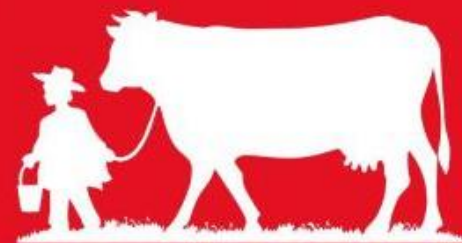




LECHE
Táchira

PASTEURIZADORA TACHIRA



PAISA[®]

Pasteurizadora Táchira

De la Leche Táchira a la empresa láctea diversificada,
década a década



1956 El Año de las Pasteurizadoras

- 25 de Febrero – Leche Maracay en Turmero, Edo. Aragua
- 4 de Mayo - Lechería Venezuela vende su nueva planta en los Cortijos de Lourdes a INLACA
- 23 de Mayo – Gobierno anuncia privatización de SILSA ya que “la competencia surgida entre las plantas pasteurizadoras son motivo para la supresión de la protección oficial”
- 27 de Mayo – Inauguración de planta Inlaca los Cortijos de Lourdes
- 5 de Junio – Leche Zaraza en Guárico
- 26 de Octubre – Pasteurizadora Táchira en San Cristóbal

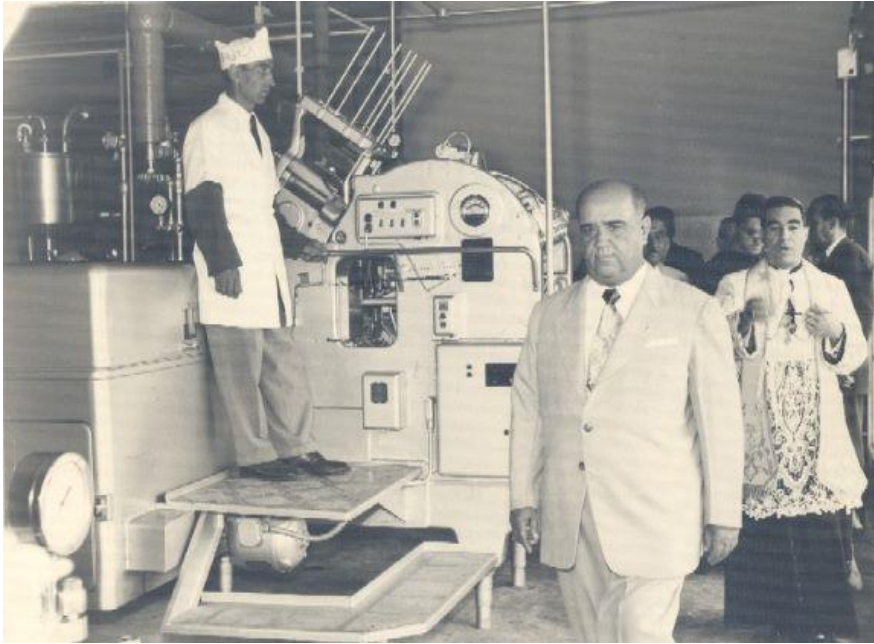




Los 50s

El Emprendimiento





26 de Octubre 1956



1959 Primer Desarrollo de Producto

Centros de Distribución (CD)





PASTEURIZADORA TACHIRA C. A.

Los 60s

Años de rápido
crecimiento y
sentamiento de las
bases para la
empresa del futuro



Estrategias de Crecimiento

- Desarrollo de Nuevos Mercados
 - 1962 Venta de Quesos en Caracas
 - 1962 Centro de Distribución (CD) en Mérida
 - 1966 CD en Barinas
- Inversión en Capacidad
 - 1960 Primer tanque de cuajado - 2,000 l
 - 1963 Segunda envasadora de leche
 - 1965 Línea de producción de mantequilla
- Aumento en Recepción
 - 1963 Centro de Recepción La Pedrera - 5,000 l/día
 - 1964 Receptoría Calichito - 120,000 l/día

Desarrollo de Nuevos Productos

- 1960 Elaboración de Queso Blanco Pasteurizado
- 1965 Queso Blanco Marca Paisa, Quesos Fymbo y Maribo Marca Quesolandia; y Queso Munster Marca Pastelería Vienesa
- 1965 Mantequilla Paisana



Centros de Distribución





The Dream Team





PASTEURIZADORA TACHIRA C. A.

