

VALENCIA: MON ORXATA (ALIMENTACIÓN)

## «Innovar y diversificar de forma permanente»

Mon Orxata arrancó en 2003 gracias a un microcrédito de 25.000 euros de la Cámara de Comercio de Valencia. Lanzaba un proyecto que pretendía aprovechar las cualidades de la chufa, un tubérculo que se cultiva en España exclusivamente en la provincia de Valencia del que se extrae la horchata. Bajo el mando de Antxón Monforte, esta pyme —que ya dispone de

60 empleados— prevé este ejercicio una facturación de 1,2 millones de euros. Casi diez veces más que en su primer año de actividad. La empresa ha optado por «revolucionar un producto tradicional a través de mecanismos de innovación y diversificación». Cuenta con tres líneas de producto. Recuperó los antiguos carros de venta de horchata de principios del siglo XX. Ya dispone de 60 en



«Su» lema:

**Crear en el producto con el que trabajas y en todas sus posibilidades**

Valencia, ha franquiciado el negocio en Barcelona y pronto llegará a Madrid. Además, cuenta con locales propios donde comercializa nuevas líneas de productos en colaboración con reputados cocineros españoles. Mon Orxata les facilita el material primario —aceite y harina de chufa— con el que posteriormente se elaboran productos (paté, turrón...) que cumplen dos premisas

básicas. «Explotan el valor nutricional del tubérculo y cumplen con estrictos criterios de calidad». Bajo la premisa de «crear en el producto con el que trabajas y en sus posibilidades», la pyme valenciana innova «de forma permanente». También ha apostado por el canal de venta que ofrece Internet, donde cuenta ya con 2.000 usuarios registrados.