



"Conserveira Conservas Sotavento,S.L."







Convocatoria: 2016 **Estado**: Proyecto en curso.

Coste del proyecto: 69.496,50 €

Ayuda pública :34.748,25 €

Ámbito de aplicación: **Nebra-Porto do Son** 











## **EI PROMOTOR**

El promotor del proyecto, la sociedad Conservas Sotavento, S.I. se trata de una sociedad de nueva creación formada por dos hermanas menores de 40 años y tituladas que aunque no disponen de experiencia en el terreno empresarial cuentan con una férrea tradición familiar en el emprendimiento ya que sus padres fueron durante

años emprendedores en la creación de empresas, todas ellas, vinculadas con productos del

mar

### **EL PROYECTO**

Este proyecto consiste en la creación de una sala de elaboración de conservas artesanales para producir mediante

la recuperación de los métodos más artesanales de la zona, unas conservas de gran calidad con productos de las rías gallegas. A través de estos productos se va a poner en valor el producto pesquero de la zona procedente de la pesca costera artesanal, combinando recetas innovadoras dónde el protagonista va a ser siempre el producto de la ría Muros Noia, todo ello envuelto en una imagen de marca registrada, fresca e innovadora.

### **OBJETIVOS**

Con la puesta en marcha de este proyecto se pretende:

- Poner en valor productos procedentes de la pesca artesanal en el territorio, transformándolos en no perecederos.
- Recuperar los métodos tradiciona-2. les de elaboración de conservas para conseguir sabores más au-

ténticos, mimando el producto al máximo.

Contribuir asentamiento de marcas-producto en el territorio como es el cadel "polbo SO lonxa" a través de su transformación v comercialización



# CONTRIBUCIÓN AL DLP

Contribuye a la mejora de la competitividad y de la innovación en la industria pesquera local, con una iniciativa de procesado del producto pesquero procedente de la pesca costera artesanal basada en técnicas totalmente artesanales, al mismo tiempo apoya las marcas producto existentes en el territorio, como pulpo de lonja o azul de Portosín, comercializando las conservas basadas en estos productos bajo este emblema. También contribuye al asentamiento de la población joven en el territorio al ser promovido por





dos mujeres menores de cuarenta años y con formación especifica en empresariales y técnicas de venta. Se generan tres puestos de trabajo el de las dos promotores y uno más también ocupado por una mujer.

> "promovido por dos mujere menores de 40 años"

### LECCIONES APRENDIDAS

El éxito de la combinación de técnicas ancestrales de conserva, con una imagen moderna fresca innovadora y actual del producto, dotándolo de un valor añadido diferenciador.

#### **RESULTADOS OBTENIDOS**

La iniciativa comenzó su andadura en noviembre de 2016, logrando desde su inicio cada vez un mayor número de ventas sobre todo a través de la promoción en ferias, e incrementando la cartera d productos como con lotes de regalo para empresa o Navidad. Ha contribuido a la creación de tres puestos de trabajo, dos de las propias promotoras y otro a mayores, todos ellos ocupados por mujeres.