



Alberto García Álvarez

6ª Ronda de Inversión FIDBAN - Junio 2019

¿QUIÉNES SOMOS?



SANTANDER, Cantabria



- Una empresa familiar situada en la Costa del Cantábrico.
- Elaboración y comercialización de pates artesanos de pescado y mariscos 100% naturales.
- Uso de las mejores materias primas para la elaboración de nuestros pates de forma artesanal, con antiguas recetas marineras de nuestras costas.
- Rigurosos controles en todos los procesos de la fabricación para garantizar las condiciones idóneas de calidad a nuestros consumidores.



¿QUIÉNES SOMOS?



Paté de anchoa
Con el intenso sabor de la anchoa en salazón.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.

Anchovy pâté
With an intense flavour of salted anchovy.
Format: 110 g. 24 units/box.



Paté de salmón
La carne del salmón es de las más ricas y apreciadas por su textura e inconfundible sabor.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.
BAJO EN GRASA

Salmon pâté
Salmon is one of the most delicious fish, appreciated for its fine texture and unique flavour.
Format: 110 g. 24 units/box.
LOW IN FAT



Paté de centollo
Un sabor fuerte, a mar y roca.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.
BAJO EN GRASA

Crab pâté
A strong taste of the sea.
Format: 110 g. 24 units/box.
LOW IN FAT



Paté de pulpo a la gallega
El exquisito sabor de Galicia.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.
BAJO EN GRASA

Pulpo a la Gallega pâté (Galician-style octopus pâté)
The exquisite taste of Galicia.
Format: 110 g. 24 units/box.
LOW IN FAT



Paté de cabracho
Una textura refinada y sabor suave.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.
BAJO EN GRASA

Scorpionfish pâté
With a refined texture and delicate flavour.
Format: 110 g. 24 units/box.
LOW IN FAT



Paté de langosta
Un succulento bocado.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.
BAJO EN GRASA

Lobster pâté
A succulent treat.
Format: 110 g. 24 units/box.
LOW IN FAT



Paté de necora
De un sabor suave y delicado.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.
BAJO EN GRASA

Velvet crab pâté
With a mild, delicate flavour.
Format: 110 g. 24 units/box.
LOW IN FAT



Paté de erizo
Con un intenso sabor a mar, muy apreciado por los paladares más exigentes.
Formato: 110 g. 24 unid./caja.
BAJO EN GRASA

Sea urchin pâté
With an intense flavor of the sea, much appreciated by the most discerning palates.
Format: 110 g. 24 units/box.
LOW IN FAT

¿POR QUE CAPRICHOS DEL MAR?



una mayor concienciación tanto de los consumidores como de los fabricantes de la
NECESIDAD de una **DIETA SALUDABLE**.

Algunos datos:

- Las dietas poco saludables “causan más muertes y enfermedades en todo el mundo que el consumo de alcohol, tabaco y drogas.” (Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, María Luisa Carcedo. Enero de 2019). Más datos:
 - El 54% de los adultos tiene sobrepeso.
 - El 17% por ciento de los adultos es obeso.
 - Entre los niños, los datos se sitúan en 40% y 18%.
- EL compromiso de la Industria Alimentaria a reducir en un 10% de azúcares, grasas saturadas y sal en sus productos de aquí al 2020.

¿COMO LO HACEMOS?



Los productos Caprichos del Mar son 100% NATURALES, no incluyen NINGÚN TIPO DE CONSERVANTE, COLORANTE O ADITIVO.

La base de toda nuestra gama es el PESCADO y el MARISCO de máxima calidad, que junto con aportes, como el aceite de oliva virgen extra o los ácidos grasos Omega 3, es un excelente ejemplo de la dieta mediterránea.

Los criterios de fabricación hacen que nuestros PATES SEÁN ÚNICOS en el mundo.

NUESTROS PRODUCTOS



- Maquinaria de última generación.
- Muchas pruebas e investigación para conseguir darle consistencia al pate sin añadirle ningún tipo de sustancia química.
- Actualmente ofrecemos las siguientes líneas de pates:
 - **Línea ESTÁNDAR:** Tapa dorada.
 - **Línea PREMIUM:** Tapa negra.
 - **Línea INTERMEDIA:** con verduras (en pruebas).

¿POR QUE ES UNA OPORTUNIDAD?



MERCADO OBJETIVO:

- Cientes: grandes y medianas cadenas de distribución.
- Tendencias:
 - reducción del mercado de pates asociado a altos contenidos de grasa;
 - gran preocupación por la comida saludable.

TAMAÑO del mercado objetivo:

- consumo anual de 20.000 Tn de todo tipo de patés.

CUOTA de mercado objetivo estimado:

- 10% del mercado nacional = 2.000 Tn /año



¿COMO VENDEMOS?



Canal de COMUNICACIÓN:

- Fuerza Comercial y Asistencia a Ferias.

Canal de DISTRIBUCIÓN:

- Gran Superficie (Carrefour) y Mediana Superficie (Vegalsa).

Canal de VENTA:

- Estrategia PUSH / Empuje (Fabricante – Distribuidor – Consumidor).
- Campaña PULL (Tirar de la Demanda / Consumidor final) en Madrid, donde están las principales cadenas de compra.
- Fabricación de la marca blanca (Conservas el Capricho, Conservas Angelacho, Pazo de Coruso).

Exportación: Pequeños pedidos a Francia, Alemania e Italia.



¿COMO MONETIZAMOS?



Nuestro Modelos de Ingresos:

- Venta directa de producto.

Márgenes comerciales muy interesantes para todo el canal de distribución:

- Coste real producción x 3.



¿COMO NOS DIFERENCIAMOS?



