

FINARREI, S.L.



“Tienes que tener objetivos muy concretos y conocer las propias limitaciones ”

Miguel Ángel Mosquera Rey

Datos básicos

Actividade:	Elaboración de amendoados de Allariz
Sector de actividade	Fabricación de produtos diversos
Nº empregados	6
Inversión inicial	240.405 €
Financiamento inicial:	O investimento inicial foi financiado na súa práctica totalidade con fondos propios, xa que contaba co edificio, a maquinaria, etc. Só tiveron que mercar unhas máquinas e facer fronte ao custo do deseño dos envases.
Web:	
Municipio:	Allariz, Ourense
Ano creación:	2000

Descrición do proxecto

Trátase dun proxecto de elaboración e comercialización de produtos tradicionais de Allariz, elaborados con améndoa, ovo e azucre como ingredientes básicos, se ben algúns produtos conteñen ademais obleas, masa follada e chocolate negro. Todos os produtos son de elaboración artesanal e están orientados aos mercados de delicatessen.



Datos empresa

Claves do éxito

- Ter obxectivos moi concretos e coñecer as propias limitacións, que poden ser moitas.
- A calidade do produto
- A teimosía e a capacidade de traballo

Situación actual

A situación actual continua sendo de expansión sosegada, debido en grande medida a limitacións económicas. Se está a apostar pola apertura de novos mercados, abrindo o abano de produtos e mesmo nos plantexamos a aparición de marcas paralelas, sempre mantendo a calidade e o sistema de produción artesanal. Isto podería supor unha boa combinación entre dous mercados que poderían resolver problemas que até o día de hoxe supoñen un grande reto e esforzo.

Perfil cliente

Tendas especializadas, tendas delicatessen, charcuterías especializadas, carnicerías especializadas, empresas do sector turístico, tendas de produtos tradicionais, pastelerías, etc.



Idea inicial

Tratábase dunha tradición familiar con 30 anos de antigüidade. Estaba a traballar cando me xurdiu a idea a raíz dunha conversación co meu pai e o meu irmán na que me manifestaban o súa ilusión por impulsar a empresa cara novos mercados. Identifiquei unha boa oportunidade no mercado e animeime a desenvolver o meu proxecto.

Principales dificultades y amenazas futuras

Encanto a ameazas futuras, podería falar dun potencial risco de desprestixio do produto por culpa de competidores que traballen con prezos baixos e unha calidade deficiente.

Perfil promotores

O promotor posúe estudos de enxeñería e desde pequeno está familiarizado co mundo da pastelería pola empresa dos seus pais. Tamén aporta experiencia profesional como pasteleiro durante 3 anos. Deixou o seu traballo por conta allea para retomar a empresa da súa familia, que funcionou durante 30 anos pero a nivel local, sen proxectar a súa produción a nivel nacional debido a problemas de conservación dos amendoados.

Miguel desenvolveu, en colaboración coa universidade da Coruña, un estudio de conservación e logrou deseñar un sistema que permite manter os amendoados en perfecto estado de frescura durante 6 meses. Na actualidade, segue investigando sobre o tema da conservación pero os logros dependen moitas veces da súa capacidade económica.

Aos vinteseite anos decide encargarse dunha empresa de elaboración artesanal de almendrados, reorientando a traxectoria que mantivera a súa familia durante trinta anos.

Aptitudes necesarias

Teimosía, imaxinación, capacidade para observar o mercado e tentar adiviñar as tendencias para tomar decisións.



Guía de Actividad

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

Motivacións

Dedicarme ao que me gusta
A independencia que proporciona

Formación

¿Recibiú información específica sobre a creación de empresas?

Si (Programa Lanza)

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

Si

Anecdótico

Moita xente pensa que os doces son de coco, non de améndoas, pola forma que ten a améndoas picada. Sen embargo, a pesar do sabor inconfundible da améndoas e da súa textura, ás veces resulta difícil convencer a esas persoas que se trata de améndoas e non de coco.

