




BIOBUCHA S.L.



**Álvarez González, Claudia
Garrido Vilas, Carla
Mosqueda Otero, Marlyn
Rodríguez Garcia. Silvia**

ÍNDICE



1 IDEA DE
EMPRESA

2 KOMBUCHA



3 ESTUDIO DE
MERCADO

4 LOCALIZACIÓN

5 DIAGRAMA
DEL PROCESO

6 INSTALACIONES

7 PLANIFICACIÓN

8 PLANTILLA Y
PRESUPUESTO

9 PUBLICIDAD

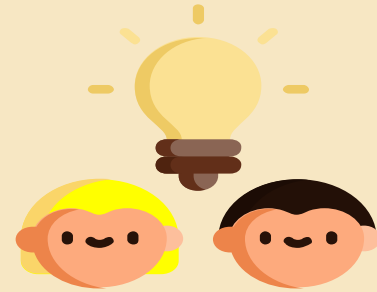
10 CONCLUSIONES



BIOBUCHA S.L.

¿CÓMO SURGE LA IDEA DE EMPRESA?

De la necesidad de ofrecer una bebida **alternativa** y revolucionaria frente a los refrescos azucarados.



¿QUÉ ES LA KOMBUCHA?

Bebida fermentada con base de té, aromatizada con fruta u otros saborizantes.

Se caracteriza por ser un producto **probiótico** presentando múltiples beneficios a la salud.

KOMBUCHA

FORTALECE EL
SISTEMA
INMUNE

FAVORECE LA
ELIMINACIÓN DE
TOXINAS

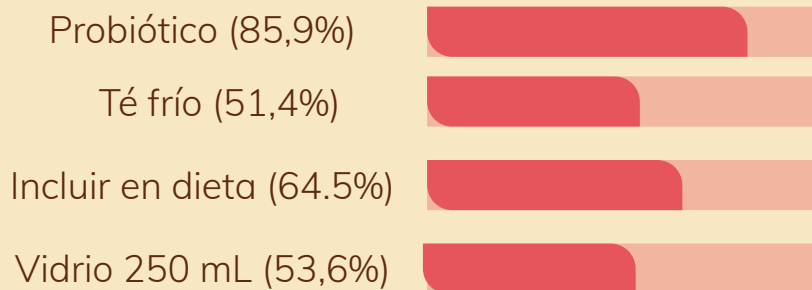


REGENERA Y
EQUILIBRA LA
FLORA
INTESTINAL

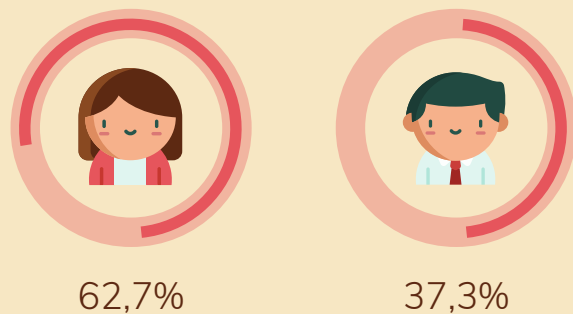
PROPIEDADES
ANTIINFLAMATORIAS

ESTUDIO DE MERCADO

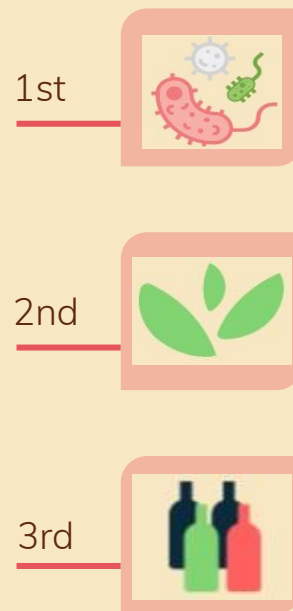
KOMBUCHA



GÉNERO



RESULTADOS



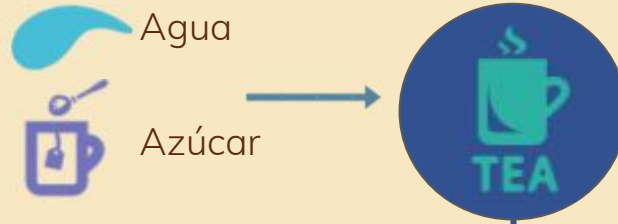
LOCALIZACIÓN

- Polígono industrial de As Gándara / A Granxa, parcela 170
- Conexión directa con ciudades como Vigo, Pontevedra y Santiago.
- Área: 868.12 m²



