EVCArrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

R10.3. Anexo II. Plan de negocio Amapola

evc ÁRRAGO
economía verde circular

¡Participa, Regenera, Innova!

PLAN
DE EMPRESA

ACELERADORA DE IDEAS DE EMPRENDIMIENTO

Valle del Árrago
Sierra de Gata -Extremadura



Más información: **ARRAGOPARTICIPA.COM**

GOBIERNO DE ESPAÑA
VICEPRESIDENCIA TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO
Fundación Biodiversidad
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

Amapola– Obrador artesanal de mermeladas, zumos y quinta gama

Promotora: Eva López García

Diciembre de 2025

Índice

1. Plan de Empresa General

   1.1. Datos del Proyecto

   1.2. Resumen Ejecutivo

2. Descripción de la Actividad

   2.0. Descripción global del proyecto

   2.1. Productos y Servicios

   2.2. Aspectos Diferenciales

   2.3. Cobertura de Necesidades

   2.4. Propiedad Industrial

3. Análisis de Mercado

   3.1. Características del Mercado

   3.2. Análisis del Entorno

   3.3. Análisis de la Demanda

   3.4. Análisis de la Competencia

4. Marketing y Comercialización

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

4.1. Establecimiento de Precios

4.2. Canales de Distribución

4.3. Comunicación y Promoción

5. Recursos Técnicos

5.1. Infraestructuras e Instalaciones

5.2. Equipamiento Necesario

5.3. Proceso Productivo

6. Recursos Humanos

6.1. Estructura Organizativa

6.2. Descripción de los Puestos de Trabajo

6.3. Gestión de los Recursos Humanos

7. Forma Jurídica

8. Análisis Estratégico

8.1. Análisis DAFO

9. Plan de Acción

10. Plan Económico-Financiero

10.1. Inversión Inicial

10.2. Necesidades de Financiación

10.3. Financiaciones

10.4. Ingresos por Ventas

10.5. Costes de Producción

10.6. Compras y Gastos Generales

10.7. Gastos de Personal

10.8. Amortización Contable

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

10.9. Liquidación de IVA

10.10. Flujo de Caja

10.11. Cuenta de Resultados

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.



1. Plan de Empresa General

1.1. Datos del Proyecto

Denominación del proyecto: Amapola Catering.

Actividad: obrador artesanal de transformación agroalimentaria (productos vegetales y cárnicos de quinta gama) con servicios formativos y experienciales.

Ubicación: Localidad de Valle del Árrago por definer (Cáceres).

Promotora: Eva López García.

Estado: puesta en marcha y consolidación del obrador, con definición de oferta, instalaciones y canales de comercialización.

1.2. Resumen Ejecutivo

Amapola Catering es un proyecto de obrador artesanal ubicado en la Sierra de Gata (Valle del Árrago, Cáceres), dedicado a la producción de mermeladas, zumos, conservas vegetales y productos cárnicos de quinta gama, con un enfoque ecológico y de kilómetro cero. La iniciativa busca revalorizar las materias primas locales, impulsar la innovación alimentaria rural y generar actividad económica y empleo. Además de la producción, el proyecto incorpora una dimensión de divulgación y dinamización mediante una cocina de experimentación, talleres y showcookings, así como un modelo de uso compartido del espacio (espacio colaborativo gastronómico) para facilitar que otros emprendedores del sector puedan desarrollar productos en instalaciones adecuadas, reduciendo barreras de entrada.

2. Descripción de la Actividad

Amapola Catering se concibe como una infraestructura rural de transformación alimentaria que combina producción artesanal, aprovechamiento de recursos de proximidad y actividades gastronómicas orientadas a divulgar el producto local y generar valor añadido. El obrador trabajará con materias primas del territorio (fruta de temporada, castaña, cítricos, ganadería extensiva, etc.), integrando procesos de elaboración artesanal con garantías de seguridad alimentaria (pasteurización, envasado al vacío y control de trazabilidad). Esto permite convertir excedentes y producciones estacionales en un catálogo estable y comercializable durante todo el año. El proyecto incorpora una dimensión colaborativa mediante un

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

espacio de uso compartido para emprendedores agroalimentarios, que podrán utilizar instalaciones y equipamiento adecuados para probar recetas o producir en pequeña escala. Este componente se acompaña de una línea formativa y experiencial (talleres, showcookings y degustaciones) que refuerza el posicionamiento de marca y abre canales de venta directa.

2.1. Productos y Servicios

Línea de productos vegetales Mermeladas y confituras artesanales elaboradas con frutas locales (naranjas, limones, higos, castañas, frambuesas, etc.). Zumos naturales y néctares sin conservantes ni aditivos, prensados en frío. Conservas vegetales y salsas de temporada, aprovechando excedentes agrícolas del entorno. Cualidades técnicas: Elaboración artesanal con procesos de pasteurización y envasado al vacío. Ingredientes de producción local y, en su mayoría, ecológica. Sin colorantes ni aditivos químicos. Control de trazabilidad y cumplimiento de normativa sanitaria de obradores agroalimentarios.

Línea de productos cárnicos de quinta gama Patés artesanales, carnes al vacío, guisos tradicionales y productos de larga conservación, cocinados y pasteurizados para su regeneración rápida. Destinados a restaurantes, caterings y venta gourmet. Cualidades técnicas: Cocción a baja temperatura (sous-vide) y envasado al vacío. Uso de materias primas procedentes de ganadería extensiva local. Técnicas de conservación que garantizan una vida útil prolongada, calidad y seguridad alimentaria. Inspiración en modelos de referencia como Nova Gamma o Eudec Food.

Servicios complementarios. Cocina de experimentación gastronómica (I+D rural): Espacio destinado a probar recetas, desarrollar nuevos productos y realizar pruebas de mercado junto a productores locales. espacio colaborativo gastronómico compartido: Alquiler de zonas equipadas para emprendedores agroalimentarios que necesiten instalaciones certificadas para producir sin inversión inicial alta, inspirado en modelos como MASSA Barcelona o Econau. Formación y showcooking: Talleres de cocina local, degustaciones y formación técnica para productores y público general. Servicio de catering ecológico y de proximidad: Ofrecido para eventos pequeños y medianos (hasta 50 personas), con productos elaborados en el obrador.

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

2.2. Aspectos Diferenciales

Amapola se diferencia de la competencia por su combinación única de producción artesanal, enfoque ecológico, colaboración local y modelo de innovación rural. Cada línea de producto y servicio integra atributos técnicos, sociales y comerciales que refuerzan su posicionamiento como referente en alimentación sostenible, de proximidad y con identidad territorial en la Sierra de Gata.

1. Línea de Productos Vegetales (mermeladas, zumos y conservas) Ventajas competitivas técnicas: Elaboración 100 % artesanal, con procesos lentos de cocción y envasado al vacío, lo que conserva sabor, textura y propiedades nutricionales. Uso exclusivo de frutas locales y de temporada, evitando aditivos, colorantes o conservantes artificiales. Incorporación de técnicas de conservación natural (pasteurización baja y sellado térmico) que garantizan seguridad alimentaria y sabor auténtico. Aprovechamiento de excedentes agrícolas locales, reduciendo el desperdicio alimentario y fortaleciendo la economía circular. Ventajas comerciales: Productos con denominación territorial clara ("Sierra de Gata" / "Valle del Árrago"), que transmiten autenticidad y origen rural. Presentación diferenciada: envases sostenibles y etiquetas artesanas con diseño ecológico y storytelling sobre el productor. Posibilidad de ediciones personalizadas o de temporada, adaptadas a festividades locales o necesidades de comercios gourmet. Distribución directa a tiendas locales, turismo rural y mercados artesanales, eliminando intermediarios y reforzando el vínculo con el consumidor. Por qué elegirlos frente a la competencia: Las mermeladas y zumos de Eva Amapola no son productos industriales ni anónimos, sino alimentos con identidad, sabor natural y trazabilidad total, vinculados al territorio y a los valores de sostenibilidad.

