

# Ángeles Orantes-Zurita

9 Diciembre de 2015

# REINVENTARSE?

- Creciente competencia, gran velocidad con la que se producen los cambios en el mercado obligan a abandonar planteamientos de negocio tradicionales
- La crisis ha acentuado esta necesidad, siendo una cuestión de supervivencia
- Pero también, como estrategia de éxito

# COMO REINVENTAR LA EMPRESA

- Aplicar tu know how a otros mercados: Caso Bose
- Nuevas aplicaciones para tus productos y servicios: Caso Pilates
- Reinventar tus productos y servicios: Caso Tom Tom
- Marketing lateral: BMW, Bimbo
- Inventar negocios híbridos, complementarios

# COMO REINVENTAR LA EMPRESA

- Buscar alianzas estratégicas: joint venture
- Arrimarse a las grandes: sector farmacéutico
- Comunicar mejor tu negocio: Grapedistrict
- Diversificar el negocio
- Crear nuevos canales de distribución: Sort
- Locales temáticos: Starbucks

# LA COMPAÑÍA



# DOS LÍNEAS DE NEGOCIO



LA CUEVA  
de 1900

Taberna - Restaurante





- **FUNDADA EN 1970, TIENE SU SEDE CENTRAL EN ALBOLOTE (GRANADA)**
- **DOS PLANTAS PRODUCTIVAS: CARNICOS Y PLATOS PREPARADOS**
- **EMPRESA FAMILIAR EN 2ª GENERACION**
- **FABRICANTE DE EMBUTIDOS, JAMONES, DERIVADOS CARNICOS Y PLATOS PREPARADOS**



**PLANTILLA MEDIA: 50 TRABAJADORES**

**FAMILIA MUY UNIDA EN TORNO A UN PROYECTO  
EMPRESARIAL**



- **NUESTROS CLIENTES SON:**

- **ALIMENTACIÓN:** GRANDES SUPERFICIES, SUPERMERCADOS, CASH&CARRY Y TIENDA TRADICIONAL, A NIVEL NACIONAL
- **HORECA:** RESTAURACION, HOSTELERIA Y CATERING, A NIVEL NACIONAL
- **MERCADO INTERNACIONAL:** ITALIA, DINAMARCA, ALEMANIA, FRANCIA Y HOLANDA

## EL MERCADO SE DISTRIBUYE:

**10% REGIONAL**  
**75% NACIONAL**  
**15% INTERNACIONAL**



# ¿CUÁL ES NUESTRA **VENTAJA COMPETITIVA**?

- \* **FLEXIBILIDAD Y DINAMISMO ANTE LOS CAMBIOS: ES UNA FILOSOFÍA**
- \* **INNOVACIÓN: ENTENDIDA COMO UNA FORMA DIFERENTE DE HACER LAS COSAS**

# ORIENTACIÓN ESTRATÉGICA



## Antes 2009

- Estrategia de compañía basada en el volumen y dirigida al mercado nacional, sobre todo la gran distribución.
- Líneas de negocio: cárnicos y platos preparados.
- Innovadores pero con productos fáciles de copiar y muy imitados: caso de la Rosca.
- Tamaño medio.
- Progresiva disminución de los márgenes comerciales dado la concentración y poder de los compradores.
- Inquietud por salir de esa situación pero, **¿CÓMO?**

# NUEVA ORIENTACIÓN ESTRATÉGICA:

- SE APUESTA POR UNA **ESTRATEGIA DE DIVERSIFICACIÓN**,  
BASADA EN:
  - NOS DIRIGIMOS AL CONSUMIDOR FINAL
  - CADENA DE HOSTELERIA BASADA EN LA CHARCUTERIA  
TRADICIONAL, QUE SE CONVIERTE EN NUESTRO PRINCIPAL  
CLIENTE



- CREACIÓN DE DOS **CASH&CARRY** DIRIGIDOS AL PÚBLICO EN GENERAL, DONDE OFRECEMOS AL CONSUMIDOR:
  - EL PRODUCTO MÁS FRESCO
  - Y EL MEJOR PRECIO DE CARNE Y EMBUTIDOS
  - TRASLADAMOS LOS PRECIOS DE FÁBRICA AL CONSUMIDOR





- DESARROLLO DE LA RED DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA: **LA CUEVA de 1900**
- SE CONVIERTE EN EL PRINCIPAL CLIENTE DE NUESTRA EMPRESA
- CONTROLAMOS TODA LA CADENA

HEMOS IDO CREANDO NUESTROS PROPIOS CANALES DE VENTA: **INNOVACIÓN**

# LA CUEVA de 1900

Taberna - Restaurante

LA CUEVA  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

# CONCEPTO

Hostelería-restauración que se enmarca dentro del segmento de las **cervecerías-bares de tapas** y que se caracteriza por:

Oferta variada, cuidada y con una excelente calidad, donde el jamón y el embutido tiene un papel principal.