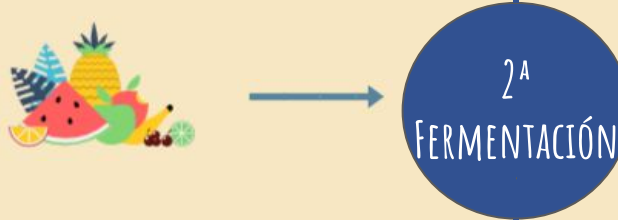
DIAGRAMA

INFUSIÓN DEL TÉ



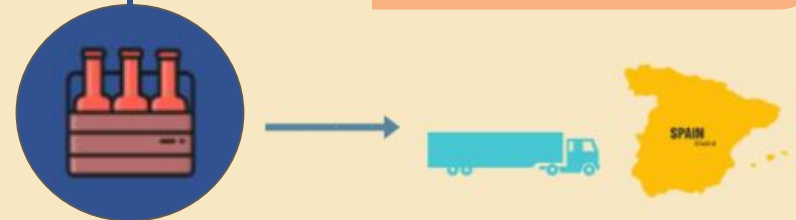
FERMENTACIONES

- 1ª obtención de kombucha
- 2ª sabor y producción de CO₂

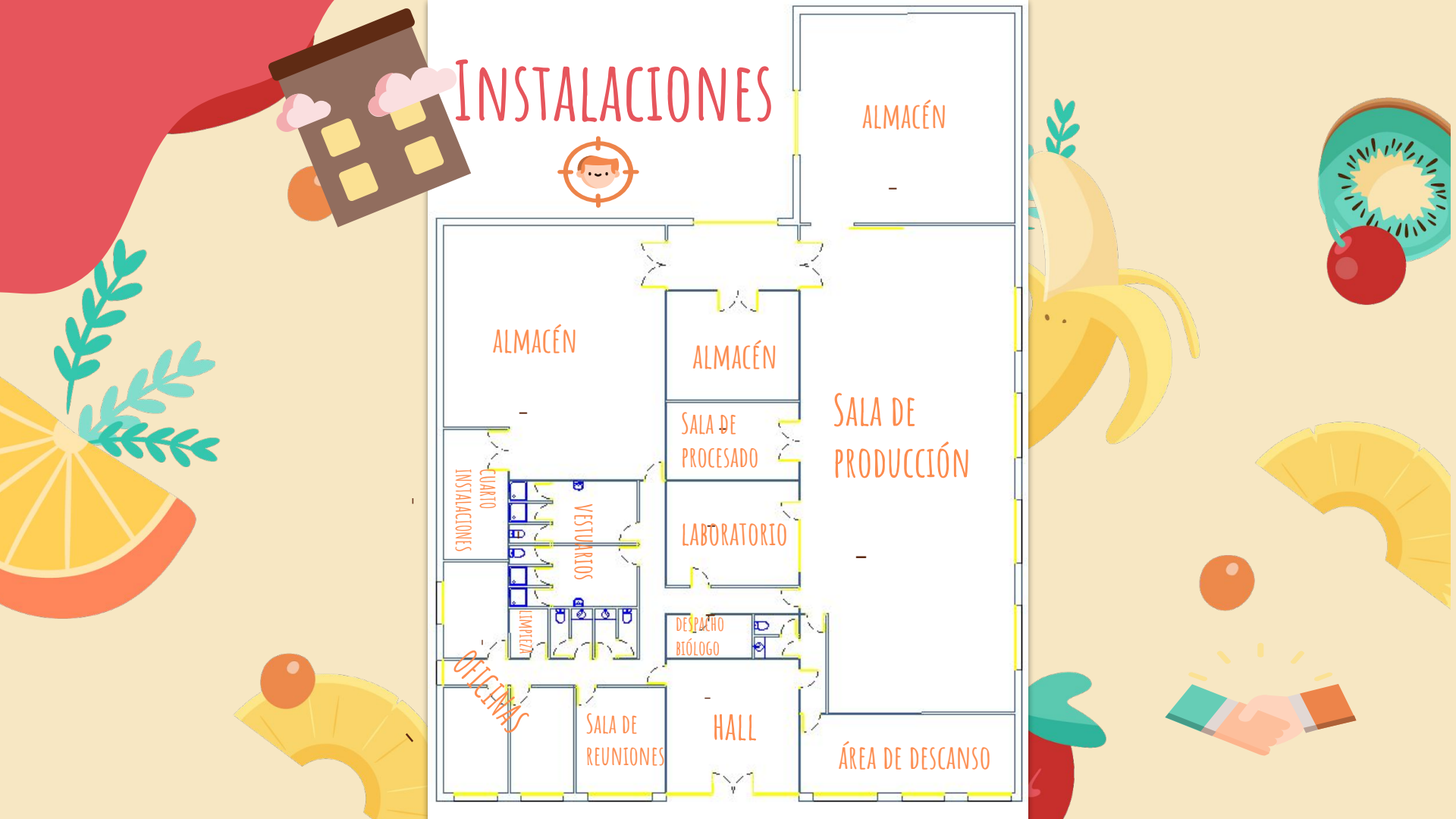
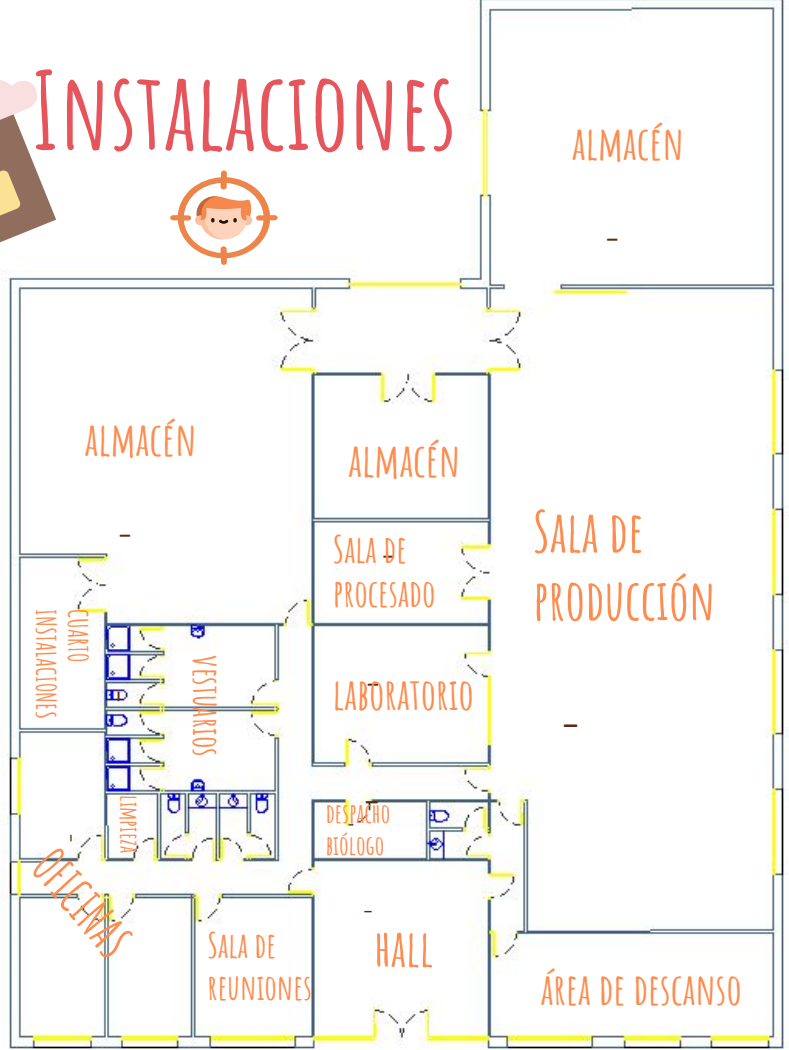