2. Línea de Productos Cárnicos de Quinta Gama (patés y platos preparados artesanales) Ventajas competitivas técnicas: Elaboración con materia prima de ganadería extensiva local, garantizando bienestar animal y calidad nutricional. Cocción a baja temperatura (sous-vide) y pasteurización controlada, lo que prolonga la vida útil sin necesidad de conservantes químicos. Producción en lotes pequeños para mantener la trazabilidad, sabor y textura del producto. Inspiración en modelos de excelencia como Nova Gamma y Natural Xef, adaptados al contexto rural y artesanal. Ventajas comerciales y logísticas: Oferta dirigida tanto al consumidor final gourmet como al sector hostelero, con envases de formato profesional listos para calentar y servir. Precio

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

competitivo respecto a las marcas industriales, con un valor añadido por su origen natural y local. Posibilidad de producción personalizada por encargo, adaptando recetas a restaurantes, catering o tiendas delicatessen. Por qué elegirlos frente a la competencia: A diferencia de los productos industriales de quinta gama, los de Eva Amapola ofrecen una calidad sensorial superior, elaboración artesanal y conexión directa con el productor. El cliente sabe quién los elabora, con qué ingredientes y de dónde proceden.

3. Cocina de Experimentación Gastronómica e I+D Rural Ventajas competitivas técnicas: Espacio diseñado para pruebas de formulación, test de mercado y validación sensorial de nuevos productos locales. Integración de herramientas tecnológicas de control térmico, etiquetado, y software de trazabilidad alimentaria. Colaboración con expertos agroalimentarios para asesorar en procesos y normativas. Ventajas de valor añadido: Servicio casi inexistente en la zona: permite a productores locales probar sus recetas en un entorno profesional sin inversión propia. Promueve la innovación rural y la recuperación de recetas tradicionales, con acompañamiento técnico y formativo. Por qué elegirlo frente a la competencia: No existe en la Sierra de Gata un espacio que combine experimentación, producción y aprendizaje gastronómico con enfoque ecológico. Amapola ofrece esa posibilidad con un modelo de uso compartido y asequible.

4. espacio colaborativo gastronómico Compartido Ventajas competitivas estructurales: Primer espacio de espacio colaborativo alimentario rural en la comarca, con equipamiento profesional y cumplimiento normativo. Ahorra costes a pequeños emprendedores al permitirles usar instalaciones certificadas sin necesidad de inversión inicial elevada. Fomenta redes locales de colaboración y aprendizaje entre productores, cocineros y artesanos. Ventajas logísticas y sociales: Flexibilidad en horarios y modalidades de uso (por horas, días o proyectos). Por qué elegirlo frente a la competencia: Frente a los obradores privados cerrados, Eva Amapola ofrece un modelo colaborativo, inclusivo y sostenible, alineado con las nuevas tendencias de espacio colaborativo gastronómico europeo (MASSA Barcelona, Econau, L'Artesanna).

5. Formación, Showcooking y Catering de Proximidad Ventajas competitivas técnicas y experienciales: Formación práctica centrada en cocina artesanal, sostenible y de temporada. Showcookings orientados a la divulgación de productos locales y turismo gastronómico rural. Servicio de catering ecológico

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

con menú flexible y productos propios del obrador. Ventajas comerciales: Ofertas adaptadas a eventos pequeños (hasta 50 personas) con identidad rural y personalización total. Refuerzo de la marca "Eva Amapola Catering" como referente en experiencias gastronómicas sostenibles. Sinergia entre catering, formación y venta directa (el evento se convierte en escaparate de los productos elaborados). Por qué elegirlo frente a la competencia: Los servicios de Amapola no solo alimentan: crean experiencias, acercan al cliente al origen del producto y comunican los valores del territorio.

2.3. Cobertura de Necesidades

El proyecto Eva Amapola surge para responder a necesidades reales, permanentes y detectadas en el mercado rural de la Sierra de Gata (Cáceres). Estas necesidades se concentran en tres ámbitos: La falta de transformación local de materias primas agrícolas y ganaderas, La escasez de espacios de producción compartidos para pequeños emprendedores alimentarios, Y la demanda creciente de productos artesanales, sostenibles y de cercanía por parte de consumidores y turistas. A continuación se detalla cómo cada línea de producto o servicio cubre esas necesidades y cuál es el grado de disposición del cliente a pagar por ellas.

1. Línea de Productos Vegetales: Mermeladas, Zumos y Conservas Necesidades que cubre: Aprovechamiento de excedentes agrícolas locales, evitando el desperdicio de fruta y generando valor añadido para productores del Valle del Árrago. Oferta de productos artesanales, naturales y saludables, en un contexto donde predominan productos industriales importados y sin identidad territorial. Satisfacción del consumidor responsable, que busca alimentos sin aditivos, con trazabilidad y con impacto positivo en el entorno. Necesidad en el mercado: En la comarca y en Extremadura existe una carencia de pequeñas industrias agroalimentarias locales. La producción de fruta local se vende en fresco o se desperdicia por falta de canales de transformación. Eva Amapola cubre este vacío generando empleo y creando producto local de alto valor añadido. Disposición del cliente a pagar: El consumidor actual, especialmente el cliente gourmet, eco-consciente y turístico, está dispuesto a pagar un precio entre un 20 % y 40 % superior por productos auténticos, sostenibles y de procedencia verificada. Además, la identificación con la marca territorial "Sierra de Gata" refuerza la percepción de calidad y justifica el valor añadido.

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

2. Línea de Productos Cárnicos de Quinta Gama (Patés y Platos Artesanales) Necesidades que cubre: Falta de oferta local de productos cárnicos artesanales elaborados con ganadería extensiva, un sector con fuerte presencia pero sin canales de transformación. Demanda de soluciones gastronómicas prácticas para restauración, catering y tiendas gourmet que buscan producto de calidad con tiempos de servicio reducidos. Revalorización de productos cárnicos rurales con estándares de bienestar animal y procesos naturales. Necesidad en el mercado: En la región no existen obradores artesanales que produzcan quinta gama rural, es decir, productos cocinados y envasados al vacío con identidad local. Los restaurantes y caterings recurren a proveedores industriales de fuera de la comunidad. Eva Amapola cubrirá ese vacío con una oferta de proximidad, artesanal y ecológica. Disposición del cliente a pagar: El sector HORECA (hostelería, restauración y catering) está dispuesto a pagar más por productos locales de alta calidad y producción controlada, siempre que ahorren tiempo y reduzcan mermas. El público gourmet y turístico también valora la exclusividad y la historia del producto, factores que justifican su precio superior.

3. Cocina de Experimentación Gastronómica (I+D Rural) Necesidades que cubre: Ausencia de espacios para desarrollar y testear nuevos productos agroalimentarios en la Sierra de Gata. Falta de acompañamiento técnico para pequeños productores que desean formalizar su actividad o lanzar nuevos productos. Demanda de innovación en recetas tradicionales y sostenibles adaptadas al mercado actual. Necesidad en el mercado: La región carece de un laboratorio o cocina experimental accesible para emprendedores rurales. Este servicio permitirá realizar pruebas de formulación, control sanitario y análisis sensorial, ofreciendo un recurso estratégico para el desarrollo del sector agroalimentario local. Disposición del cliente a pagar: Los productores y emprendedores locales están dispuestos a pagar tarifas razonables por uso del espacio (por horas o por proyecto) si esto les permite producir legalmente, probar recetas o lanzar productos sin invertir en infraestructura propia. Además, este modelo puede beneficiarse de subvenciones públicas y colaboraciones institucionales.

