

Los emprendedores apuestan por actividades que diversifiquen la oferta de la isla

La Factoría de Innovación (Fdi), es un proyecto puesto en marcha por la Escuela de Organización Industrial (EOI) con el apoyo de la Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria (SPEGC) y cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). Lidera el asesoramiento a aquellos empresarios que quieran innovar en sectores que diversifiquen el potencial de Gran Canaria. Es el caso de las actividades relacionadas con la cultura, la gastronomía y la gestión de espectáculos.

LA CAVA PRIVADA

VENTAS Y EVENTOS EN TORNO AL MUNDO DEL VINO

Con el objetivo de que la restauración de la isla ofrezca productos de calidad a su público, nace **La Cava Privada** a finales de 2013. Con un punto de venta en el corazón de Las Alcaravanas, también responde pedidos a través de su página web y la venta directa a hoteles y restaurantes en toda Canarias. Pero no sólo realiza la venta y distribución de vinos, también ofrece cursos de cata y eventos en torno al mundo del vino, dirigidos tanto a profesionales como a cualquier particular que quiera aprender un poco más de este fascinante sector. La empresa la componen tres personas y han externalizado servicios como la logística, almacenaje, marketing y comunicación. De la Fdi destacan la profesionalidad de los tutores y su empeño por trasladarles nuevas ideas para mejorar su competitividad en el mercado.

Sus miembros están convencidos de que deben seguir con la formación y mejorar su conocimiento para aplicarlo en la empresa y seguir creciendo.



LA CAVA PRIVADA
Cristóbal Armario Hernández, gerente
Gabriel Zeballos, sumiller
lacavaprivada.com

c/ Víctor Hugo, 26
928 28 43 03
contacto@lacavaprivada.com

ALISIO

GESTIÓN DEL OCIO Y DE LA CULTURA

Alisio diseña, gestiona y organiza integralmente eventos y espectáculos bajo el concepto de "llave en mano", además de comercializar productos culturales y de ocio. La experiencia de sus promotores se remonta a más de dos décadas en el sector, que deciden dar un paso más para atender las necesidades de clientes y proveedores de una forma creativa, innovadora y diferente a lo que ya existía en el mercado. Tras asistir a las tutorías personales de la Fdi, José Pablo del Rosario Tacoronte tiene previsto implantar nuevas herramientas que permitan mejorar sus



ALISIO
José Pablo del Rosario Tacoronte,
director y promotor
www.alisio.es

comercial@alisio.es

procesos, ser más competitivos y además fomentar más empleo. Sus oficinas centrales en Las Palmas de Gran Canaria le permiten la conexión entre tres continentes y les da una visión y capacidad para ofrecer un servicio innovador.

La cultura y la gastronomía, un sector que añade valor a Gran Canaria



PREPARA TU CERVEZA

Patricia Rodríguez, especialista en elaboración de cerveza artesana y microcervecería
www.preparatucerveza.com
www.bodegas7islas.com

669 293 095

PREPARA TU CERVEZA FABRICA TU PROPIA CERVEZA EN CASA

Patricia González quiere ofrecer experiencias cerveceras diferentes. A través de cursos de cata de cervezas, de elaboración artesanal de cervezas, asesoramiento y la entrega de un kit de elaboración en casa con materiales e ingredientes, **Prepara tu cerveza** lleva tres años formando en la elaboración a nivel particular de esta bebida, algo que en otros países es habitual pero en España es muy novedoso. La principal motivación de su promotora es crear nosotros mismos

la cerveza al igual que se hace con el pan o con el vino. Aunque está en el comienzo del asesoramiento por la Fdi, confía en que sus tutores le guíen para tomar futuras decisiones y seguir una línea firme de trabajo junto con las claves para conseguir financiación. Patricia posee formación universitaria de "Especialista en elaboración de cerveza artesana y microcervecería" y forma parte de la primera promoción a nivel nacional. Por el momento es la única que tiene esta titulación en la provincia de Las Palmas.

TAPAMUNDI UN VIAJE GASTRONÓMICO POR LATINOAMÉRICA

Bajo este nombre, Edgar Alfonso lleva cinco años sirviendo tapas de comida latinoamericana en su bar deportivo. Arepas, nachos, burritos, hamburguesas... diversifican la oferta gastronómica en la calle San Bernardo. Con un equipo de cinco personas, este jefe de cocina quiso traer a Canarias los sabores y costumbres culinarias de su infancia. Es beneficiario del programa Fdi y valora positivamente la atención personalizada y el trabajo de coaching que le han diseñado a medida. Ha podido revisar su proyecto de empresa inicial y adaptarlo a los cambios necesarios para cumplir con su plan de negocio. Su objetivo es posicionarse como la referencia en la ciudad para consumir comida latinoamericana. Considera que la mayor recompensa es la fidelidad de sus clientes, que tanto personalmente como a través de las redes sociales, le animan a seguir hacia adelante.



TAPAMUNDI
Edgar Alfonso, jefe de cocina
www.tapamundi.es

[f](https://www.facebook.com/tapamundi) [i](https://www.instagram.com/tapamundi) [t](https://www.twitter.com/tapamundi)



ALEHOP
Gisele Chaulet, propietaria
www.alehopcanarias.com

697 591 522
contratación@alehopcanarias.com
AlehopCreacionesArtisticas
[@Alehop_artistas](https://www.twitter.com/Alehop_artistas)

ALEHOP PRODUCCIÓN DE ESPECTÁCULOS

Alehop! Creaciones Artísticas es una productora y distribuidora de productos culturales, especialmente del sector del circo, las artes escénicas y los espectáculos multidisciplinares. Su fortaleza está en la variedad y renovación permanente de productos artísticos de calidad. Además, pretende ser un referente para la dignificación de la profesión artística y presta apoyo en el lanzamiento de artistas emergentes. Mueve a un equipo de 57 empleados y aunque sus oficinas están en Santa Lucía de Tirajana, produce espectáculos en todas las islas y en la Península. Su propietaria, Gisele Chaulet, es una de las beneficiarias de la Fdi. Asegura que le ha aportado nuevas ideas en todas las áreas: comercial, marketing, estrategia, tecnología y operaciones. Destaca la oportunidad de ver el proyecto desde fuera y no sentirse sola frente a los retos de ser emprendedora. Cuenta con el reconocimiento de la Confederación Canaria de Empresarios como finalista en los premios Emprendedor 2015 y está convencida de la importancia de acompañar su proyecto con acciones de Responsabilidad Social Empresarial. Por eso el 30% de la plantilla la componen menores de 25 años y las mujeres ocupan la mitad de los puestos.

Para saber más:
www.eoi.es/fdi/grancanaria

Síguenos en:

[f](https://www.facebook.com/FactoriaDeInnovacionGranCanaria) FactoriaDeInnovacionGranCanaria

[t](https://www.twitter.com/FDI_GC) FDI_GC

[in](https://www.linkedin.com/company/factoriadeinnovaciongc) factoriadeinnovaciongc

Cofinanciado por



"Una manera de hacer Europa"