La 1ª fermentación tiene una duración de 15-20 días, mientras que la 2ª fermentación dura 5 días

DECANTACIÓN Y EMBOTELLADO

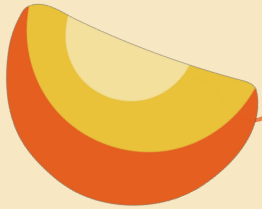


INSTALACIONES



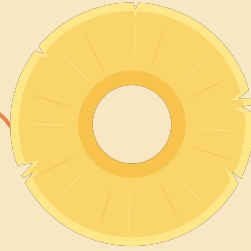


PLANIFICACIÓN



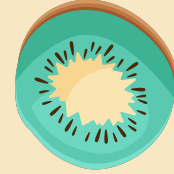
Producción: 1.650L

Ciclo de
Fermentación (20
días)



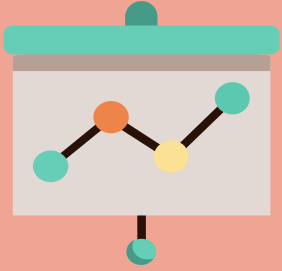
Envasadas en
botellas de vidrio de
250 mL

Inicio de otro ciclo de
fermentación con 5
días de desfase



Diferentes sabores a
partir de diferentes
variedades de té y
frutas

PLANTILLA Y PRESUPUESTO



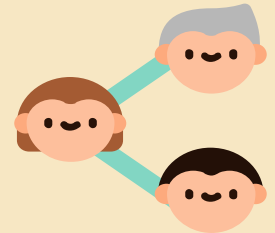
Inicio de la actividad:

- Inversión inicial de 50.000€



El equipo:

- 2 biólogos
- 2 técnicos de laboratorio
- 8 operarios



MARKETING



MULTIMEDIA



POSTER

MULTIMEDIA



https://docs.google.com/presentation/d/1D8Nd1SB0Hf4L7KpjYyad7UQwHBdpZc9Ltc40cgEfBxM/edit#slide=id.g56c92a5e06_0_28



*Toma un descanso,
Toma Bio Bucha*



TÉ KOMHIELO Y SIN AZÚCAR.



BIOBUCHA, ¡TU KOMBUCHA!

CONCLUSIONES

- Obtención de un producto **competitivo**.
- Satisfacer las necesidades de los clientes.
- Ser líder en el sector en lo referente a las **características organolépticas** del producto.
- **Compromiso** con el medio ambiente.



Pretendemos:

- Mejorar características organolépticas
- Alargar la vida del producto

Para ello...

→ Búsqueda y mejora de cepas de levaduras y bacterias.

→ Fermentaciones a pequeña escala con distintos saborizantes



Obtener un sabor más agradable.

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

¿Tienen alguna pregunta?

biobucha@informacion.es

+34 986328547

www.biobuchatukombucha.es