4. Espacio colaborativo gastronómico Compartido Necesidades que cubre: Falta de infraestructuras certificadas para la producción de alimentos a pequeña escala. Altos costes de inversión inicial que impiden a muchos

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

productores lanzar sus negocios. Demanda de espacios de trabajo colaborativo y redes de apoyo en el medio rural. Necesidad en el mercado: No existe actualmente un espacio colaborativo gastronómico operativo en la Sierra de Gata, a diferencia de las grandes ciudades (Barcelona, Valencia, Sevilla). Eva Amapola ofrece una alternativa realista y accesible para proyectos rurales, con enfoque ecológico y colaborativo. Disposición del cliente a pagar: Los emprendedores agroalimentarios están dispuestos a pagar una tarifa proporcional al uso del espacio (modelo flexible) si obtienen a cambio acceso a maquinaria profesional, asesoramiento técnico y legalidad sanitaria. Este tipo de servicios ha mostrado buena aceptación en otros territorios rurales de España. 5. Formación, Showcooking y Catering de Proximidad Necesidades que cubre: Demanda de experiencias gastronómicas auténticas vinculadas al territorio y al turismo rural. Carencia de formación práctica en transformación alimentaria artesanal y sostenibilidad en la comarca. Necesidad de servicios de catering diferenciados, con productos ecológicos y de temporada para eventos locales, institucionales o turísticos. Necesidad en el mercado: El turismo gastronómico es una tendencia en auge, pero la Sierra de Gata carece de espacios y eventos que combinen cultura, producto local y sostenibilidad. Eva Amapola cubrirá esa carencia ofreciendo experiencias inmersivas y educación gastronómica. Disposición del cliente a pagar: El cliente turístico y las instituciones locales muestran alta disposición a pagar por experiencias gastronómicas de calidad, sobre todo cuando implican producto local, sostenibilidad y cercanía humana. Este segmento, además, fideliza y promueve el territorio a través del boca a boca y redes sociales. Síntesis General de Cobertura de Necesidades Conclusión El proyecto Eva Amapola Catering responde a necesidades reales, detectadas y sostenibles en el tiempo, que convergen en un modelo integral: transformar materias primas locales, ofrecer espacios compartidos para emprender, y crear experiencias gastronómicas con identidad rural. El mercado muestra una disposición clara a pagar por productos y servicios que combinen calidad, sostenibilidad y autenticidad, especialmente en el contexto de la nueva economía rural y el turismo gastronómico en expansión.

2.4. Propiedad Industrial

Se recomienda proteger la identidad del proyecto mediante el registro de marca (nombre y logotipo) y la consolidación de un sistema de etiquetado coherente con la imagen artesanal y territorial. La protección de los elementos gráficos y denominativos facilitará la diferenciación y reducirá riesgos de uso

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

por terceros. En fases posteriores, podrá valorarse la obtención de sellos y certificaciones aplicables al producto y al territorio.

3. Análisis de Mercado

3.1. Características del Mercado

El proyecto se sitúa en el sector de la transformación artesanal de alimentos y la gastronomía sostenible, con productos elaborados a partir de materias primas locales (mermeladas, zumos, conservas, patés y quinta gama). El mercado de productos ecológicos y artesanales en España crece a un ritmo anual superior al 10 %, impulsado por consumidores que valoran la salud, la trazabilidad y el origen local. En la Sierra de Gata, el entorno rural ofrece una doble oportunidad: Abundancia de recursos agroalimentarios sin transformar, especialmente fruta y carne extensiva. Escasa competencia directa de obradores artesanales con identidad territorial. Además, el auge del turismo rural y gastronómico y la preferencia por el producto kilómetro 0 abren un mercado complementario en restauración, alojamientos rurales y tiendas gourmet.

3.2. Análisis del Entorno Económico:

Extremadura impulsa activamente proyectos rurales con fondos europeos (LEADER, FEADER) y ayudas a la transformación agroalimentaria. Existe una oportunidad clara de financiación pública y apoyo institucional. Sociocultural: El consumidor actual busca alimentos auténticos, naturales y con historia, valorando la sostenibilidad, el empleo rural y la recuperación de oficios tradicionales. Tecnológico: Las nuevas tecnologías (pasteurización controlada, envasado al vacío, software de trazabilidad) permiten ofrecer calidad y seguridad alimentaria sin necesidad de grandes inversiones industriales. Legal: El sector está regulado por la normativa sanitaria y de producción artesanal alimentaria. El proyecto ya contempla acompañamiento técnico con Alfonso Ábalos y la Asociación Mosaico para garantizar cumplimiento. Medioambiental: El obrador promueve el aprovechamiento de excedentes agrícolas y el uso de envases reciclables, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 12 y 15). 4.3. Análisis de la Demanda Segmentos de clientes: Consumidores finales: buscan productos naturales, ecológicos y de cercanía. Restaurantes y caterings: demandan productos de quinta gama artesanales para ahorrar tiempo sin perder calidad. Productores locales:

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

necesitan transformar su materia prima en productos de valor añadido. Turistas y visitantes rurales: interesados en experiencias gastronómicas (showcookings, degustaciones). Evolución esperada de la demanda: El consumo de productos locales y ecológicos ha crecido un 15 % en la última década, y se prevé un aumento sostenido por la conciencia ambiental y el retorno a la alimentación saludable. Conclusión: Existe una demanda estable y en expansión, con clientes dispuestos a pagar un precio superior por productos auténticos, sostenibles y vinculados al territorio.

3.3. Análisis de la Competencia:

Competencia directa: Pequeños obradores artesanales en otras zonas de Extremadura. Tiendas gourmet de Cáceres y Plasencia con productos similares (mermeladas, embutidos, mieles).

Competencia indirecta: Marcas industriales (Hero, Helios, La Vieja Fábrica, etc.), con precios más bajos pero sin valor local. Plataformas online de venta ecológica (El Granero, Planeta Bio).

Ventajas competitivas de Eva Amapola: Elaboración artesanal y ecológica con ingredientes kilómetro 0. Marca con identidad territorial ("Sierra de Gata"). Producción limitada y de alta calidad. Actividades de showcooking, formación y coworking gastronómico inexistentes en la zona.

4. Marketing y Comercialización

4.1. Establecimiento de Precios:

El precio se fijará con base en un margen bruto del 40 % sobre el coste de producción, equilibrando rentabilidad y percepción de valor. Ejemplo orientativo: Mermelada artesanal 250 g: 4,50 € – 5 € Paté de quinta gama 150 g: 5,50 € – 6,50 € Zumos naturales 250 ml: 3,50 € – 4 € Los precios reflejan la calidad artesanal, el valor ecológico y el impacto social del proyecto.

4.2. Canales de Distribución:

Venta directa en obrador y ferias locales. Tiendas gourmet y ecológicas de Extremadura y provincias cercanas. Restaurantes, hoteles rurales y caterings. Venta online, con tienda propia y presencia en marketplaces de producto local. Distribución colaborativa con otros productores de la Sierra de Gata. 5.3.

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

Comunicación y Promoción Branding local: imagen artesanal y ecológica con historia del territorio. Redes sociales: Instagram, Facebook y TikTok con recetas, showcookings y videos del obrador. Página web profesional con venta online y blog sobre cocina rural sostenible. Participación en ferias gastronómicas (Cáceres, Coria, Feria de Productos Extremeños). Colaboraciones institucionales y turísticas: ayuntamientos, asociaciones rurales y alojamientos. Experiencias gastronómicas en vivo: talleres, catas y showcookings en el propio obrador.

5. Recursos Técnicos

5.1. Infraestructuras e Instalaciones

Infraestructuras e Instalaciones Obrador de unos 100–120 m^2 ubicado en el Valle del Árrago (Cadalso o Acebo). Zonas diferenciadas: recepción, elaboración, cocción, envasado, almacenamiento y zona de degustación. Cumplimiento de normativa sanitaria y accesibilidad.