Embutido recién hecho

La **filosofía basada en nuestro origen**: cerveza-tapa

**LA CUEVA**  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

Cocina de siempre, sencilla pero bien hecha

**La combinación de la restauración con la  
venta al detalle**

La ambientación basada en una típica **taberna  
andaluza.**

**LA CUEVA**  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

Adquirida en **2003**

Formato ciudad: **2006**

Proyecto de franquicia: **2009**

Actualmente: **10 propios**

**LA CUEVA**  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---



# LA CUEVA de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---



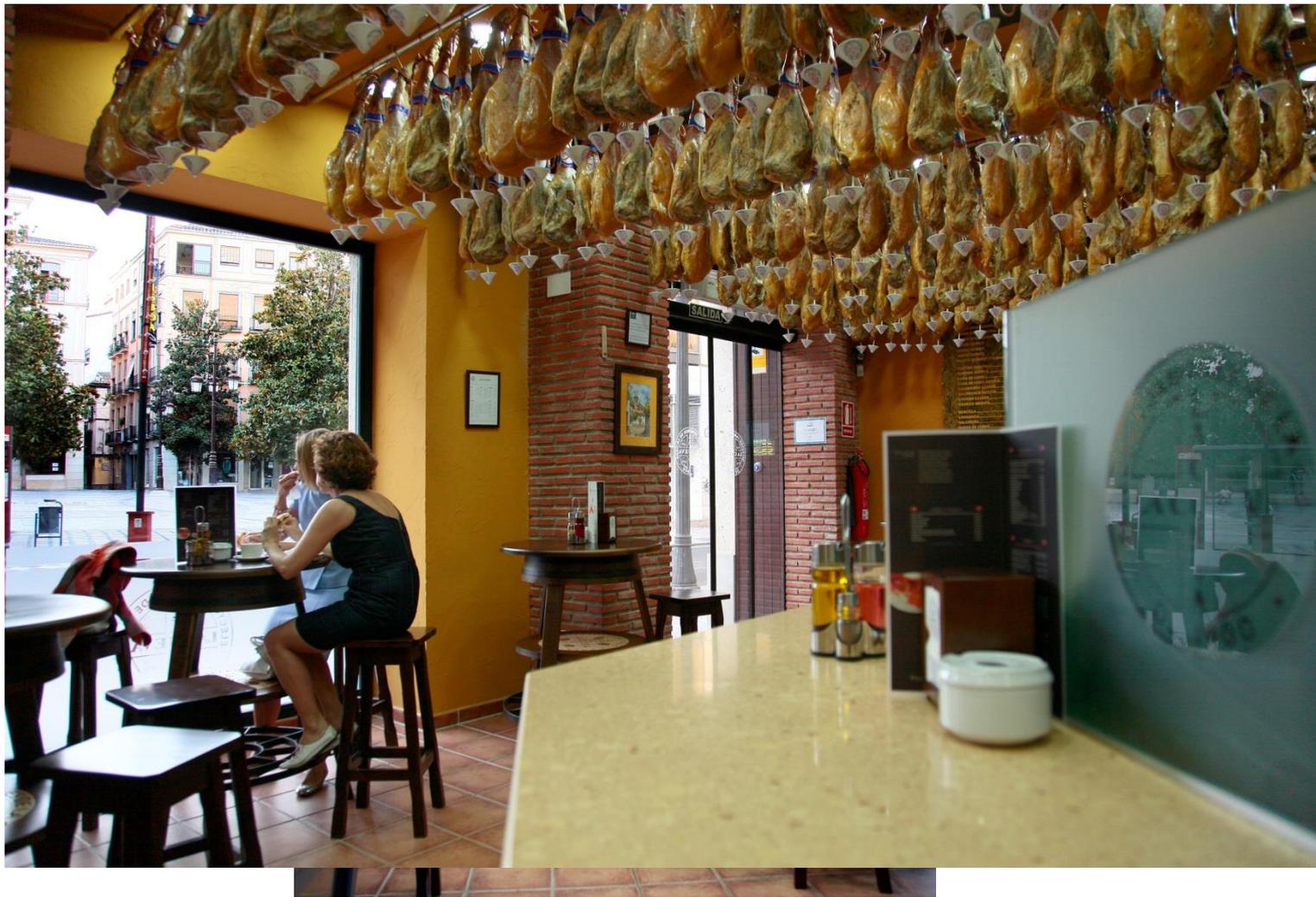
# LA CUEVA de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---