Los 70s

Consolidación de la operación

Crecimiento a nivel nacional

Asociaciones estratégicas

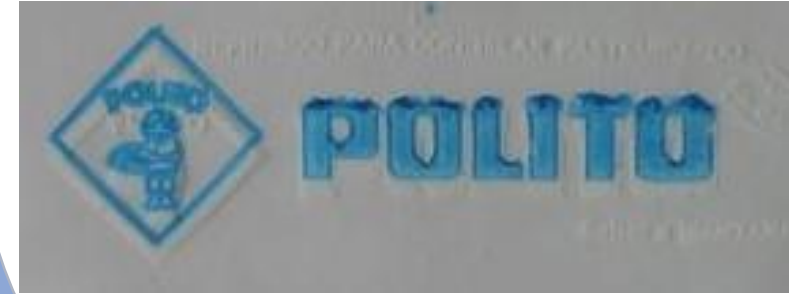
Estrategias de Crecimiento

- Adquisiciones
 - 1970 Quesolandia - Caracas
 - Penetración de mercado en el centro del País
- Alianzas Estratégicas
 - Relaciones comerciales con Frica (Grupo Corimón)
 - Contrato de fabricación de todos sus jugos y distribución Occidente
 - Frica distribuye Leche Táchira en el Centro del país
- Inversión en Capacidad
 - Dos tanques de cuajado de 6,000 l
 - Aumento de capacidad de cavas
 - Tres líneas para envasado en bolsas plásticas



Nuevos Productos

- **Polito**
 - Primer desarrollo no lácteo
 - Refresco pasteurizado no carbonatado - Bolsas plásticas
- Concluye la maquila de Marcas Privadas de quesos, nos concentramos en las propias
 - Queso Munster El Páramo
 - Queso Fymbo y Maribo Marca Oro
- Primeros intentos de producción de postres



Centros de Distribución





Los 80's

Gran crecimiento, comienzo de la modernización e inversiones en tecnología de punta


Estrategias de Crecimiento

- **Inversión en Capacidad**
 - Tres envasadoras de cartón de 420 golpes/min
 - Termoformadora para el área de mantequilla
 - Membranas de ultrafiltración para concentración del suero – Utilización de subproductos
 - Línea para producción de Mozzarella
 - Miniplanta de Queso Azul
 - Sistema automatizado de producción de quesos
 - Cuatro tanques de cuajado polivalentes - 7,000 l c/u
- **Aumento de la Capacidad de Recepción**
 - Receptoría La Pedrera – Cap. 110,000 l día.
- **Desarrollo de Nuevos Mercados**
 - CD en Ureña
 - CD en Barcelona



Nuevos Productos

Queso del País
BLANDO SEMIGRASO FRESCO



INGREDIENTES: Suero, Leche, Sólidos de leche y Sal
Producido por PASTEURIZADORA TACHIRA C.A.
SAN CRISTOBAL - EDO. TACHIRA, Telf: (0276) 349.13.11
Hecho en Venezuela
MANTENGASE REFRIGERADO A 4°C
Contenido Graso: 10% en base húmeda
Registrado en MSOS bajo el No. A-34651 - Vendido según su peso
CPE 050337247 - RIF: J-07001473-3

