



GRUPO TREBOL SALAMANCA

CAMPOBACEO

CENTRAL DE COMPRAS Y SERVICIOS

UNA FORMULA CON DOS CARAS

- 1- Permite afrontar la cada vez mas dura competencia de las grandes cadenas. Los establecimientos asociados tienen más posibilidades de sobrevivir.
- 2- Supone la aceptación de algunas limitaciones en su independencia.

CENTRAL DE COMPRAS

VENTAJAS

- ✓ Mejores precios+margen
- ✓ Marketing y publicidad conjunta
- ✓ Catálogo electrónico intranet
- ✓ Acceso a nuevas tecnologías
- ✓ Asesoría
- ✓ Formación específica
- ✓ Acceso a la información
- ✓ Logística
- ✓ Participación en beneficios
- ✓ No hacer inversiones individuales

INCONVENIENTES

- ✓ Pérdida de soberanía
- ✓ Marca común en detrimento de la propia
- ✓ Imposición de proveedores
- ✓ Exclusividad territorial
- ✓ Conversión de socios en competidores

¿CÓMO SE CREA LA CENTRAL?

- Buscar nuevos promotores
- Establecer alianzas con una central ya existente
- Buscar asesoramiento legal
- Valorar el volumen de negocio
- Decidir el mejor emplazamiento
- Crear su reglamento consensuado
- Conseguir financiación
- Crear el perfil de socio y asociado

¿CÓMO OPERA LA CENTRAL?

- ✓ **FORMA LEGAL:** Cooperativa, S.L. S.A. u otra
- ✓ **FIGURAS:**
 - ✓ **SOCIO:** Propietario que invierte capital
 - ✓ **ASOCIADO:** Se benefician de las ventajas de la central a cambio de una cuota
- ✓ **PAGOS:** Centralizado, evitando impagos
- ✓ **CONOCE EL MERCADO**

ORIGEN GRUPO TREBOL

- Año 1997 por 4 socios fundadores.
- Visión de negocio distinta.
- Potenciales de compra complementarios.

IMAGEN DEL GRUPO

- LOGOTIPO DEL GRUPO
- MARCA COMERCIAL



ESTRUCTURA

Similar a franquicia:

- No exclusividad de compra
- Imagen corporativa
- Pago de cuota de inscripción
- Canon de un 5% en mercancías

Acuerdos preferentes:

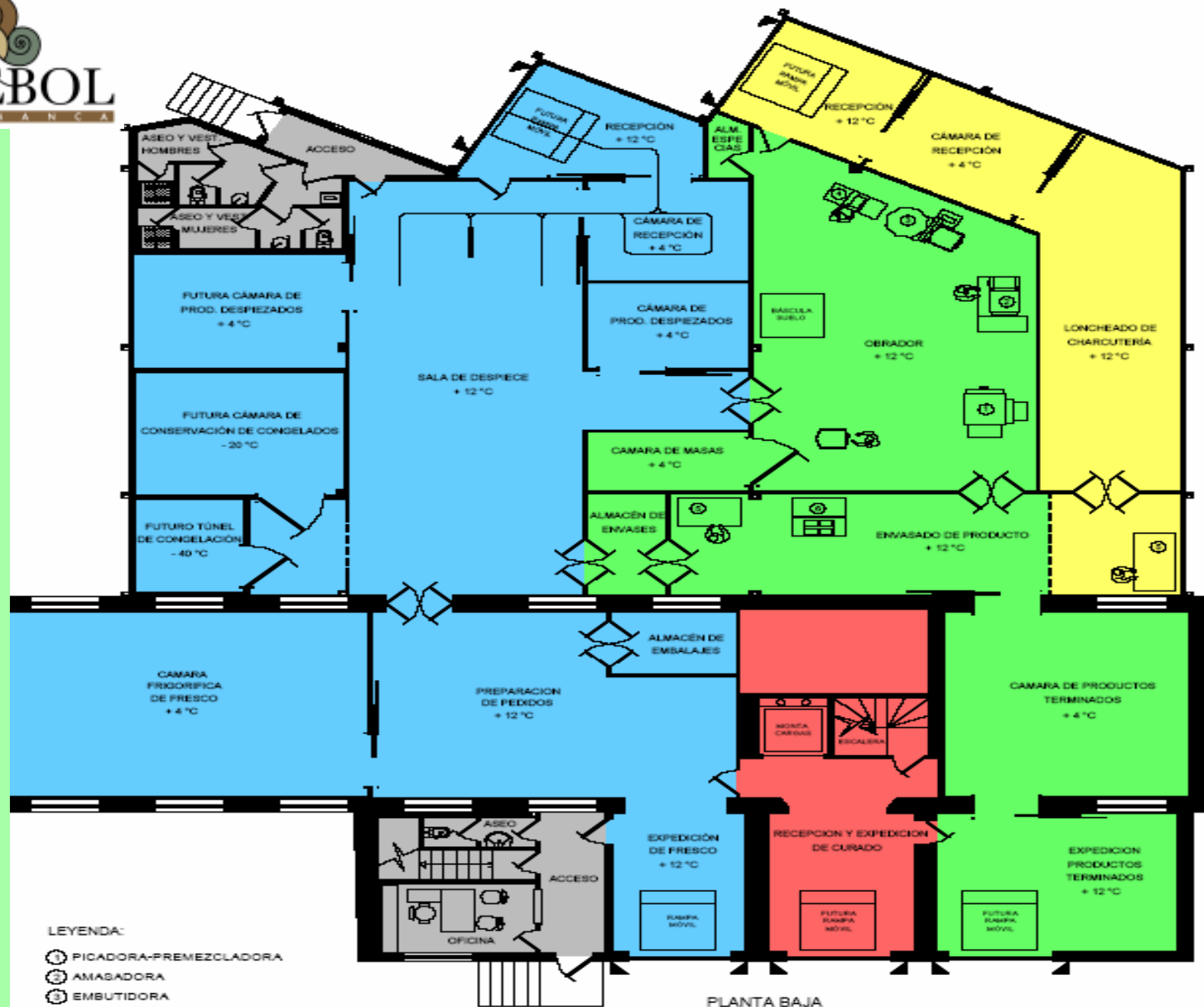
- Fábrica de embutidos
- Cooperativa de lácteos
- Matadero frigorífico
- Fábrica de charcutería
- Catering

ESTABLECIMIENTOS INTEGRADOS

- 15 Carnicerías tradicionales
- 2 Secciones de carnicería en supermercado
- 2 Carnicerías de libre servicio
- 1 Sala de despiece
- 3 Explotaciones ganaderas

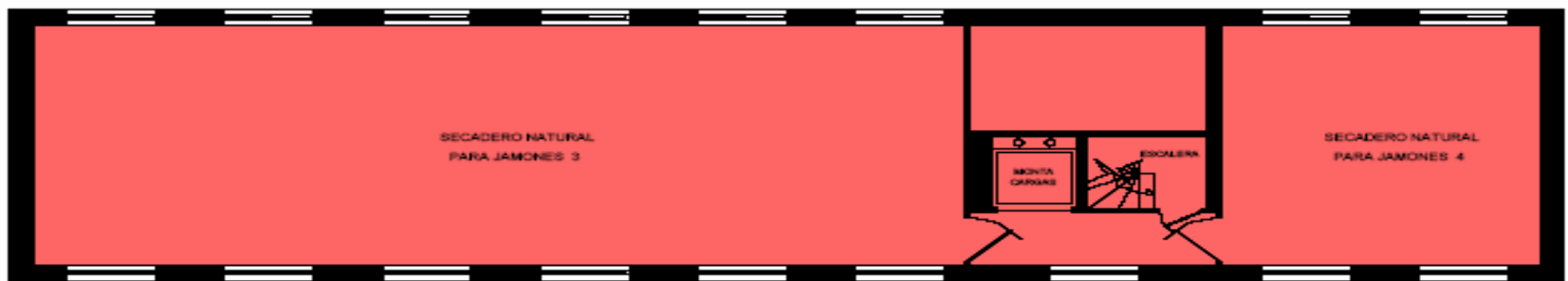
INSTALACIONES

**2500 METROS CUADRADOS DE
OBRADORES, CON LÍNEAS DE
LONCHEADOS, SALA DE
DESPIECE, ALMACÉN
FRIGORÍFICO, TÚNEL DE
CONGELACIÓN Y OBRADORES
DE PRODUCTO FRESCO.**