5.2. Equipamiento Necesario

Equipamiento Necesario Marmitas de cocción y pasteurización. Envasadora al vacío y abatidor de temperatura. Batidoras, exprimidoras industriales, etiquetadora y cámara frigorífica. Mobiliario de acero inoxidable y utensilios certificados. Equipos audiovisuales para grabar showcookings. Software de gestión de producción y trazabilidad.

5.3. Proceso Productivo

Proceso Productivo Recepción de materias primas locales. Selección, limpieza y preparación. Cocción o tratamiento térmico (baja temperatura, sous-vide). Envasado, etiquetado y control sanitario. Almacenamiento y distribución. Control de calidad y trazabilidad digital.

6. Recursos Humanos

6.1. Estructura Organizativa

Eva López García – Fundadora y directora del obrador. Colaborador técnico (asesor de producción y control sanitario). Asistente de cocina / auxiliar de obrador. Personal eventual para eventos y showcookings.

6.2. Descripción de Puestos

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

Dirección General: planificación, relaciones institucionales, control financiero y marketing.

Técnico de Producción: control de procesos, higiene y calidad.

Auxiliar de Obrador: preparación de materias primas, limpieza, envasado y etiquetado.

Cocinero formador (eventual): responsable de showcookings y formación gastronómica.

6.3. Gestión de Recursos Humanos

Formación continua en seguridad alimentaria y manipulación de alimentos. Política de empleo rural y femenino. Contrataciones progresivas según volumen de producción. Ambiente de trabajo cooperativo y sostenible.

7. Forma Jurídica

Se propone iniciar la actividad como autónoma (empresaria individual), con posibilidad de evolucionar a: Cooperativa agroalimentaria si se integran otros productores. O Sociedad Limitada (SL) si se consolida la línea comercial. La elección inicial de autónoma simplifica la tramitación y facilita el acceso a ayudas a emprendedores rurales.

8. Análisis Estratégico

8.1. Análisis DAFO

Fortalezas Producción artesanal y ecológica con materias primas locales. Experiencia en el sector alimentario. Imagen auténtica y diferenciada. Debilidades Escala pequeña y limitada capacidad productiva. Dependencia de ayudas y licencias iniciales. Falta de visibilidad en canales online al principio. Oportunidades Crecimiento del consumo ecológico y local. Apoyo institucional a proyectos rurales. Turismo gastronómico en auge. Amenazas Competencia industrial con precios bajos. Incremento de costes de energía y materias primas. Lenta burocracia rural para licencias y cesiones.

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

9. Plan de Acción

Conseguir espacio físico mediante convenio con Ayuntamiento o Mancomunidad. Adecuar el obrador y obtener licencias sanitarias. Adquirir maquinaria y software de trazabilidad. Lanzar marca y primeros productos piloto. Promocionar el obrador con showcookings y talleres locales. Consolidar red de distribución y alianzas institucionales. Ampliar líneas de producto (quinta gama, catering).

10. Plan Económico-Financiero

Anexo.

EVCÁrrago cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.

PLAN ECONÓMICO FINANCIERO AÑO 1

INVERSIÓN INICIAL

INMOVILIZADO MATERIAL

Concepto	Adq. a Empresas	Adq. a Particulares	Aportación en Especie
Maquinaria	8500.00€	0.00€	0.00€
Equipamiento	2500.00€	0.00€	0.00€
Mobiliario	600.00€	0.00€	0.00€
Equipos informáticos	800.00€	0.00€	0.00€
Otros (proyectos técnicos...)	500.00€	0.00€	0.00€
Total	12900.00€	0.00€	0.00€

INMOVILIZADO INMATERIAL

Concepto	Adq. a Empresas	Adq. a Particulares	Aportación en Especie
Aplicaciones informáticas	500.00€	0.00€	0.00€
Total	500.00€	0.00€	0.00€

ACTIVO CORRIENTE

Concepto	Adq. a Empresas	Adq. a Particulares	Aportación en Especie
Total	0.00€	0.00€	0.00€

RESUMEN

Inmovilizado Material: 12900.00€
Inmovilizado Inmaterial: 500.00€

ACTIVO NO CORRIENTE TOTAL: 13400.00€

Existencias Iniciales: 0.00€
Tesorería inicial para puesta en marcha: 3786.00€
IVA Soportado: 2814.00€
Imp. de Trans. y Actos Jurídicos (ITPYADJ): 0.00€

ACTIVO CORRIENTE TOTAL: 6600.00€

Necesidades Totales Inversión Inicial: 20000.00€

PAGO DE INVERSIONES

Concepto	Total Pagos	Importe Total	Mes 0 (%)	Mes 1 (%)	Mes 2 (%)	Mes 3 (%)	Mes 4 (%)	Mes 5 (%)	Mes 6 (%)	Mes 7 (%)	Mes 8 (%)	Mes 9 (%)	Mes 10 (%)	Mes 11 (%)	Mes 12 (%)
Maquinaria	100 %	10285.00€	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Equipamiento	100 %	3025.00€	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Mobiliario	100 %	726.00€	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Equipos informáticos	100 %	968.00€	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Otros (proyectos técnicos...)	100 %	605.00€	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Aplicaciones informáticas	100 %	605.00€	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Total	16214.00€	16214.00€	16214.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€

NECESIDADES DE FINANCIACIÓN

RECURSOS PROPIOS

Concepto	Importe
Aportaciones Dinerarias	20000.00€
Otros (pago único desempleo, subvenciones cobradas...)	0.00€
BA / Capital Riesgo	0.00€
Préstamo Participativo	0.00€

RECURSOS AJENOS A LARGO PLAZO

Concepto	Importe
Otras deudas a largo plazo	0.00€
Leasing	0.00€
Préstamo a Largo Plazo	0.00€
Microcrédito	0.00€

RECURSOS AJENOS A CORTO PLAZO

Concepto	Importe
Deudas a corto plazo	0.00€
Otros pagos	0.00€

RESUMEN

Aportaciones en Especie: 0.00€
Aportaciones de socios Total: 20000.00€

RECURSOS PROPIOS: 20000.00€

Deudas bancarias a L/P: 0.00€

RECURSOS AJENOS A L/P: 0.00€

Proveedores varios: 0.00€

RECURSOS AJENOS A C/P: 0.00€

Pasivo Total: 20000.00€

FINANCIACIONES

Nombre	Capital Financiado	Tipo de Financiación

INGRESOS POR VENTAS ANUALES - AÑO 1

Ingresos por Ventas	114896.00€
Facturado a clientes	126385.60€
Total Cobros	126385.60€

Productos/Servicios	CALDERETA DE CABRITO 400G	CALDERETA DE CABRITO 750G	CALDERETA DE CORDERO 400G	CALDERETA DE CORDERO 750G	PIERNAS DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA	COSTILLAR DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA	COSTILLAR DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA	ZURRAPA DE CABRITO 80G	ZURRAPARA DE CORDERO 80G
Ingreso	9960.00€	19875.00€	10600.00€	18675.00€	14670.00€	12495.00€	12525.00€	8072.00€	8024.00€
Coste	8490.90€	9738.75€	9036.50€	9150.75€	5705.00€	5789.35€	5803.25€	5842.11€	5807.37€
Margen Bruto	1469.10€	10136.25€	1563.50€	9524.25€	8965.00€	6705.65€	6721.75€	2229.89€	2216.63€
Nº medio de productos vendidos / servicios prestados al mes	103,75	110,42	110,42	103,75	67,92	69,42	69,58	84,08	83,58
Unidades Vendidas	1.245	1.325	1.325	1.245	815	833	835	1.009	1.003
Precio medio por Producto/Servicio	8.00€	15.00€	8.00€	15.00€	18.00€	15.00€	15.00€	8.00€	8.00€
IVA repercutido	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%