CREMA DE LECHE PASTEURIZADA ACIDIFICADA CON SAL
LA PAISANA



CONSERVENSE REFRIGERADO A TEMPERATURA NO MAYOR DE 4°C

LECHE DESCREMADA PASTEURIZADA HOMOGENEIZADA
YOKY
LATA DE GRASA

GRACIAS POR PREFERIR!
leche descremada

YOKY
PASTEURIZADA HOMOGENEIZADA



PASTEURIZADA HOMOGENEIZADA
MANTENGASE REFRIGERADA A UNA TEMPERATURA NO MAYOR DE 4°C

TACHIRA

NECTAR DE DURAZNO
NECTAR DE DURAZNO
COCTEL DE JUGOS
COCTEL DE JUGOS
NECTAR DE GUANABANA
NECTAR DE GUANABANA



Contenido Neto: 300 cm³

cuajada
el Paisa



CONSERVENSE REFRIGERADO

Queso Azul
SEMIDURO GRASO MADURADO

Queso Azul



INGREDIENTES: Leche Pasteurizada, Cultivos Lácteos, Cuajo y Sal
Producción por PASTEURIZADORA TACHIRA C.A. - SAN CRISTOBAL - EDO. TACHIRA - VENEZUELA
REGISTRADO EN EL M.S.A. A-35456
MANTENGASE REFRIGERADO A TEMPERATURA NO MAYOR DE 4°C

CONSERVENSE REFRIGERADO

MOZZARELLA
EL PAISA



INGREDIENTES: LECHE ENTERA, CULTIVOS LACTICOS Y SAL
CONTENIDO GRASO 48% SOBRE MATERIA SECA
PESO NETO 350 GRS. P.V.P. Bs. S.N.M. 28.231
REGISTRADO EN EL M.S.A. S. BAJO EL N° A-4663
PASTEURIZADORA TACHIRA, SAN CRISTOBAL
TELEFONO: (076) 22.201 - 05

CONSERVENSE REFRIGERADA

MANTEQUILLA con sal PAISANA



HECHA EN VENEZUELA POR PASTEURIZADORA TACHIRA SAN CRISTOBAL EDO. TACHIRA
INGREDIENTES: CREMA DE LECHE SAL Y CULTIVOS LACTICOS.
REGISTRADO EN EL M.S.A.S. BAJO EL N° A-17.643
extra fina de pura crema

LECHE PASTEURIZADA HOMOGENEIZADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D

TACHIRA

LECHE PASTEURIZADA HOMOGENEIZADA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D

TACHIRA

VALOR NUTRITIVO CONTENIDO EN ESTE ENVASE

EN UN VOLUMEN DE 900 ml COMPONENTES	
GRASA	28,80 gr
VITAMINAS	25,70 gr
CARBOHIDRATOS	42,30 gr
SOLIDOS TOTALES	108,00 gr
VITAMINA "A"	2700 UI
VITAMINA "D"	360 UI

REGISTRADO EN EL M.S.A.S. BAJO EL No. A-40511

PASTEURIZADORA TACHIRA C.A. CAPITAL Bs. 20.000.000 SAN CRISTOBAL EDO. TACHIRA CONTENIDO NETO: 900 Cm³ S.N.M. - 35964 HECHO EN VENEZUELA

MANTENGASE REFRIGERADO A TEMPERATURA NO MAYOR DE 4°C

COMPONENTES

GRASA	28,80 gr
VITAMINAS	25,70 gr
CARBOHIDRATOS	42,30 gr
SOLIDOS TOTALES	108,00 gr
VITAMINA "A"	2700 UI
VITAMINA "D"	360 UI

REGISTRADO EN EL M.S.A.S. BAJO EL No. A-40511

PASTEURIZADORA TACHIRA C.A. CAPITAL Bs. 20.000.000 SAN CRISTOBAL EDO. TACHIRA CONTENIDO NETO: 900 Cm³ S.N.M. - 35964 HECHO EN VENEZUELA

MANTENGASE REFRIGERADO A TEMPERATURA NO MAYOR DE 4°C

Centros de Distribución





Los 90s

Consolidación Tecnológica
e Informática
Fortalecimiento de la
Marca Paisa

Estrategias de Crecimiento

- Inversión en tecnología
 - Compra de línea de quesería automatizada
 - Marca en antes y un después en la empresa
 - Salen las manos de la elaboración del queso
 - Mejora exponencial en la calidad de los quesos
 - Aumento de capacidad
 - Ganamos eficiencia, sacrificamos versatilidad



