

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



PLAN DE DINAMIZACIÓN

DE LAS QUESERÍAS ARTESANALES



INTRODUCCIÓN



Este documento pretende estructurar las bases de un **Plan de Dinamización para las queserías Artesanales** con el objeto de poner en valor este incipiente sector que atesora un recurso de grandísimo potencial económico y turístico.

Se propone elaborar un **Plan de Actuaciones 2014 - 2015** que potencie y convierta esta actividad en la segunda agroindustria de la isla y en un atributo fundamental en la cadena de valor del Turismo enogastronómico.

Se pretende, con este trabajo, **mejorar la competitividad** de la economía insular y del sector agroindustrial, y representa dar continuidad a una serie de acciones, orientadas en la misma dirección que se viene desarrollando por esta institución desde hace algún tiempo.

Este Plan se enmarca dentro del **Plan de Dinamización de la Enogastronomía** insular y de la marca Saborea Lanzarote.



ANTECEDENTES



- 2007** ● PLAN ESTRATÉGICO DEL VINO
- 2010** ● PLAN DE DINAMIZACIÓN ENOGASTRONÓMICO
- 2011** ● CENTRO DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DEL S. PRIMARIO INSULAR
- SABOREA ESPAÑA - SABOREA LANZAROTE
- 2009-2013** ● PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA: LA COCINA DEL VOLCÁN
- 2013** ● GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE
- 2013-2014** ● MARCA DE GARANTÍA





LA MISIÓN



01

Diversificar la economía insular potenciando la actividad agroindustrial, incidiendo en la creación de nuevos puestos de trabajo e incrementando la participación de este sector en el PIB de la isla.

02

Convertirlas las queserías artesanales en **empresas solventes y duraderas** que aporten valor a la economía insular.

03

Aumentar la **Calidad, variedad y la innovación** en las industrias artesanas queseras.

04

Convertir a las queserías artesanales en un potente y atractivo producto turístico con el objeto de dar mayor profundidad a la oferta de la isla, de fidelizar a la clientela potencial y de aumentar las fuentes de ingresos de la mismas.

05

Potenciar la exportación de productos "gourmet" como atributo original y auténtico de promoción de la isla de Lanzarote, a través del Turismo Enogastronómico y del Club de Producto Saborea España.

LOS OBJETIVOS

01

Profesionalizar al sector acompañándolos en el proceso de crecimiento empresarial.

02

Profundizar en el **sistema de producción** e implementar un **sistema de calidad**.

03

Incrementar la variedad de la producción y la diferenciación.

04

Integrar a las queserías en la **Marca de Garantía** Saborea Lanzarote, como exigencia de calidad y reconocimiento.

05

Adecuar las queserías para el desarrollo de **actividades turísticas**.

06

Promocionar el sector quesero insular a través de las acciones que desarrolle Saborea Lanzarote y Saborea España.

07

Convertir al **sector Horeca** insular en el principal consumidor de este sector.

08

Desarrollar **nuevas aplicaciones** del producto **en la gastronomía** insular.

09

Conseguir que al menos **10 restaurantes** de la isla tengan un **“afinador de quesos”** que ayude a optimizar el servicio de este producto en la sala y que mejoren la presencia del mismo en la carta.

10

Sensibilizar al **consumidor final** sobre el uso de estos productos en la cocina y dieta familiar.



ÁREAS DE ACTUACIÓN



PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN

Al objeto de garantizar la viabilidad económica de la industria, **Formación y apoyo** para:

- Mejora de los procesos productivos
- Utilización de herramientas de "management".
- Políticas de comercialización y promoción

Acciones de **formación y sensibilización** de puesta en valor del producto dirigido **hacia la demanda**, en especial al canal horeca y consumidor final.

ESPECIALIZACIÓN DEL DESTINO

-Acciones encaminadas a desarrollar actividades turísticas en las queserías: visitas, tiendas...

-Creación de espacios temáticos interactivos para la comercialización de los productos: mercados...

-Desarrollo de experiencias gastroqueseras encaminadas a la puesta en valor del queso artesano insular: catas, maridajes,....

-Potenciación de eventos enogastronómicos relacionados con esta actividad: Feria del queso....

MARKETING Promoción y comercialización

-Acciones de Benchmarking dirigida a que el sector vea y compare lo que sucede entorno a esta actividad en otras zonas.

-Acciones de posicionamiento y creación de una marca.
-Acciones de comercialización y venta.

PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN

ACCIONES ESPECÍFICAS

- Curso y asesoría técnica para la **formación** y apoyo en la mejora de los **procesos productivos** en las queserías artesanales.
- **Seminario** sobre la **maduración de quesos** en cámaras.
- Curso y asesoría técnica para la **formación en Marketing y modelo de negocio**, centrado en la comercialización y posicionamiento del producto.
- **Cursos profesionales de iniciación a la cata del queso**, al servicio en sala (restaurantes) y al afinamiento del producto como valor de la carta del establecimiento hostelero.
- **Jornadas de sensibilización en la cata del queso para no profesionales** y en las aplicaciones de este producto en la dieta diaria de la familia.
- **Charlas informativas e interactivas** sobre productos lácteos locales y sus aplicaciones alimentarias en los colegios de la isla.
- Creación de un **Panel de Catadores de queso** y del comité de cata evaluador de la producción insular (marca de garantía)
- Promover la creación del **Colectivo de Maestros queseros** de Lanzarote

ÁREAS DE ACTUACIÓN



ESPECIALIZACIÓN DEL DESTINO

ACCIONES ESPECÍFICAS

Creación de:

1. La Ruta de queserías artesanales de la isla
2. Mercado del Queso
3. Fruit & Cheese Market

Desarrollo de Jornadas y eventos Gastronómicos del Queso

Asesoramiento creativo y de conceptualización para la puesta en marcha de actividades turísticas en la quesería



ÁREAS DE ACTUACIÓN



MARKETING Promoción y comercialización

ACCIONES ESPECÍFICAS

- Presentaciones de las queserías en Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y Madrid.
- Concurso exposición de quesos tradicionales e innovadores en el **Festival Enogastrómico Saborea Lanzarote**.
- Concurso sobre las mejores cartas de queso de la restauración insular.
- Concurso escolar en aplicaciones de productos lácteos de Lanzarote.
- Fomentar la participación de las queserías insulares en certámenes nacionales e internacionales.



PLAN DE DINAMIZACIÓN

DE LAS QUESERÍAS ARTESANALES



MUCHAS GRACIAS