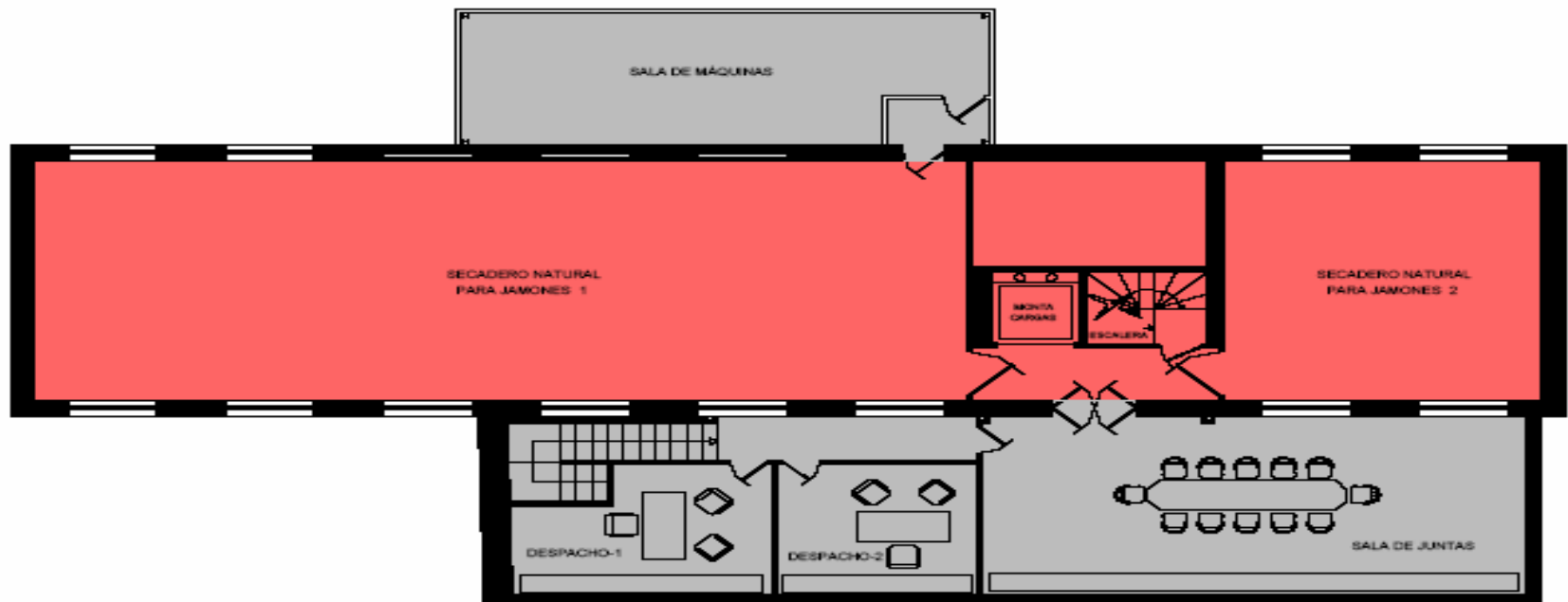


LEYENDA:

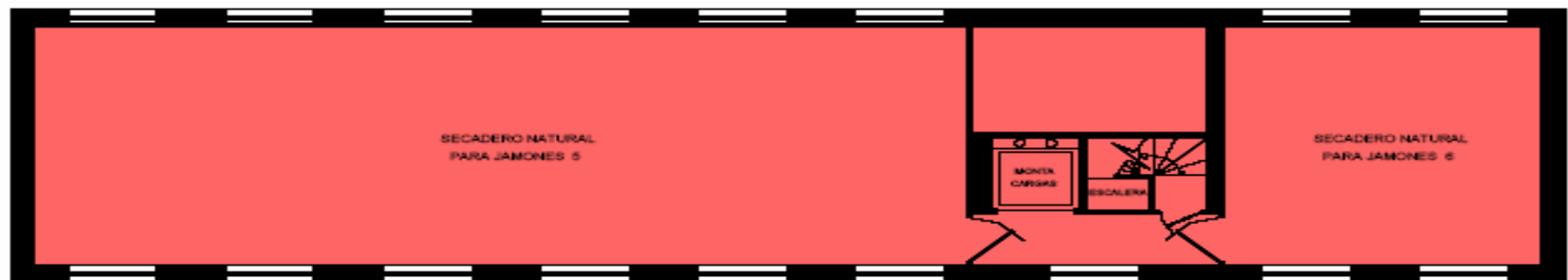
- ① PICADORA-PREMEZCLADORA
- ② AMASADORA
- ③ EMBUTIDORA
- ④ ATADORA
- ⑤ MESA EN INOX.
- ⑥ ENVASADORA



PLANTA SEGUNDA



PLANTA PRIMERA



PLANTA SÓTANO

DESARROLLO

- MINIMO DE REFERENCIAS INICIALES
- PAGO CENTRALIZADO
- CREACION DE OBRADORES CENTRALES
- CONTRATO PARECIDO A UNA FRANQUICIA
- NO HAY ROYALTIS
- INCORPORACION DE MIEMBROS POR IDEAS COMUNES Y NO POR CONSUMO