Estrategias de Crecimiento

- **Inversión en tecnología**
 - Sistema de Automatización, control y auditoría de producción
 - Sistema ERP
- **Inversión en Capacidad**
 - 2 Tanques Doble-O - 7,000 l c/u y 6 Doble-O de 12,500 c/u.
 - La capacidad de cuajado 168,000 l/día a 300,000 l/día en el transcurso de la década
 - Línea para llenado de botellas plásticas
 - Nueva área de producción: Salsas, postres y cremas



Estrategias de crecimiento

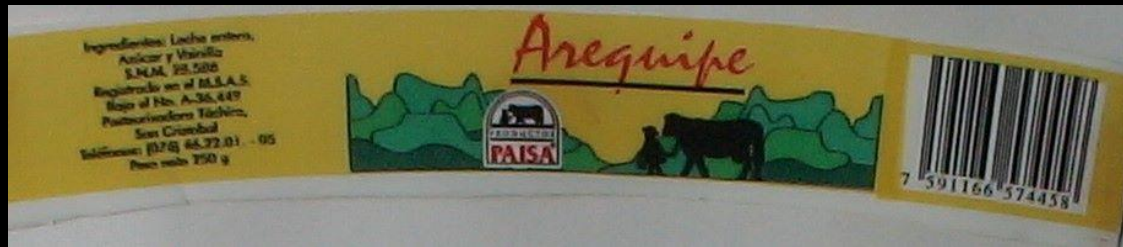
- **Aumento capacidad de recepción**
 - Planta de Recepción de Leche Santa Inés - 360,000 l/día
- **Expansión Territorial**
 - Bien por distribución directa, o a través de distribuidores, la marca Paisa se convierte en una marca de ámbito nacional
 - CDs en Maracaibo y Barquisimeto
 - Primer intento de expansión internacional – Distribuidora Cúcuta
 - Primer cliente internacional – “Exportación” a las Antillas Neerlandesas
- **Inversión en la marca**
 - Saturación de mercado
 - Primeros pasos para hacer de Paisa una marca paraguas
 - Inversiones en unificación de imagen
 - Inversión publicitaria en TV