FORMAS DE COBRO

	Contado	A 30 días	A 60 días	A 90 días	A 120 días
CALDERETA DE CABRITO 400G	100%	0%	0%	0%	0%
CALDERETA DE CABRITO 750G	100%	0%	0%	0%	0%
CALDERETA DE CORDERO 400G	100%	0%	0%	0%	0%
CALDERETA DE CORDERO 750G	100%	0%	0%	0%	0%
PIERNAS DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA	100%	0%	0%	0%	0%
COSTILLAR DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA	100%	0%	0%	0%	0%
COSTILLAR DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA	100%	0%	0%	0%	0%
ZURRAPA DE CABRITO 80G	100%	0%	0%	0%	0%
ZURRAPARA DE CORDERO 80G	100%	0%	0%	0%	0%

CALDERETA DE CABRITO 400G

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	85	90	100	105	110	115	120	110	100	90	100	120	1245
Precio	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	-
Ingresos	680.00€	720.00€	800.00€	840.00€	880.00€	920.00€	960.00€	880.00€	800.00€	720.00€	800.00€	960.00€	9960.00€
Costes	579.70€	613.80€	682.00€	716.10€	750.20€	784.30€	818.40€	750.20€	682.00€	613.80€	682.00€	818.40€	8490.90€
Margen Bruto	100.30€	106.20€	118.00€	123.90€	129.80€	135.70€	141.60€	129.80€	118.00€	106.20€	118.00€	141.60€	1469.10€

CALDERETA DE CABRITO 750G

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	90	90	100	105	105	110	110	125	120	130	100	140	1325
Precio	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	-
Ingresos	1350.00€	1350.00€	1500.00€	1575.00€	1575.00€	1650.00€	1650.00€	1875.00€	1800.00€	1950.00€	1500.00€	2100.00€	19875.00€
Costes	661.50€	661.50€	735.00€	771.75€	771.75€	808.50€	808.50€	918.75€	882.00€	955.50€	735.00€	1029.00€	9738.75€
Margen Bruto	688.50€	688.50€	765.00€	803.25€	803.25€	841.50€	841.50€	956.25€	918.00€	994.50€	765.00€	1071.00€	10136.25€

CALDERETA DE CORDERO 400G

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	90	100	95	110	105	110	110	115	120	120	110	140	1325
Precio	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	-
Ingresos	720.00€	800.00€	760.00€	880.00€	840.00€	880.00€	880.00€	920.00€	960.00€	960.00€	880.00€	1120.00€	10600.00€
Costes	613.80€	682.00€	647.90€	750.20€	716.10€	750.20€	750.20€	784.30€	818.40€	818.40€	750.20€	954.80€	9036.50€
Margen Bruto	106.20€	118.00€	112.10€	129.80€	123.90€	129.80€	129.80€	135.70€	141.60€	141.60€	129.80€	165.20€	1563.50€

CALDERETA DE CORDERO 750G

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	80	80	85	90	95	100	110	105	120	115	125	140	1245
Precio	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	-
Ingresos	1200.00€	1200.00€	1275.00€	1350.00€	1425.00€	1500.00€	1650.00€	1575.00€	1800.00€	1725.00€	1875.00€	2100.00€	18675.00€
Costes	588.00€	588.00€	624.75€	661.50€	698.25€	735.00€	808.50€	771.75€	882.00€	845.25€	918.75€	1029.00€	9150.75€
Margen Bruto	612.00€	612.00€	650.25€	688.50€	726.75€	765.00€	841.50€	803.25€	918.00€	879.75€	956.25€	1071.00€	9524.25€

PIERNAS DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	60	63	65	65	68	70	72	65	66	68	75	78	815
Precio	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	18.00€	-
Ingresos	1080.00€	1134.00€	1170.00€	1170.00€	1224.00€	1260.00€	1296.00€	1170.00€	1188.00€	1224.00€	1350.00€	1404.00€	14670.00€
Costes	420.00€	441.00€	455.00€	455.00€	476.00€	490.00€	504.00€	455.00€	462.00€	476.00€	525.00€	546.00€	5705.00€
Margen Bruto	660.00€	693.00€	715.00€	715.00€	748.00€	770.00€	792.00€	715.00€	726.00€	748.00€	825.00€	858.00€	8965.00€

COSTILLAR DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	60	62	65	62	68	70	65	70	72	74	80	85	833
Precio	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	-

Ingresos	900.00€	930.00€	975.00€	930.00€	1020.00€	1050.00€	975.00€	1050.00€	1080.00€	1110.00€	1200.00€	1275.00€	12495.00€
Costes	417.00€	430.90€	451.75€	430.90€	472.60€	486.50€	451.75€	486.50€	500.40€	514.30€	556.00€	590.75€	5789.35€
Margen Bruto	483.00€	499.10€	523.25€	499.10€	547.40€	563.50€	523.25€	563.50€	579.60€	595.70€	644.00€	684.25€	6705.65€

COSTILLAR DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	60	62	60	65	67	68	70	70	72	75	79	87	835
Precio	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	15.00€	-
Ingresos	900.00€	930.00€	900.00€	975.00€	1005.00€	1020.00€	1050.00€	1050.00€	1080.00€	1125.00€	1185.00€	1305.00€	12525.00€
Costes	417.00€	430.90€	417.00€	451.75€	465.65€	472.60€	486.50€	486.50€	500.40€	521.25€	549.05€	604.65€	5803.25€
Margen Bruto	483.00€	499.10€	483.00€	523.25€	539.35€	547.40€	563.50€	563.50€	579.60€	603.75€	635.95€	700.35€	6721.75€

ZURRAPA DE CABRITO 80G

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	70	75	75	80	82	85	82	85	90	90	95	100	1009
Precio	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	-
Ingresos	560.00€	600.00€	600.00€	640.00€	656.00€	680.00€	656.00€	680.00€	720.00€	720.00€	760.00€	800.00€	8072.00€
Costes	405.30€	434.25€	434.25€	463.20€	474.78€	492.15€	474.78€	492.15€	521.10€	521.10€	550.05€	579.00€	5842.11€
Margen Bruto	154.70€	165.75€	165.75€	176.80€	181.22€	187.85€	181.22€	187.85€	198.90€	198.90€	209.95€	221.00€	2229.89€

ZURRAPARA DE CORDERO 80G

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Nº Productos / Servicios	65	70	75	75	78	80	85	88	90	92	100	105	1003
Precio	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	8.00€	-
Ingresos	520.00€	560.00€	600.00€	600.00€	624.00€	640.00€	680.00€	704.00€	720.00€	736.00€	800.00€	840.00€	8024.00€
Costes	376.35€	405.30€	434.25€	434.25€	451.62€	463.20€	492.15€	509.52€	521.10€	532.68€	579.00€	607.95€	5807.37€
Margen Bruto	143.65€	154.70€	165.75€	165.75€	172.38€	176.80€	187.85€	194.48€	198.90€	203.32€	221.00€	232.05€	2216.63€

