

# FLORDELEITE, S.L.



“Elaboramos xelados tolerables por calquera tipo de persoa”

*Raffaele Cugini / Antía Lence Reija*

## Datos básicos

<b>Actividade:</b>	Xeladería artesanal	
<b>Sector de actividade</b>	Produtos e alimentos artesanais	
<b>Nº empregados</b>	4	
<b>Inversión inicial</b>	130.000 €	
<b>Financiamento inicial:</b>	Financiamos un 30% con fondos propios e, o resto, cun préstamo ICO	
<b>Web:</b>		
<b>Municipio:</b>	Lugo, Lugo	<b>Ano creación:</b> 2006

## Descrición do proxecto

Trátase dunha xeladería artesanal.

O xelado artesano ten un proceso de produción complexo. Hai que combinar con moita precisión azucres, sólidos, froitas e líquidos e calcular moi ben as temperaturas para lograr a fusión dos ingredientes e conseguir o punto exacto que diferencia ao xelado artesán do industrial.

Elaboramos xelados tolerables por calquera tipo de persoa. Temos xelados sen azucre para diabéticos, xelado sen leite para persoas intolerantes á lactosa, sen grasa para quen ten problemas de colesterol, xelados feitos con soia ou leite de arroz, ...



## Datos empresa

### Claves do éxito

Unha das claves é que non existían xelados artesáns en Lugo. Nós ademais diferenciamonos pola calidade, tanto na atención ao noso cliente como nas materias primas que utilizamos. Somos conscientes de que o noso mercado non son turistas que se van e non volven, senón clientes locais que veñen todos os días e valoran o que lles ofrecemos. O noso xelado de pistacho por exemplo, está feito con este froito ao 100%, e resúltanos carísimo, pero podemos dicir que non hai outro mellor.

Outra das claves é a ubicación. Estamos nunha rúa peonil, ao lado dunha das portas da muralla pola que obrigatoriamente hai que acceder para entrar ao núcleo histórico. No noso estudo de mercado, calculamos que unhas 10.000 persoas pasan ao día por diante da nosa xeladería. Esta ubicación inmejorable vese apoiada pola nosa imaxe corporativa e polo deseño do local.

E por suposto, innovamos en todo. E isto é fundamental porque nos movemos nun mercado estacional e temos que estimular a demanda constantemente. Adaptamos os produtos aos nosos clientes e ás épocas do ano. Vendemos xelado quente, xelado con biscoito, chocolate quente, lanzamos ofertas para os almorzos e ofrecemos xelados especiais para os nosos clientes con intolerancias alimentarias ou problemas de saúde. Temos máis de 60 sabores, aínda que producimos diariamente 24, en función da froita da época.

Por último, preocupámonos de estar presentes sempre nos medios de comunicación, a través de campañas en prensa e radio sobre todo.

1. Canto a elementos innovadores, personalizamos o noso produto. Adaptámolo aos gustos do cliente e conseguimos que calquera persoa poida tomar xelados aínda que teña unha intolerancia alimentaria. Temos sorbetes de froita para os intolerantes á lactosa, ou xelados de soia, ou elaborados con leite de arroz, sen azucre para diabéticos, sen grasa para as persoas con problemas de colesterol. E ademais, nunca utilizamos conservantes.



## Datos empresa

### Situación actual

Na actualidade vemos como, a pesar dos problemas iniciais, conseguimos sacar este proxecto adiante. Agora gustaríanos abrir máis xeladerías ou puntos de venda, incluso noutras cidades como Coruña, aínda que só fose durante os meses de verán. A demanda é, cada vez, maior. Moitos restaurantes pídennos xelados e non podemos atender a todos por problemas loxísticos. Necesitaríamos ampliar o laboratorio para optimizar o traballo e almacenar produto, e tamén comprar unha furgoneta isoterma.

### Perfil cliente

Os nosos clientes son moi variados. Temos moitas pandillas de adolescentes pero sobre todo, moitas persoas maiores polas tardes. A xeladería adoita estar moi chea entre as 6-7 da tarde e as 9 da noite (en verán, ata as 10 ou 11 da noite).

## Idea inicial

A idea xurdiunos porque viñamos de vacacións a Lugo e non atopabamos ningunha xeladería boa.

E por suposto, porque tiñamos ganas de crear a nosa propia empresa e eu quería volver a Galicia. Raffaele tiña moita experiencia no sector da hostalería e pensamos en varias opcións. Descartamos o proxecto dunha cafetería porque hai moitas, no entanto botábase de menos unha boa xeladería.

Sabiamos que antigamente existían xeladerías artesanais e buscamos información para coñecer a razón da súa desaparición. Falamos cun antigo xeladeiro artesán de Lugo, moi coñecido na cidade polos seus míticos carritos repartidos pola zona vella. Pechara porque non tiña fillos e o negocio precisaba dunha renovación e dun laboratorio para cumprir coas esixencias das novas normativas.

En todo caso, os seus xelados tiñan moito éxito. De feito, moitos dos nosos clientes actuais son persoas maiores que eran clientes deste antigo xeladeiro.

Desde logo, apostamos pola xeladería artesanal e puxemos mans á obra. Antes de abrir, Raffaele traballou cun amigo xeladeiro durante un ano en Roma.

## Principales dificultades y amenazas futuras

Antes de abrir, os maiores quebraderos de cabeza déronnos as obras, que parecía que non se acababan nunca. As licencias e normativas tamén carrexaron problemas porque, por exemplo, tivemos que refacer unha rampa por 1 cm.

Tivemos problemas tamén para atopar persoal cualificado disposto a traballar durante os meses do verán.

E no que fai aos problemas do día a día ou ameazas deste mercado, creemos que a máis importante é a falta de regulación deste mercado. Aquí denomínase "xelado artesán" a calquera cousa. Mentres que en España só o 6% do xelado é realmente artesán, en Italia a porcentaxe é do 60%, xa que logo o mercado recoñece e a normativa tamén.



## Perfil promotores

Antía Lence é licenciada en Bioloxía e especializada en análises de alimentos. Despois dunha etapa cunha bolsa Erasmus, traballou en Italia en laboratorios de análise de augas e alimentos e posteriormente nunha empresa láctea galega. No ano 2006 decidiu crear a súa propia empresa.

Raffaele Cugini aporta unha ampla experiencia en xestión de empresas dentro do sector da hostalería e como director dun gran supermercado en Italia.

## Aptitudes necesarias

Moita dedicación, ter en mente un obxectivo moi claro e enfocar cara ese obxectivo todo o teu traballo. Ter o impulso que te leva a loitar contra todas as dificultades que te vas atopar.

## Guía de Actividad

**Producción de alimentos de elaboración tradicional** ([www.guias.bicgalicia.es](http://www.guias.bicgalicia.es))

## Motivacións

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

## Formación

### **¿Recibiu información específica sobre a creación de empresas?**

Raffaele ten unha gran experiencia en xestión de empresas.

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

Considerámolo moi importante, aínda que non imprescindible. Sempre podes rodearche de bos asesores. En todo caso, facer un bo plano de empresa antes de pasar á acción. é fundamental.



## Anecdotalario

As veces veñen nenos e te piden fantasmitas ou frigopies.  
As veces veñen arxentinos con doce de leite para que lles fagamos os seus xelados.  
Unha vez veu un neno de 10 anos que nunca probara un xelado. Era intolerante aos conservantes. Foi unha gran satisfacción convertelo no noso cliente xa que os nosos xelados non lle fan dano.

