

Elasun

Trayectoria y estrategias.

Mermeladas Elasun es una pequeña empresa que nació en el Somontano de Barbastro en el año 2004. Actualmente cuenta con 3 trabajadores que se duplican en temporada alta.

Esta empresa está **especializada** en la elaboración artesanal de mermeladas, con ingredientes 100% naturales, sin conservantes ni colorantes, considerándose esta característica una de las claves de su éxito comercial. Las propietarias del negocio, Elena Escolano y Asunción Berroy, cuidan todos los detalles desde la selección de las frutas de cada temporada hasta la presentación del producto.

La estrategia de satisfacer las necesidades de consumidores informados a los que les gustan los productos delicatessen y que están muy sensibilizados con las cuestiones de seguridad alimentaria, calidad o vida natural ha permitido a la empresa obtener una **ventaja competitiva** respecto a las grandes producciones homogeneizadas de los mercados.



Elena Escolano y Asun Berroy.
Fundadoras de Elasun
Mermeladas Artesanas.

Sus **productos se diferencian** de los de la competencia a través de la **calidad**, puesto que están elaborados con ingredientes 100% naturales. La Calificación Artesanal, es otro factor que ha contribuido a aumentar el valor de sus productos y además les ha permitido asistir a importantes ferias de denominaciones de origen y otros productos agroalimentarios de calidad, que les ha posibilitado dar a conocer sus productos tanto a nivel nacional como internacional y captar nuevos clientes. Cabe destacar que en marzo del 2011 obtuvo el Premio Alimentos de Aragón a la Artesanía Agroalimentaria, en la Feria Internacional Mercado Alimentario.

La **innovación** es otro elemento que diferencia sus productos, tratando de sorprender a sus clientes con la búsqueda de nuevos sabores. Actualmente esta empresa elabora 22 mermeladas de sabores diferentes, de gama tradicional (albaricoque, frutos del bosque, tomate...) y otras más originales (cebolla, naranja con nueces, naranja amarga con chocolate, pimientos, rosas, violetas,...) que se envasan en diferentes tamaños, según las necesidades de los clientes.

Sus productos los realizan fundamentalmente con ingredientes de la zona (vinos del Somontano, tomate rosa de Barbastro...).

Actualmente están vendiendo en toda España y también a países como Bélgica, Polonia, Dinamarca, Suecia, Italia, y Estados Unidos.

Ideas-fuerza.

La apuesta por la **innovación**, la **variedad** y, por supuesto, los **ingredientes naturales y de primera calidad**, hacen de las mermeladas Elasun un **producto de alta gama** de distribución en puntos de venta específicos y exclusivos.

La **especialización, y la diferenciación de sus productos mediante estos parámetros** son algunas de las claves del éxito de esta empresa que le han permitido posicionarse favorablemente no sólo en los mercados nacionales, sino incluso introducir sus productos en el mercado internacional.

Cuadro-resumen.

Estrategias competitivas	Estrategias de crecimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo en costes <ul style="list-style-type: none"> ○ Escala ○ Experiencia ○ Tecnología ○ Sinergias ○ Gestión interna • Diferenciación <ul style="list-style-type: none"> ○ Calidad ○ Diseño ○ Servicio ○ Innovación ○ Tecnología ○ Imagen • Especialización <ul style="list-style-type: none"> ○ De producto ○ Geográfica 	<ul style="list-style-type: none"> • Expansión • Diversificación <ul style="list-style-type: none"> ○ De producto ○ De mercado

Datos de contacto.

Pol. Ind. Valle del Cinca Nave B1 parc.48 BIS. 22300, Barbastro (Huesca).
 Tfno. y Fax. 974 26 90 28; Tfnos. Móviles 619 24 10 53 – 609 82 18 59
info@elasun.com
www.elasun.com