COSTES DE PRODUCCIÓN ANUALES - AÑO 1

Nombre	Coste	Unidades	Anual
CALDERETA DE CABRITO 400G	**6.82€**	**1245**	**8490.90€**
- LATA CON ABRE-FÁCIL 400G	0.30€	1245	373.50€
- ETIQUETA ENVOLVENTE	0.05€	1245	62.25€
- ESPECIAS, ACEITE, VERDURAS	0.35€	1245	435.75€
- PRECINTO	0.02€	1245	24.90€
- EMBALAJE EXTERNO	0.10€	1245	124.50€
- ALIMENTACIÓN CABRITO	5.00€	1245	6225.00€
- MANO DE OBRA	1.00€	1245	1245.00€
CALDERETA DE CABRITO 750G	**7.35€**	**1325**	**9738.75€**
- LATA CON ABRE-FÁCIL 750G	0.55€	1325	728.75€
- ETIQUETA ENVOLVENTE	0.05€	1325	66.25€
- ESPECIAS, ACEITE, VERDURAS...	0.55€	1325	728.75€
- PRECINTO	0.05€	1325	66.25€
- EMBALAJE EXTERNO	0.15€	1325	198.75€
- ALIMENTACIÓN CABRITO	5.00€	1325	6625.00€
- MANO DE OBRA	1.00€	1325	1325.00€
CALDERETA DE CORDERO 400G	**6.82€**	**1325**	**9036.50€**
- LATA CON ABRE-FÁCIL 400G	0.30€	1325	397.50€
- ETIQUETA ENVOLVENTE	0.05€	1325	66.25€
- ESPECIAS, ACEITE, VERDURAS	0.35€	1325	463.75€
- PRECINTO	0.02€	1325	26.50€
- EMBALAJE EXTERNO	0.10€	1325	132.50€
- ALIMENTACIÓN CORDERO	5.00€	1325	6625.00€
- MANO DE OBRA	1.00€	1325	1325.00€
CALDERETA DE CORDERO 750G	**7.35€**	**1245**	**9150.75€**
- LATA CON ABRE-FÁCIL 750G	0.55€	1245	684.75€
- ETIQUETA ENVOLVENTE	0.05€	1245	62.25€
- ESPECIAS, ACEITE, VERDURAS	0.55€	1245	684.75€
- PRECINTO	0.05€	1245	62.25€
- EMBALAJE EXTERNO	0.15€	1245	186.75€
- ALIMENTACIÓN CORDERO	5.00€	1245	6225.00€
- MANO DE OBRA	1.00€	1245	1245.00€
PIERNAS DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA	**7.00€**	**815**	**5705.00€**
- BOLSAS DE VACÍO GRANDE	0.20€	815	163.00€
- ETIQUETA	0.05€	815	40.75€
- EMBALAJE EXTERNO	0.15€	815	122.25€
- ESPECIAS	0.10€	815	81.50€
- ALIMENTACIÓN CORDERO	5.00€	815	4075.00€
- MANO DE OBRA	1.50€	815	1222.50€
COSTILLAR DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA	**6.95€**	**833**	**5789.35€**

- BOLSA DE VACÍO MEDIANA (30-35 MICRAS)	0.15€	833	124.95€
- ETIQUETA	0.05€	833	41.65€
- EMBALAJE EXTERNO	0.15€	833	124.95€
- ESPECIAS	0.10€	833	83.30€
- ALIMENTACIÓN CORDERO	5.00€	833	4165.00€
- MANO DE OBRA	1.50€	833	1249.50€
COSTILLAR DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA	**6.95€**	**835**	**5803.25€**
- BOLSA DE VACÍO (30-35 MICRAS)	0.15€	835	125.25€
- ETIQUETA	0.05€	835	41.75€
- EMBALAJE EXTERNO	0.15€	835	125.25€
- ESPECIAS	0.10€	835	83.50€
- ALIMENTACIÓN CABRITO	5.00€	835	4175.00€
- MANO DE OBRA	1.50€	835	1252.50€
ZURRAPA DE CABRITO 80G	**5.79€**	**1009**	**5842.11€**
- LATA CON ABRE-FÁCIL 80G	0.15€	1009	151.35€
- ETIQUETAS PEQUEÑAS	0.02€	1009	20.18€
- PRECINTO	0.02€	1009	20.18€
- EMBALAJE EXTERNO	0.05€	1009	50.45€
- ESPECIAS	0.05€	1009	50.45€
- ALIMENTACIÓN CABRITO	5.00€	1009	5045.00€
- MANO DE OBRA	0.50€	1009	504.50€
ZURRAPARA DE CORDERO 80G	**5.79€**	**1003**	**5807.37€**
- LATA CON ABRE-FÁCIL 80G	0.15€	1003	150.45€
- ETIQUETAS PEQUEÑAS	0.02€	1003	20.06€
- PRECINTO	0.02€	1003	20.06€
- EMBALAJE EXTERNO	0.05€	1003	50.15€
- ESPECIAS	0.05€	1003	50.15€
- ALIMENTACIÓN CORDERO	5.00€	1003	5015.00€
- MANO DE OBRA	0.50€	1003	501.50€
Total			**65363.98€**

COMPRAS Y GASTOS GENERALES - AÑO 1

COMPRAS

Concepto	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Materias primas, materiales, productos...	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	100.00€	1200.00€
Consumibles	4478.65€	4687.65€	4881.90€	5134.65€	5276.95€	5482.45€	5594.78€	5654.67€	5769.40€	5798.28€	5845.05€	6759.55€	65363.98€
Gasto	4578.65€	4787.65€	4981.90€	5234.65€	5376.95€	5582.45€	5694.78€	5754.67€	5869.40€	5898.28€	5945.05€	6859.55€	66563.98€
IVA	942.51€	985.75€	1025.41€	1077.09€	1106.55€	1148.66€	1171.46€	1183.65€	1207.27€	1213.34€	1224.19€	1410.81€	13696.69€
Pagos	5521.16€	5773.40€	6007.31€	6311.74€	6483.50€	6731.11€	6866.24€	6938.32€	7076.67€	7111.62€	7169.24€	8270.36€	80260.67€

GASTOS VARIABLES

Concepto	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Transportes	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	200.00€	2400.00€
Otros (reparaciones y conservación, serv. bancarios, gastos viajes, formación...)	0.00€	0.00€	250.00€	0.00€	0.00€	250.00€	0.00€	0.00€	250.00€	0.00€	0.00€	250.00€	1000.00€
Gasto	200.00€	200.00€	450.00€	200.00€	200.00€	450.00€	200.00€	200.00€	450.00€	200.00€	200.00€	450.00€	3400.00€
IVA	42.00€	42.00€	94.50€	42.00€	42.00€	94.50€	42.00€	42.00€	94.50€	42.00€	42.00€	94.50€	714.00€
Pagos	242.00€	242.00€	544.50€	242.00€	242.00€	544.50€	242.00€	242.00€	544.50€	242.00€	242.00€	544.50€	4114.00€

GASTOS FIJOS

Concepto	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Promoción comercial	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	40.00€	480.00€
Servicios exteriores (gestoría y profesionales independientes)	25.00€	0.00€	0.00€	25.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	25.00€	0.00€	0.00€	25.00€	100.00€
Suministros (agua, electricidad, teléfono, energía, internet...)	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	7200.00€
Seguros	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	350.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	350.00€
Gastos de constitución, registros, diligencias, libros	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	250.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	250.00€
Alquileres	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	150.00€	1800.00€
Gasto	815.00€	790.00€	790.00€	815.00€	1040.00€	1140.00€	790.00€	790.00€	815.00€	790.00€	790.00€	815.00€	10180.00€
IVA	171.15€	165.90€	165.90€	171.15€	218.40€	239.40€	165.90€	165.90€	171.15€	165.90€	165.90€	171.15€	2137.80€
Pagos	986.15€	955.90€	955.90€	986.15€	1258.40€	1379.40€	955.90€	955.90€	986.15€	955.90€	955.90€	986.15€	12317.80€

Compras	66563.98€
Consumo	65363.98€
Existencias Iniciales	0.00€
Existencias Finales	1200.00€

PERFIL DE PAGOS

COMPRAS

Concepto	Total	Contado	A 30 días	A 60 días	A 90 días	A 120 días
Materias primas, materiales, productos...	100%	100%	0%	0%	0%	0%
Consumibles	100%	100%	0%	0%	0%	0%

GASTOS VARIABLES

Concepto	Total	Contado	A 30 días	A 60 días	A 90 días	A 120 días
Transportes	100%	100%	0%	0%	0%	0%
Otros (reparaciones y conservación, serv. bancarios, gastos viajes, formación...)	100%	100%	0%	0%	0%	0%

