

PROYECTO DE CONFITERIA EXOTICA

ROYAL HOUSE CHOCOLATE

RESUMEN EJECUTIVO

Con el fin de apoyar la **Implementación de una Planta confitera de Cacaos y Frutas**, que se diferencie de todo chocolate y/o Bombón en el mercado y que cumpla con los más altos y exigentes estándares de calidad internacional, se propone un convenio de ejecución, que contempla:

- **FOMENTO PRODUCTIVO.** - Selección e Industrialización de cacaos diferenciados de alta calidad y de frutas exóticas de todo el país en la Sierra Centro.
- **SOLUCIONAR EL DESPERDICIO AGRICOLA.** – Creando confitería fina con cacaos únicos y frutas exóticas de la Amazonía, se conseguirán chocolates y bombones irrepetibles.
- **AGREGAR VALOR.** - Obtener productos que superen en largo el valor de productos no industrializados
- **COMERCIALIZACIÓN.** - Establecer una red comercial de los elaborados.
- **CAPACITACIÓN.** - Técnica de acopio, transformación y manejo empresarial.

El costo del proyecto es ocho millones ciento sesenta y dos mil ochenta y seis dólares con veinte y seis centavos (\$ 8.162.086,26), que contempla los puntos mencionados.

Ecuador cuenta con una extensa variedad de frutas y variedades de nueces únicas, que muy poca gente conoce, pero que son muy valoradas por quienes las conocen.

El objeto del presente proyecto es, implementar plantas de elaboración de confitería novedosa, bombones con relleno único

Se desconoce la existencia de cualquier otra invención similar de bombones con las características e ingredientes del que aquí se preconiza.

Para extra capital de trabajo se requerirá cubrir los costos de alrededor de 10 empleados en brokers, la cobertura de los servicios básicos y conectividad internacional. Además, controles de mantenimiento y logística costos que se encuentran incluidos en el presupuesto.

UBICACION

La planta procesadora de los elaborados de cacao estará ubicada en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas Cantón Santo Domingo

JUSTIFICACIÓN

Ecuador es uno de los países más favorecidos sobre la producción de cacaos, entre los que se destaca el cacao fino de aroma, incluso algunos aún no clasificados científicamente y otros supuestamente extintos.

Otra ventaja es que es el país más bio-diverso del orbe, y entre sus productos únicos, están muchas frutas altamente exóticas, pero más que exóticas, se destacan por su exquisito sabor.

Finalmente, podemos encontrar un sinnúmero de nueces y almendras autóctonas, en la mayoría de casos, completamente desconocidas.

Combinando estas 3 ventajas, podemos obtener un producto con altísimo valor agregado, inimitable, muy deseado, pero más que nada sin competencia.

La producción de la bombonería exclusiva se divide en 5 grandes etapas:

1. Producción de cacao especial
2. Post cosecha del cacao
3. Elaboración de chocolate especial
4. Elaboración de rellenos de frutas únicas
5. Elaboración de confitería fina

Se obvia la producción de frutas, por guardar este paso a agricultores especializados.

Se obvian los primeros pasos y solo se desarrolla el último, tercerizando la entrega del chocolate con que uno desea realizar sus bombones y las frutas y oleaginosas requeridas.

Hacer estos productos es el resultado de un proyecto exitoso, donde su producción puede iniciar a solo 9 meses de iniciar, obtener ingresos que paguen su financiamiento, con una TIR superior al 40%, y un ROI que bordea los 5 años, y todo con una inversión en planta para CAPEX y OPEX de alrededor de 5 millones y una inversión en Logística y comercialización similar a la de producción.

OBJETIVOS

General.- El proyecto “Royal House Chocolate” realizó un análisis de mercado para obtener datos que demuestren la aceptación del producto y su valor agregado al contener chocolate de alta calidad y rellenos únicos, análisis sensoriales determinaron un grado alto de aceptación del producto.

Se realizaron pruebas de color, sabor, textura y olor, con excelente aceptación. El proyecto de “Royal House Chocolate” realizó un análisis de mercado para obtener datos que demuestren la aceptación del producto y su valor agregado al contener chocolate de alta calidad y rellenos únicos, análisis sensoriales determinaron un grado alto de aceptación del producto.

Específicos.-

- Apoyar a pequeños productores de cacaos diferenciados para que mantengan sus cultivos, perfeccionen sus técnicas de cultivo, post cosecha y secado.
- Desarrollar chocolates altamente diferenciados para clientes exclusivos a partir de cacaos únicos;

- Desarrollar rellenos de bombones a partir de frutas y nueces altamente exóticas;
- Producir bombones a partir de los chocolates y rellenos auto desarrollados;
- Registrar y patentar los avances únicos alcanzados en este proyecto;
- Desarrollar un sistema único de comercialización internacional;

INVERSIÓN

La inversión necesaria para la implementación física de la planta requiere de:

ITEM	DESCRIPCION	VALOR
CAPEX 01	Equipamiento	\$1.032.086,26
CAPEX 02	Estructura Principal	\$288.000,00
CAPEX 03	Bodegaje	\$100.000,00
CAPEX 04	Estudios, Terrenos y Adecuación	\$390.000,00
CAPEX 05	Control Post Cosecha y laboratorio	\$152.000,00
OPEX 01	Compra de grano seleccionado, primer año	\$1.750.000,00
OPEX 02	Compra de insumos base	\$600.000,00
OPEX 03	Compra de insumos para rellenos	\$400.000,00
OPEX 04	Compra de material de empaque	\$300.000,00
OPEX 05	Costo operativo en MOD y MOI	\$3.150.000,00
TOTAL		\$8.162.086,26

BENEFICIOS

Los beneficios económicos se reflejan en su corrida financiera calculada a 10 años en:

Tasa Interna de Retorno: TIR
 Valor Actual Neto: VAN
 Return On Investment: ROI

Para elaborar bombones únicos se requieren de gran conocimiento y de un mercado asegurado, contando en este caso con los dos, por ello, se puede asegurar que los índices económicos, más relevantes, calculados a 10 años y con una tasa de interés del 5%, son los siguientes:

INVERSION TOTAL: \$8.162.086,26
TIR: 62%
VAN: 277 Millones de dólares
ROI: 3 Años