Nuevos productos



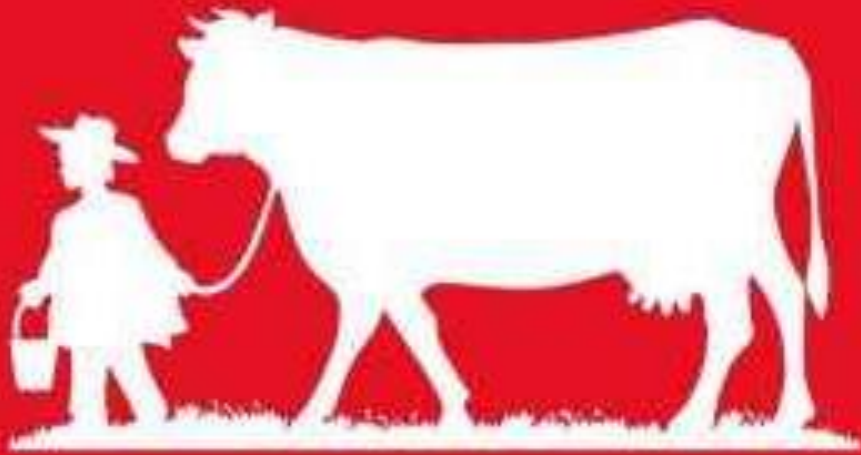
Nuevos Productos





Centros de distribución





PAISA®

Los 2000s

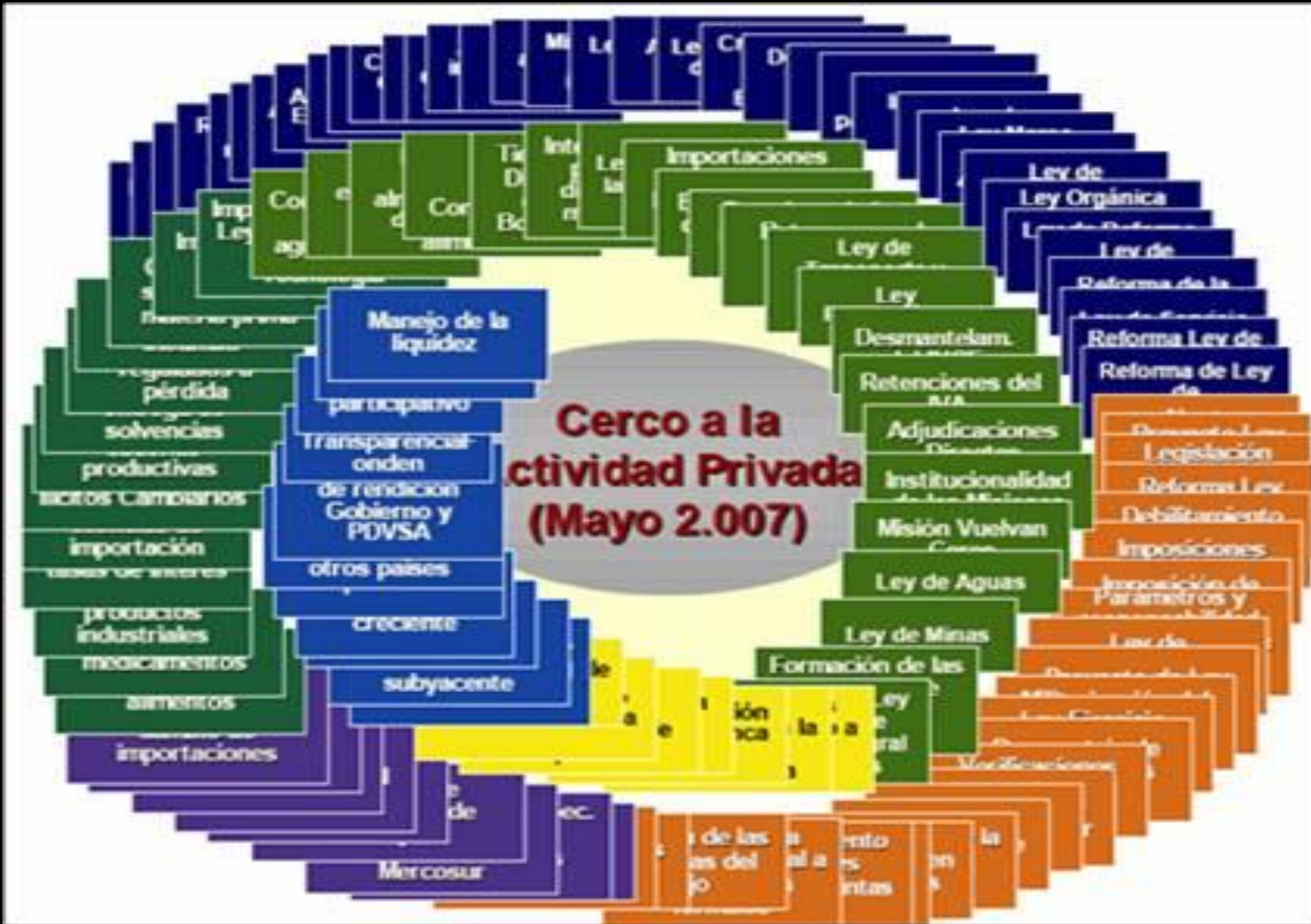
De Productores de Quesos a
Compañía Comercializadora