PLANTILLA

6 TRABAJADORES

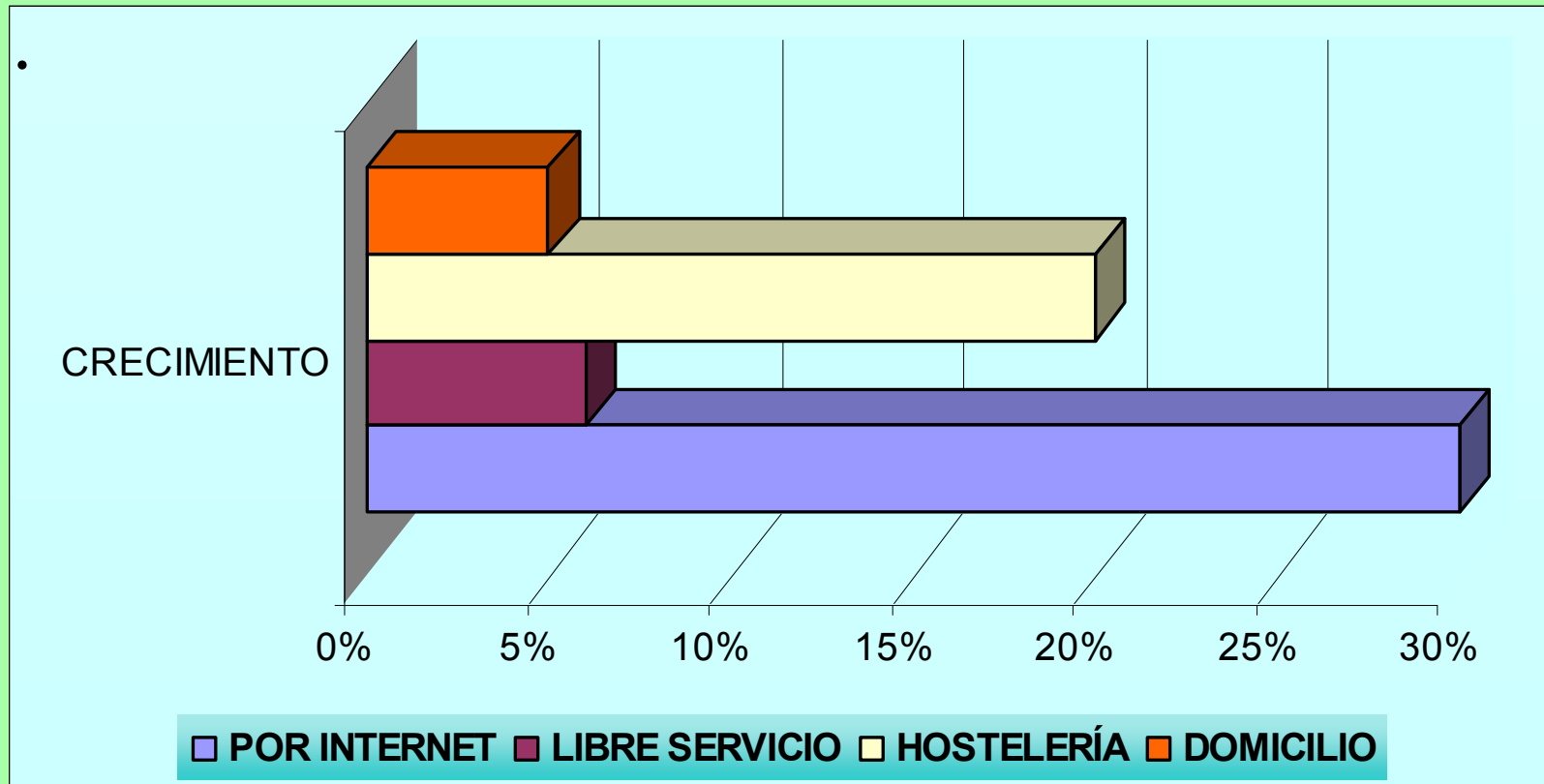
2 REPARTIDORES

1 ADMINISTRATIVO

5 AUTONOMOS

INCREMENTO PREVISTO: 3 TRABAJADORES

CRECIMIENTO



CENTRAL



MARKETING Y PUBLICIDAD



PROGRAMA DE GESTION



enero de 2007		febrero de 2007		marzo de 2007	
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

abril de 2007		mayo de 2007		junio de 2007	
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

julio de 2007		agosto de 2007		septiembre de 2007	
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

octubre de 2007		noviembre de 2007		diciembre de 2007	
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

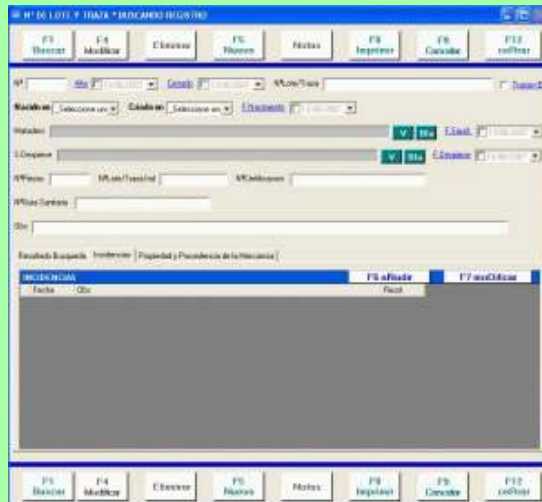
ACCESO A TECNOLOGIA



FORMACION

TRATAMIENTO DE LA TRAZABILIDAD EN TREBOL SALAMANCA S.L.

El proceso de registro y control del número de traza de los animales y/o partes de ellos en nuestra empresa está completamente automatizado desde la recepción de la mercancía hasta que esos animales o sus derivados o compuestos salen de la empresa.



Para ello, Trébol ha desarrollado **un sistema de información propio** que integra los procesos comerciales, fiscales y sanitarios. Esta integración proporciona un ahorro considerable en los costes de tratamiento de la información, y lo que es aún más importante, una tasa de errores cero. Para conseguirlo el sistema realiza una serie de controles cruzados, automatizados y periódicos que verifican la integridad completa de la información. En el sistema también se integran todas las incidencias que se producen mientras la mercancía se encuentra bajo el control de nuestra empresa.



GESTION DE LOGISTICA



INSTALACIONES COMUNES



TIENDAS LIBRE SERVICIO



TIENDAS PRECORTE



TRADICIONAL Y CORTADO



VENTAS POR INTERNET

Cesta de compra:



PREPARACION PEDIDOS Y EXPEDICION



PROYECTOS EN EJECUCION

- Uniformidad común
- Implantación de turnos
- Tienda nueva con
 - Pastelería cafetería
 - Cocinados
 - Charcutería-carnicería