GASTOS FIJOS

Concepto	Total	Contado	A 30 días	A 60 días	A 90 días	A 120 días
Promoción comercial	100%	100%	0%	0%	0%	0%
Servicios exteriores (gestoría y profesionales independientes)	100%	100%	0%	0%	0%	0%
Suministros (agua, electricidad, teléfono, energía, internet...)	100%	100%	0%	0%	0%	0%
Seguros	100%	100%	0%	0%	0%	0%
Gastos de constitución, registros, diligencias, libros	100%	100%	0%	0%	0%	0%
Alquileres	100%	100%	0%	0%	0%	0%

GASTOS DE PERSONAL - AÑO 1

Nombre	Salario bruto	Seguros Sociales	Total
EMPRENDEDOR	7200.00€	3168.00€	10368.00€
GERENTE	7200.00€	3168.00€	10368.00€
Gasto en Personal			20736.00€

EMPRENDEDOR

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Salario bruto	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€
Seguros Sociales	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€
Total	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**

GERENTE

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Salario bruto	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€	600.00€
Seguros Sociales	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€	264.00€
Total	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**	**864.00€**

AMORTIZACIÓN CONTABLE

Tipología	Precio de Adquisición	Coeficiente lineal	Cuota Anual
Aplicaciones informáticas	500.00€	26%	130.00€
TOTAL AMORT. INMOV. INMATERIAL			130.00€

Tipología	Precio de Adquisición	Coeficiente lineal	
Maquinaria	8500.00€	12%	1020.00€
Equipamiento	2500.00€	10%	250.00€
Mobiliario	600.00€	10%	60.00€
Informaticos	800.00€	26%	208.00€
Otros (proyectos técnicos)	500.00€	10%	50.00€
TOTAL AMORT. INMOV. MATERIAL			1588.00€

LIQUIDACIÓN DE IVA - AÑO 1

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Repercutido	791.00€	822.40€	858.00€	896.00€	924.90€	960.00€	979.70€	990.40€	1014.80€	1027.00€	1035.00€	1190.40€
Soportado	1155.66€	1193.65€	1285.81€	1290.24€	1366.95€	1482.56€	1379.36€	1391.55€	1472.92€	1421.24€	1432.09€	1676.46€
Devengado	-364.66€	-371.25€	-427.81€	-394.24€	-442.05€	-522.56€	-399.66€	-401.15€	-458.12€	-394.24€	-397.09€	-486.06€

HP DEUDOR/ACREEDOR POR IVA: -7872.89€

FLUJO DE CAJA - AÑO 1

		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Cobros de las ventas		8701.00€	9046.40€	9438.00€	9856.00€	10173.90€	10560.00€	10776.70€	10894.40€	11162.80€	11297.00€	11385.00€	13094.40€
Subvenciones cobradas		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Otros		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Ampliaciones de capital		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Recursos Propios	20000.00€												
Recursos Ajenos L/P	0.00€												
Recursos Ajenos C/P	0.00€												
Total de Cobros	**20000.00€**	**8701.00€**	**9046.40€**	**9438.00€**	**9856.00€**	**10173.90€**	**10560.00€**	**10776.70€**	**10894.40€**	**11162.80€**	**11297.00€**	**11385.00€**	**13094.40€**
Pago de Sueldos		1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€
Pago compras y gastos generales		6749.31€	6971.30€	7507.71€	7539.89€	7983.90€	8655.01€	8064.14€	8136.22€	8607.32€	8309.52€	8367.14€	9801.01€
Pago IVA a Hacienda		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Devolución capital préstamos		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Pago de Intereses	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Amortización Leasing		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Intereses Leasing		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
IVA Leasing		0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Pago de Inversiones	16214.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Total de Pagos	**16214.00€**	**8477.31€**	**8699.30€**	**9235.71€**	**9267.89€**	**9711.90€**	**10383.01€**	**9792.14€**	**9864.22€**	**10335.32€**	**10037.52€**	**10095.14€**	**11529.01€**
Flujo de Caja Neto	**3786.00€**	**223.69€**	**347.10€**	**202.29€**	**588.11€**	**462.00€**	**176.99€**	**984.56€**	**1030.18€**	**827.48€**	**1259.48€**	**1289.86€**	**1565.39€**
Saldo Final de Tesorería	**3786.00€**	**4009.69€**	**4356.79€**	**4559.08€**	**5147.19€**	**5609.19€**	**5786.18€**	**6770.74€**	**7800.92€**	**8628.40€**	**9887.87€**	**11177.73€**	**12743.13€**

CUENTA DE RESULTADOS MENSUAL - AÑO 1

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
Ingresos de Explotación	7910.00€	8224.00€	8580.00€	8960.00€	9249.00€	9600.00€	9797.00€	9904.00€	10148.00€	10270.00€	10350.00€	11904.00€	114896.00€
Consumos	4478.65€	4687.65€	4881.90€	5134.65€	5276.95€	5482.45€	5594.78€	5654.67€	5769.40€	5798.28€	5845.05€	6759.55€	65363.98€
Margen Bruto	**3431.35€**	**3536.35€**	**3698.10€**	**3825.35€**	**3972.05€**	**4117.55€**	**4202.22€**	**4249.33€**	**4378.60€**	**4471.72€**	**4504.95€**	**5144.45€**	**49532.02€**
Gastos de personal	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	1728.00€	20736.00€
Gastos Variables	200.00€	200.00€	450.00€	200.00€	200.00€	450.00€	200.00€	200.00€	450.00€	200.00€	200.00€	450.00€	3400.00€
Gastos Fijos	815.00€	790.00€	790.00€	815.00€	1040.00€	1140.00€	790.00€	790.00€	815.00€	790.00€	790.00€	815.00€	10180.00€
Amortizaciones	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	143.17€	1718.00€
Total Gastos	**2886.17€**	**2861.17€**	**3111.17€**	**2886.17€**	**3111.17€**	**3461.17€**	**2861.17€**	**2861.17€**	**3136.17€**	**2861.17€**	**2861.17€**	**3136.17€**	**36034.00€**
Beneficios antes de impuestos e intereses	545.18€	675.18€	586.93€	939.18€	860.88€	656.38€	1341.05€	1388.16€	1242.43€	1610.55€	1643.78€	2008.28€	13498.02€
Gastos financieros	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Beneficios antes de impuestos	545.18€	675.18€	586.93€	939.18€	860.88€	656.38€	1341.05€	1388.16€	1242.43€	1610.55€	1643.78€	2008.28€	13498.02€
Impuesto de Sociedades (20%)													2699.60€
RESULTADO DEL EJERCICIO	**545.18€**	**675.18€**	**586.93€**	**939.18€**	**860.88€**	**656.38€**	**1341.05€**	**1388.16€**	**1242.43€**	**1610.55€**	**1643.78€**	**2008.28€**	**10798.42€**

BALANCE - AÑO 1

ACTIVO	33498.02€
Activo no corriente	**11682.00€**
Inmovilizado material	**11312.00€**
Adquisición del terreno	0.00€
Edificios y Construcciones	0.00€
Instalaciones	0.00€
Maquinaria	8500.00€
Equipamiento	2500.00€
Mobiliario	600.00€
Utillaje	0.00€
Vehículos de transporte	0.00€
Equipos informáticos	800.00€
Otros (proyectos técnicos...)	500.00€
Fianza	0.00€
(-) Amortización acumulada del inmovilizado material	-1588.00€
Inmovilizado inmaterial	**370.00€**
Gastos de I+D	0.00€
Patentes, Modelos de Utilidad	0.00€
Aplicaciones informáticas	500.00€
Derechos de traspaso, Concesiones administrativas, Tasas, Licencias...	0.00€
Marca, Nombre Comercial	0.00€
Otros (...)	0.00€
Fondo de Comercio	0.00€
Fianza Leasing	0.00€
(-)Amortización acumulada del inmovilizado inmaterial	-130.00€
Activo corriente	**21816.02€**
Existencias, materias primas...	1200.00€
Hacienda Pública (deudor por IVA)	7872.89€
Clientes	0.00€
Tesorería	12743.13€