Crecimiento, innovación y
adaptación a una nueva
economía y País

El Nuevo Siglo Venezolano



El Nuevo Siglo Venezolano



Estrategias de Crecimiento

- 2005 Restructuración gerencial y organizativa
- Certificación ISO 9000
- **Cambio de imagen**
 - Paise, Marca Paraguas
 - Unificación de imagen de Marca
 - Venta de un amplio portafolio de productos



Estrategias de Crecimiento

- **Aumento Capacidad de Recepción**
 - Receptoría Machiques -150,000 l/día
 - Receptoría Bum Bum - 60,000 l/día
 - Capacidad de recepción total 600,000 l/día
- **Aumento de la Capacidad de Producción**
 - 4 tanques de cuajado Doble-O - 12,500 l c/u
 - Capacidad de cuajado aumenta 500,000 l/día.
 - 2 Marmitas, 4 tanques de proceso y 2 llenadoras para el área de salsas, postres y cremas
 - Líneas de valor agregado:
 - Rebanado Rayado y Empaque
 - Línea de Quesos Fundidos



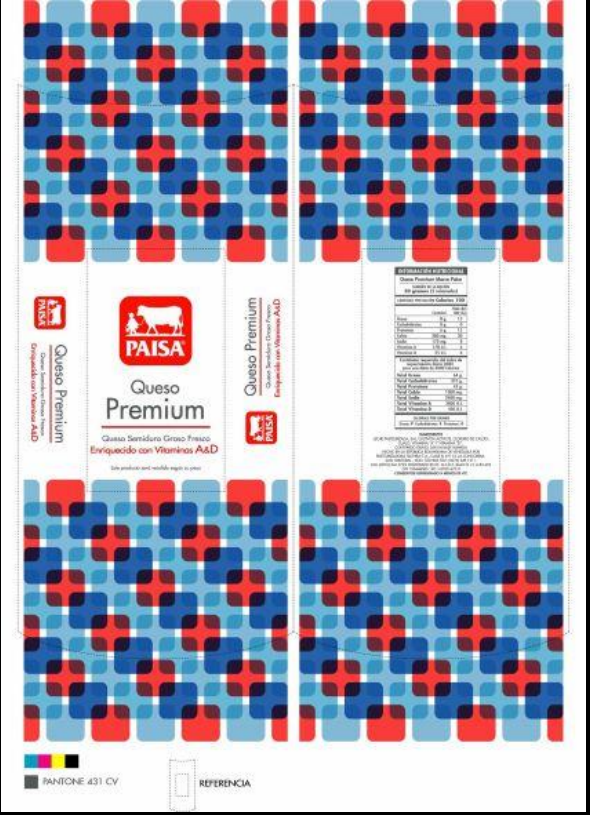
Estrategias de Supervivencia

- Leche Pasteurizada a un mínimo (utilidad bruta negativa)
- Economía de escala en la producción de queso blanco Paisa.
- Nuevos productos, no para crecer sino como medida de supervivencia. Alejarnos de productos de “primera necesidad”
- Importación de quesos
- Estrategia Multimarca: Páramo, Oro, De Aquí
- Disminuir exposición de Marca, fortaleciendo el B2B y transformadores

