”

Xosé-L. Carrera Valín

Datos básicos

Actividade:	Elaboración artesanal de queixo e derivados lácteos ecolóxicos
Sector de actividade	Fabricación de produtos diversos
Nº empregados	7
Inversión inicial	60.100 €
Financiamento inicial:	O investimento inicial foi financiado con fondos propios, unha subvención da Consellería de Agricultura para empresas artesanais e un préstamo bancario.
Web:	
Municipio	Palas de Rei, Lugo
Ano creación:	1989

Descrición do proxecto

A nosa Granxa Arqueixal é un proxecto familiar que preserva os valores máis positivos do espazo rural coa práctica dunha agricultura ecolóxica da máis elevada calidade.

Estamos emprazados na parroquia de Albá e os nosos produtos fan parte da denominación de orixe “Arzúa-Ulloa” e do Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica.

Entre os nosos produtos, destacan:

-O queixo “Arqueixal” cremoso: trátase dun queixo artesanal de pasta branda, moi suave, cremoso e manteigoso, a partir de leite enteiro de vacas que pacen en liberdade nas brañas e praderías da comarca de Ulloa.

-O queixo “Arqueixal” de nabiza: é un queixo curado con moito arraigamento na comarca, que se elabora principalmente na época da nabiza (outubro-marzal). A súa maduración é de catro meses e caracterízase pola súa textura firme, o sabor lixeiramente salgado e con lixeiras notas de froitos secos.

-O iogur “Arqueixal”: é un “ecoiogur” elaborado con leite ecolóxico de vaca, sen conservantes nin colorantes. A súa textura varía segundo a materia prima (o leite das nosas vacas), que depende do que coman durante o ciclo agrícola anual.



Datos empresa

Claves do éxito

Unha das claves máis importantes é a calidade. Cando comezamos a nosa actividade, recibimos o premio ao mellor queixo. Facemos un produto orixinal baseado na recuperación de algo que xa existía, e facémolo coa máxima calidade, baseándonos na súa orixe e protexendo o medio. Penso que a combinación de calidade, tradición e innovación é garantía de éxito.

É tamén fundamental ser vangardista, sen te afastar da tradición e da orixe. Buscamos a calidade nos atributos do produto: denominación de orixe, produto artesán, ligazón cun territorio concreto, e temos produción propia de leite co que conseguimos a máxima calidade na materia prima. Fomos a primeira empresa que introduciu a produción ecolóxica e tratamos de innovar desde a orixe e a tradición.

Situación actual

Comezamos no ano 1989 producindo queixo cremoso artesán, continuamos lanzando ao mercado queixo de nabiza (máis curado), logo implantamos os métodos da agricultura e gandería ecolóxica, comezamos cos iogures e o leite fresco. Vivimos unha expansión continua desde o comezo.

Perfil cliente

- Tendas especializadas (tendas gourmet / produtos delicatessen)
- Consumidor final que, por norma xeral, non vén á tenda a elixir un produto entre a oferta que temos, senón que vén buscando o noso produto en concreto (considero neste sentido que un punto de venda no lugar onde se produce, é moi importante).
- Empresas de restauración e hostalería.
- Tendas de alimentación nas seccións especializadas.



Idea inicial

Trátase dunha empresa familiar que ten a súa orixe nunha pequena empresa de produción láctea con transformación de queixo artesanal a moi pequena escala. Coma noutros moitos casos, a explotación tendía a desaparecer e quixen recuperala. Sobre todo, quería recuperar a produción artesanal e o valor dos produtos autóctonos, que tendían á súa extinción.

Todo este proxecto está baseado nun plano de desenvolvemento rural, cuxa proxección busca a rendibilidade do negocio.

Principales dificultades y amenazas futuras

Unha das dificultades foron os problemas burocráticos.

Tamén hai que destacar os riscos da innovación. Cando introducín o sistema de venda de leite en botellas de vidro retornables, a xente pensaba que era un sistema anacrónico, cando é todo o contrario, e de feito é moito máis ecolóxico reutilizar que reciclar. Tiven que crear un hábito, cambiar a mentalidade e crear unha demanda.

Canto ás ameazas, coma en todos os negocios, hai que estar continuamente pendente do mercado, observar as tendencias e innovar. Pero existe o risco de que grandes e pequenas empresas que queiran entrar neste mercado disfracen o seus produtos coa etiqueta de artesáns, e que o consumidor non saiba diferenciarlos.

Perfil promotores

O promotor proporciona formación especializada sobre temas agrarios, agricultura ecolóxica e xestión de empresas a través de diversos cursos de formación.

É ademais presidente da Denominación de Orixe Arzúa – Ulloa e foi un dos promotores da denominación de orixe para a posta en valor das queixerías artesanais.

Aptitudes necesarias

É fundamental ter un coñecemento profundo do sector no que vas desenvolver a túa actividade. Tamén resulta fundamental ser innovador, ter visión de futuro e observar todo o que está a acontecer no mercado a nivel internacional. Os comportamentos dos consumidores evolúen de xeito moi parecido.



Guía de Actividad

Producción de alimentos de elaboración tradicional (www.guias.bicgalicia.es)

Motivacións

**Dedicarme ao que me gusta
O reto que supón**

Formación

¿Recibiu información específica sobre a creación de empresas?

Recibín, fixen varios cursos de formación relativos a diferentes campos da empresa.

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

É necesario na maioría dos casos.

Anecdótico

Optamos por envasar o noso iogur en tarros de vidro, aínda que a nova normativa permite envasar en plástico. Para nós, tan importante é o contido coma o continente, e o envase de plástico vai en contra da filosofía ecolóxica, por iso promovemos o tarro de vidro en tamaño grande, que é como se vende o noso iogur. O tarro grande, alén de ser máis ecolóxico, facilita a súa reutilización.

Foi un pouco custoso introducir este novo concepto de envase, como no caso do leite en botella de vidro, pero o imos conseguindo. E así como en Inglaterra estendeuse o costume matutino da botella de leite co periódico, nós queremos facer da botella de vidro un costume.