En el mercado se venden:

- Fua de Pato: precio medio de 6€
- Pate estándar de cerdo: precio medio de 1€

Nuestros productos se sitúan en la banda media de precios:

- Paté tapa dorada: 2€
- Paté tapa negra: 4€
- Paté con verduras: 3€ (mayor margen)



LOGROS ALCANZADOS



Principales logros conseguidos:

- Haber colocado el producto a nivel Nacional (Carrefour).
- Haber logrado el posicionamiento de bajo en grasa < 3%.
- Pioneros en la colocación del Semaforo NUTRISCORE en caja expositora.

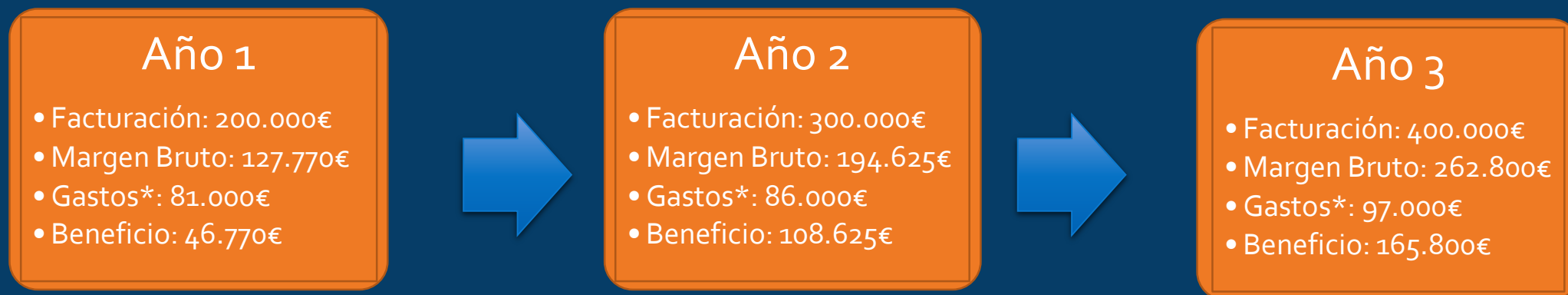


Principales Activos:

- Maquinaria.
- Stock de producto terminado suficiente para servir a las grandes superficies.

Actual estructura legal: Caprichos del Norte, S.L.

INGRESOS Y FLUJOS DE CAJA

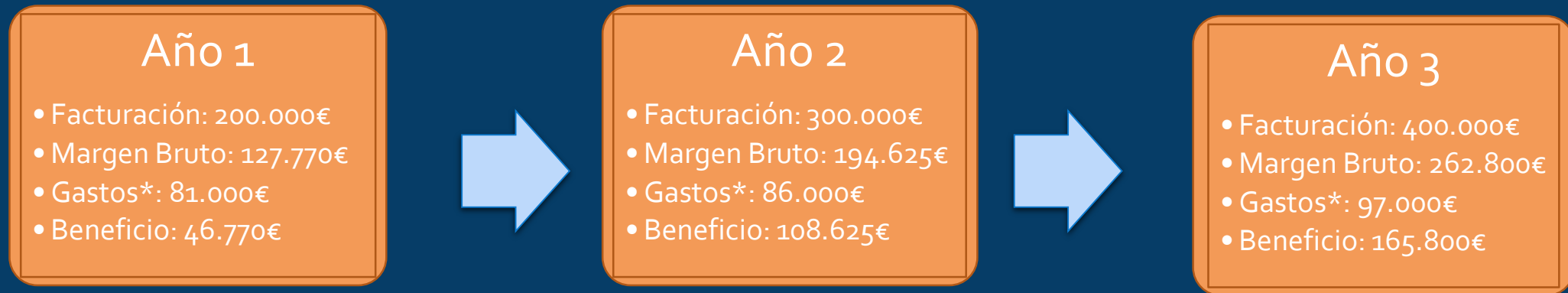


Escenarios REALISTAS: en 2015 y 2016 = 400.000€ de facturación.

OBJETIVOS A MEDIO PLAZO:

- Cuota de mercado del 10%,
- Facturación de 4 Millones de eur,
- Beneficio aprox. 1,7 Millones de eur,
- Posibilidad de internacionalización.

NECESIDADES FINANCIERAS



NECESIDADES FINANCIERAS:

200.000 €

OBJETIVOS DE FINANCIACIÓN



- Ser **LIDERES** en el mercado **NACIONAL** de pates de pescado, alcanzando una cuota del 10% del mercado total de patés en España.
- Lanzar nuevos productos y abrir nuevos mercados.
- Realizar un *restyling* de la marca: potenciar el *MADE IN CANTABRIA*.
- Actualizar nuestra presencia on-line.
- Obtener músculo financiero para afrontar estos retos.



¿QUÉ OFRECEMOS AL INVERSOR?



Abiertos a negociar una participación importante en el proyecto, hasta un 70% de la sociedad.

EQUIPO PROMOTOR



EQUIPO GESTOR:

- Alberto García, Gerente con más de 40 años de experiencia en el sector de la Alimentación.
- Raquel García, Socia y Responsable de Facturación y Comunicación.
- Rubén Ruisoto, Socio y Responsable de Fabricación.
- Cristina Huergo, Responsable del Etiquetado y Stock.

HUECOS que tiene el equipo:

- Análisis y Laboratorio (inicialmente se plantea solucionarlo mediante colaboración externa con Laboratorios Norte).





MUCHAS GRACIAS



caprichosdelmar@caprichosdelmar.com



658 959 027



www.caprichosdelmar.com



Pol. Ind. Mercasantander, 6 - 39011 - Peñacastillo