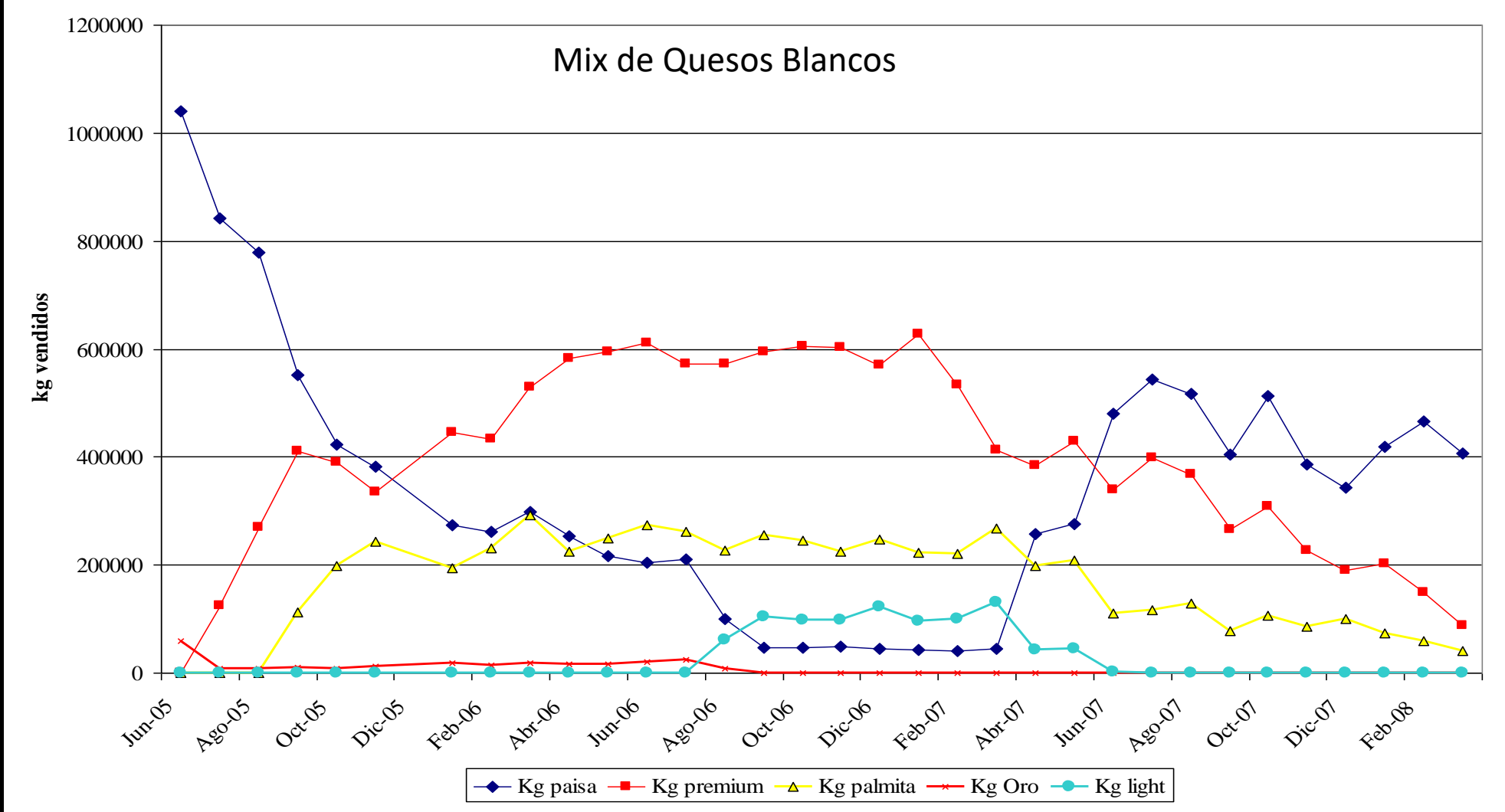


Nuevos Productos

Diversificación de Quesos Frescos



Estrategia de Cara a Regulación de Precios



Nuevos Productos

Diversificación en Quesos Amarillos

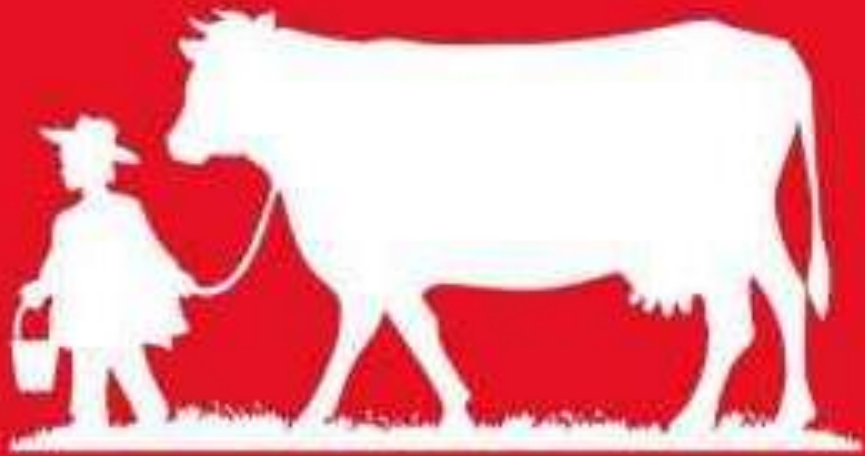


Nuevos Productos



Centros de Distribución





PAISA®

Los 10s

La Empresa y la Caja
de Pandora

La Caja de Pandora

- 2011 aumento del precio de la leche a puerta de corral pero no aumentan el PVP de los quesos
- 2013 congelamiento de los PVP de la leche y los quesos
- 2013 CADIVI deja de cancelar dólares
 - Se paraliza importación de quesos
 - Crisis de disponibilidad de insumos y repuestos
- Erosión de la capacidad adquisitiva de los venezolanos
 - Caída del consumo
- Crisis migratoria
- 2018 inflación de 1,700,000%
- 2019 virtual eliminación del acceso al financiamiento bancario
- Estancamiento



Medidas de Sobrevivencia

- Quedan activos solo 7 CDs. Se mantiene cobertura de mercado junto a operadores logísticos y distribuidores
- Se cierran las receptorías de Santa Inés, Machiques y Bum Bum
- 2014 se suspende producción de leche pasteurizada y queso blanco Paisa
- Reducción de nómina
- 2015 Se suspende producción de envases de cartón