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	33498.02€
Patrimonio Neto	**30798.42€**
Capital	20000.00€
Resultado del Ejercicio	9718.57€
Capital de BA/Capital Riesgo	0.00€
Reparto a Inversores BA/Capital Riesgo	0.00€
Préstamo Participativo	0.00€
Resultado de ejercicios anteriores	0.00€
Reserva legal (10 % de PyG)	1079.84€
Subvenciones	0.00€
Otros (detallar)	0.00€
Pasivo no corriente	**0.00€**
Préstamos bancarios a largo	0.00€
Microcréditos a largo	0.00€
Otras deudas a largo plazo	0.00€
Acreedores por arrendamiento financiero a Largo Plazo	0.00€
Pasivo Corriente	**2699.60€**
Póliza de Crédito	0.00€
Proveedores varios	0.00€
Préstamos bancarios a corto plazo	0.00€
Microcréditos a corto	0.00€
Hacienda Pública (acreedor por IVA)	0.00€
Hacienda Pública (acreedor Impuesto de Sociedades)	2699.60€
Otras deudas a corto plazo	0.00€
Otros (acreedores, anticipos de clientes...)	0.00€
Acreedores por arrendamiento financiero a Corto Plazo	0.00€

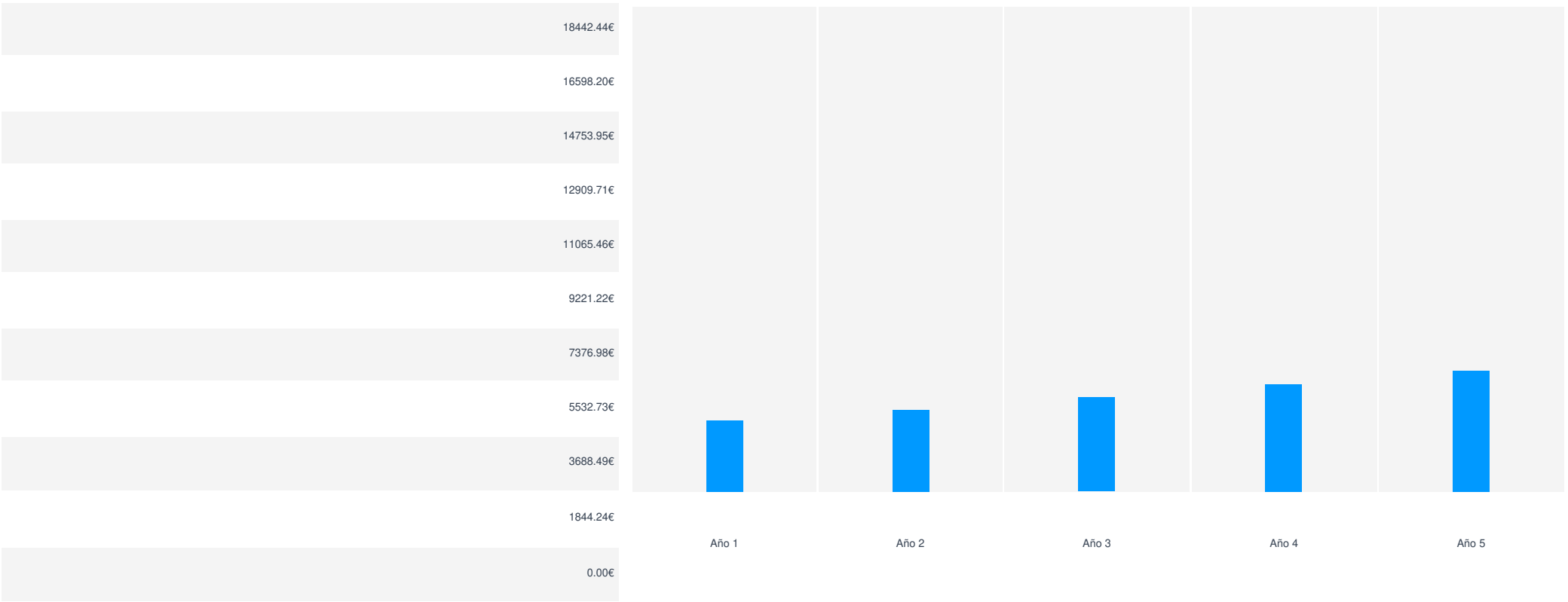
RATIOS - AÑO 1

RATIO DE LIQUIDEZ	Activo Corriente / Pasivo Corriente	8.08 %
FONDO DE MANIOBRA	Activo Corriente - Pasivo Corriente	19116.42€
RATIO DE ENDEUDAMIENTO	Pasivo Total / Patrimonio Neto	0.09 %
MáRGEN DE BENEFICIO	Beneficio antes de Imp e Int / Ventas	11.75 %
RATIO DE SOLVENCIA	Activo Total / Pasivo Total	12.41 %
RENTABILIDAD ECONóMICA (ROE)	Beneficio antes de Imp e Int / Activo Total	40.29 %
RENTABILIDAD FINANCIERA (ROA)	Beneficio Neto / Patrimonio Neto	35.06 %
RENTABILIDAD SOBRE VENTAS	Beneficio Neto / Ventas	9.4 %
PLAZO DE COBRO	Clientes / Ventas * 360	0 días
PLAZO DE PAGO	Proveedores / Inversión Inicial * 360	0 días
PUNTO DE EQUILIBRIO	Gastos Fijos / Margen Bruto	81277.95€
VAN (8.00%)		7159.63€
TIR		32%

CUENTA DE RESULTADOS PROYECTADA

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos de Explotación	114896.00€	120640.80€	126672.84€	133006.48€	139656.81€
Consumos	65363.98€	68632.18€	72063.79€	75666.98€	79450.33€
Margen Bruto	**49532.02€**	**52008.62€**	**54609.05€**	**57339.50€**	**60206.48€**
Margen Bruto sobre Ventas	**43.11%**	**43.11%**	**43.11%**	**43.11%**	**43.11%**
Gastos de personal	20736.00€	20736.00€	20736.00€	20736.00€	20736.00€
Gastos Variables	3400.00€	3468.00€	3537.36€	3608.11€	3680.27€
Gastos Fijos	10180.00€	10383.60€	10591.27€	10803.10€	11019.16€
Amortizaciones	1718.00€	1718.00€	1718.00€	1718.00€	1718.00€
Total Gastos	**36034.00€**	**36305.60€**	**36582.63€**	**36865.20€**	**37153.43€**
Beneficios antes de impuestos e intereses	13498.02€	15703.02€	18026.42€	20474.30€	23053.05€
Gastos financieros	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€	0.00€
Beneficios antes de impuestos	13498.02€	15703.02€	18026.42€	20474.30€	23053.05€
IRPF / Impuesto de sociedades	2699.60€	3140.60€	3605.28€	4094.86€	4610.61€
RESULTADO DEL EJERCICIO	**10798.42€**	**12562.42€**	**14421.14€**	**16379.44€**	**18442.44€**

CUENTA DE RESULTADOS PROYECTADA



	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Crecimiento de la cifra de Ventas	5.00 %	5.00 %	5.00 %	5.00 %
Crecimiento de la cifra de Consumos	5.00 %	5.00 %	5.00 %	5.00 %
Crecimiento de la cifra de gastos fijos y variables (IPC)	2.00 %	2.00 %	2.00 %	2.00 %
Crecimiento de la cifra de gastos de personal	0.00 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %
Crecimiento del Beneficio Neto	16.34 %	14.8 %	13.58 %	12.6 %