Programa de
IMPULSO Á INNOVACIÓN
nas pemes

Airas Moniz

"No noso proxecto, innovar pasa por poñer en valor o futuro do rural galego"

A comezos de 2017 botou a andar a queixería artesanal Airas Moniz, onde están a elaborar queixos e manteiga con leite procedente da súa propia gandería de vacas da raza jersey en pastoreo. Sostibilidade, futuro, natureza, calidade e paixón son as ideas impulsoras deste negocio que puxeron en marcha tres amigos coa convicción de crear un proxecto no que a innovación estivese directamente ligada á súa forma de conxugar tradición e vangarda como clave para buscar a diferenciación.

XUNTA DE GALICIA

AIRAS MONIZ

Tradición e vangarda, unha mestura innovadora para acadar a diferenciación

NOME: AIRAS MONIZ

UBICACIÓN: CHANTADA (LUGO)

INICIO DA ACTIVIDADE: 2017

SECTOR: ALIMENTACIÓN E GANDERÍA

Airas Moniz recolle a historia da tradición galega e quere ser parte do presente e do futuro da Ribeira Sacra. "O noso principio é que a tradición non rivaliza coa innovación e no noso proxecto innovar pasa por poñer en valor o futuro do rural galego", conta a queixeira Ana Vázquez.

Ao falar da súa filosofía de traballo, di Vázquez que para eles son eixes claros o respecto á terra e ás tradicións, sen perder de vista a necesidade de achegar sempre unha gran dose de innovación a todo o que fan. "Os nosos queixos beben das antigas formas do saber facer tradicional, pero adaptámolas á vangarda tecnolóxica actual", explica, ao tempo que recorda que están implicados en todas as fases do proceso produtivo: dende a produción de leite ata a comercialización, pasando pola transformación dos queixos.

CRÍA EN EXTENSIVO DUNHA RAZA CON PERSONALIDADE

"A innovación para Airas Moniz é tratar de transmitirlle ao consumidor final a través do padal a esencia da terra, dos nosos animais, do noso traballo, dos nosos pastos...", enumera Ricardo Gómez, socio da queixería. Para que o seu produto chegue ao cliente e xere sensacións, subliña, "necesitamos ter unha materia prima de calidade e por iso buscamos a raza de vaca jersey, criada en pastoreo, e quixemos que o pasto fose autóctono", explica. Preocúpanse de que os seus animais interactúen coa natureza e vice-versa, de xeito que todo flúa de forma natural, sostible e sensato co medio ambiente. "Esta aposta fai que o noso sexa un leite con personalidade, un punto de partida imprescindible para ofrecer derivados diferentes", sinala Gómez, quen tamén lembra que os once empregados de Airas Moniz son outro factor imprescindible: "Son sumamente sensibles ao traballo realizado, poñen coidado en cada parte do proceso".

"A diferenciación do noso produto tiña que vir apoiada nunha canle de comercialización distinta"

QUEIXOS CON IDENTIDADE PROPIA

Terra, Savel e Cithara son os nomes dos queixos de Airas Moniz. Todos eles destacan polo seu alto valor engadido e por tratar de afastarse, en xeral, dos queixos galegos tradicionais. Para dalos a coñecer ao público, foi esencial o traballo de promoción, así coma un completo estudo de mercado, aspectos que non sempre se teñen o suficientemente en conta.

"Nós tiñamos claro que queriamos facer un produto diferente, e esa diferenciación tiña que vir apoiada nunha canle de comercialización distinta", subliña o terceiro impulsor deste proxecto, Xesús Mazaira. Con este obxectivo "invitamos a xente da cociña e de tendas especializadas, que son as nosas canles de comercialización principais, a vir traballar con nós, para que viran como viven e se moxen as nosas vacas, como é o traballo na queixería, cal é o proceso de curación dos queixos... porque só así podían saber o que había detrás dos produtos de Airas Moniz", explica. Iniciativas coma estas, sinalan os propietarios, son as que cren que os están a converter en referentes dentro do sector queixeiro. "Sempre dicimos que non temos clientes, senón que temos fans, e é precisamente porque traballamos por ofrecer opcións para que puidesen saber o que hai detrás dese produto polo que están apostando", afirman.

CLIENTES QUE SE CONVERTEN EN FANS

Ese esforzo extra por buscar vías innovadoras para marcar a diferenza estaos facendo recibir un *feedback* moi positivo dos clientes, "algo que nos enche de alegría, de satisfacción e de orgullo, non podería ser doutra forma", remarcan. Unha vez que un produto de Airas Moniz entra nun restaurante –contan cun bo número de estrelas Michelin que están confiando nas súas elaboracións–, xa non sae del. "Recibimos chamadas e correos felicitándonos, vemos como se move a marca en redes sociais... Non hai mellor agasallo nin mellor premio que o recoñecemento dos nosos clientes, non só aquí, en Galicia, nin en España, senón tamén fóra".

Din os clientes máis fieis de Airas Moniz que o que os fai devecer por estes produtos é que os transportan a sabores de antano e a recordos de tempos pasados. Non hai dúbida de que Ana, Ricardo e Xesús están no camiño correcto: abofé que innovar tamén pode pasar por lembrar o pasado.

Por que innovar?

Para Airas Moniz, a innovación é a aposta por volver ás raíces con ilusión, respectando a terra e as tradicións, e buscando ao mesmo tempo ese toque vangardista en todas as fases do proceso que lles permita sobresaír no mercado actual. A promoción do benestar animal, o respecto ao medio e o compromiso de todos os traballadores por facerlles chegar aos consumidores uns produtos que deben marcar a diferenza dende o comezo mesmo da súa elaboración forman parte do ADN deste negocio.

Así pois, estes queixeiros ligan o concepto de innovar a un xeito de traballar no que o perfil mutidisciplinar dos tres socios é a base: Ana, Ricardo e Xesús reúnen, en conxunto, coñecementos referentes á xestión gandeira, á transformación queixeira e á promoción e comercialización, os cales lles achegan unha visión total do sector que lles está permitindo facerse un nome a pasos axigantados tanto na nosa comunidade como alén das nosas fronteiras.

Se queres ver esta historia de éxito en movemento, accede ao vídeo.

Todo o que hai que saber sobre innovación está nos nosos cadernos: bota un vistazo.

Coñece outras historias de éxito da innovación galega protagonizadas por pemes.

Contactade con nós para poñer en marcha o voso propio proceso innovador.

Programa de impulso á innovación nas pemes

Axencia Galega de Innovación

981 957 008

servizos.gain@xunta.gal

Rúa Airas Nunes s/n

15702 – Santiago de Compostela

http://gain.xunta.gal

XUNTA DE GALICIA