- Control quirúrgico de costos
- 2018 Se invierte en una línea china de envasado en bolsas de plástico
- 2017 en adelante, lo financiero prela sobre lo productivo y lo comercial



Nuevos Productos



Centros de Distribución





Conclusión

- **55 años de crecimiento orgánico**
 - Desarrollo y penetración de nuevos mercados
 - Desarrollo de nuevos productos
- **Propulsores de nuestro crecimiento**
 - Gente
 - Calidad
 - Conocimiento profundo del negocio lácteo
 - Reinversión
 - Tecnología de punta
 - Manejo de Marca



Conclusión

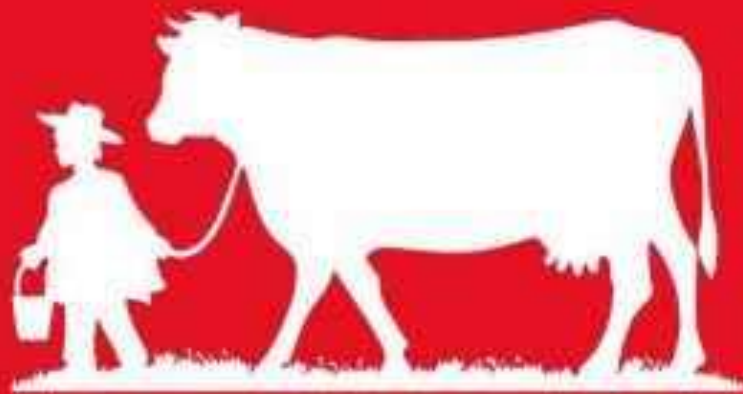
- **8 años de contracción, disminución de:**
 - Nómina
 - Capacidad de recepción
 - Red de Distribución Directa
 - Portafolio de Productos – Caja y Rentabilidad
 - Contracción General del Negocio



Conclusión

- **Que nos mantiene:**
 - Resiliencia
 - Capacidad de improvisar estratégicamente
 - Anticipación al mercado
 - Flexibilidad y creatividad
 - Manejo Financiero Fino de la empresa
 - Lo que se vende y a quien se vende no lo decide ventas, lo decide cobranzas
 - Lo que se compra no lo decide compras, lo decide finanzas
 - Disciplina y decisión
 - Confianza en que viene un futuro mejor

Muchas Gracias



PAISA®