LA CUEVA  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---



**LA CUEVA**  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---



LA CUEVA  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---



**LA CUEVA**  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

**Inversión** realizada en la cadena: 12 M €

Centros altamente **generadores de empleo**:  
actualmente trabajan 200 personas

**Cifra de negocio**: 15 m € anuales

**LA CUEVA**  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

- ▶ EMPRESA MUY COMPROMETIDA SOCIALMENTE:
  - Integración de colectivos desfavorecidos: programas con fundaciones y asociaciones de inserción laboral
  - Aportación mensual al Banco de Alimentos: 1000 Kgs de alimentos mensuales
  - Apoyo a asociaciones y actividades solidarias

# RETOS DE FUTURO

- Crecimiento de la cadena:** con establecimientos propios
- Diversificar la oferta:** nuevos modelos de negocio
- Internacionalización:** alianzas estratégicas?

HOY EN DIA EL TAMAÑO ES IMPORTANTE PERO LO REALMENTE ESTRATÉGICO ES EL CARÁCTER INNOVADOR

LA CUEVA  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

# CLAVES DE NUESTRA CONTINUIDAD

Tándem empresa-familia funciona

Equipo directivo joven y dinámico, muy unido en torno a un proyecto empresarial

La idea de «todos a una»: el equipo

Identificación clara de los roles de cada uno

Carácter emprendedor: hemos aprendido a convivir con el riesgo y el compromiso

**LA CUEVA**  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

Humildad

Prudencia: de menos a más

Capacidad de levantarnos ante las caídas

Tener un modelo: la honestidad es básica  
en el mundo empresarial

LA CUEVA  
de 1900

Taberna - Restaurante

---

ESPECIALIDAD EN JAMONES,  
EMBUTIDOS & QUESOS  
*/fabricación propia/*

---

# **reflexiones y recomendaciones**

**¿EXISTE REALMENTE EL  
OLFATO EMPRESARIAL?**

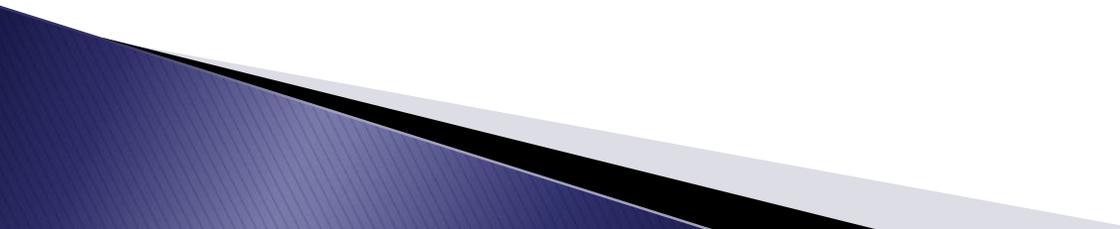
Capacidad para descubrir oportunidades: saber ver qué productos o servicios está dispuesto el público a comprar

En esencia, es identificar las necesidades del consumidor

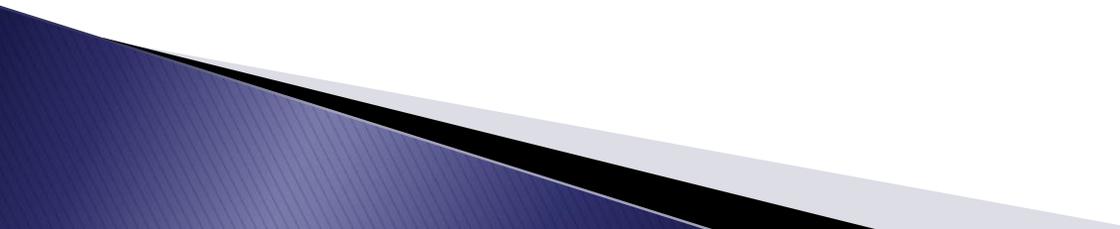
Pero, hay que saber cómo hacerlo y cuándo

LA INTUICIÓN ES UN PRIMER PASO PERO HAY QUE GESTIONAR DESPUÉS.

**RODEARSE DE UN BUEN EQUIPO**



EL 90% DE LOS ÉXITOS EMPRESARIALES SE  
DEBEN A **PROYECTOS ORDINARIOS**  
**EXTRAORDINARIAMENTE**  
**GESTIONADOS**



# ACTITUDES

**-MOVERSE:** detrás de un buen negocio hay un empresario inquieto

**-TENER CONFIANZA:** fe ciega en el proyecto

**-PERSEVERAR:** ser tozudo, creer en uno mismo

**-INFORMARSE:** la clave de la intuición es toda la información que acumulamos y que de repente aflora

## PENSAR EN GRANDE

