



Nyföretagare:

Bormeys jordnötter

Alejandro Ulloa

Han är utbildad ingenjör vid universitetet i Santa Clara, strax över 30 år, och har startat ett eget företag och varumärke, Bormeys. Han såg sin farfar och pappa odla jordnötter i Quemado de Güines, där han föddes och växte upp. De gjorde också jordnötssmör och nougat. Under sitt andra år på universitetet började han sälja produkterna och efter examen 2004 började han odla och tillverka egen nougat och söta jordnöttsstänger, samtidigt som han arbetade på universitetet och som konsult i produktkvalitet och personalfrågor. Det är erfarenheter som kommer till

nytta nu i hans eget företag.

”Jag lanserade mitt eget företag och varumärke för tillverkning och försäljning av jordnöttsprodukter. Varumärket registrerades och jag satte igång med ett lån på ca 25 000 peso (5-7 månadslöner).” Nu har han 8 anställda, fem i tillverkningen och 3 försäljare och har anlitat en formgivare för förpackningarna och en advokat för kontraktsskrivning.

”Vi följer Hälsa- och Hygieninstitutets instruktioner för tillverkningen och Jordbruksinstitutets för odling och inköp. Av de fick vi rådet att ange på förpackningarna att vi inte har några kemiska eller andra tillsatser i produkterna. Vi sätter priserna efter läget här i länet – Villa Clara – som är lägre än i Havanna. Vi utgår från våra kostnader och lägger på en vinstmarginal, och ligger lite högre än andra här i Santa Clara, men säljer på varumärkets goda kvalitet. Jag valde att jobba med jordnötter för de är enkla att odla, bearbeta och lagra utan stora krav på lokaler och utrustning. Förutsättningarna är väldigt bra här på grund av klimatet, jordmånen, tillgången till utsäde och kunniga experter, så vi bör enkelt kunna ersätta all import.”

Källa Progreso weekly 140514. Översättning Eva Björklund

