



La empresa extremeña que fabrica las kombuchas amplía capital y prepara su expansión internacional

Tienen sede en Fregenal de la Sierra y llevan cinco años produciendo la bebida saludable que consume, también, la Reina Letizia

Arturo Ch. Pecero. (22-marzo-2022)



La empresa extremeña que fabrica las kombuchas con sede en Fregenal de la Sierra, 'Komvida', continúa su crecimiento con la ampliación de capital y prepara su **expansión internacional tras liderar en España** donde acapara el 70% de la cuota de mercado tanto en ventas a través de internet como en tiendas y restaurantes especializados.

El fondo francés de inversiones en pequeñas y medias empresas Capza, creado en el año 2004 y con 6.100 millones de euros en activos, se suma así al capital de la empresa extremeña con el objetivo de encauzar la expansión internacional y convertir a la marca extremeña en la líder del sector también fuera de España en los próximos años según la información a la que ha tenido acceso canalextramadura.es.

La incorporación de este capital se destinará a la adquisición de recursos que permita a 'Komvida', la empresa extremeña, ampliar la carta de productos que producen con el propósito, además, de maximizar la calidad y la innovación en la producción de las bebidas saludables que ya triunfan en España.

Nuria Morales y Beatriz Magro, las socias y emprendedoras que fundaron 'Komvida' en un desván de Fregenal de la Sierra, subrayan que esta operación empresarial permitirá también crear nuevas oportunidades laborales en la región al incrementar la capacidad de producción o la variedad de productos.

¿Qué es la kombucha?

La kombucha es una bebida de tradición milenaria que se asocia a los samuráis y cuyo proceso de elaboración se basa en la fermentación del té verde con azúcar en el que intervienen también algunas bacterias y levaduras tal y como detalla la propia marca en la web.

El conocido popularmente como 'refresco saludable' tiene burbujas naturales producidas por el proceso de fermentación de la levadura, el azúcar y la bacteria protagonista del proceso de creación al que se le añade el sabor final del producto, que en el caso de la empresa extremeña abarca desde los frutos rojos hasta el sabor a mojito sin alcohol.

El catálogo de kombuchas se completa además con otros sabores como el de cerveza, al que han llamado 'komvirra', o el más reciente, de café, la última especialidad de la firma que ya se comercializa recomendada para las personas que necesitan cafeína por las mañanas para comenzar la jornada.

Las fabricantes de esta bebida defiende que se trata de un producto probiótico que aporta microorganismos beneficiosos para el intestino y al que tanto Nuria como Beatriz llaman "bichitos buenos".





También, inciden, ayuda a mejorar la digestión y a repoblar la flora intestinal al tiempo que refuerza el sistema inmunológico.

De Fregenal de la Sierra a todo el mundo

La idea que surgió en Fregenal de la Sierra ahora se encamina a dar el salto internacional al resto del mundo con este movimiento empresarial que permitirá ampliar su catálogo de productos y su capacidad de producción. La empresa fundada por Beatriz y Nuria nace en el año 2017 y apenas cuatro años después, en 2021, ya abría su primera tienda física en pleno barrio de Salamanca en Madrid.

Ese espacio se convertía así en la primera tienda dedicada en exclusiva a la venta de este producto saludable en Europa, un paso importante para su expansión nacional y para dar a conocer el producto que ha triunfado también entre diferentes famosos del país.

Preguntas sobre el texto:

- 1. ¿Qué tipo de crecimiento utiliza Komvida? ¿En qué consiste? ¿Qué nuevos tipos de productos está lanzando? Ponga ejemplos.**
- 2. ¿En qué etapa del Ciclo de Vida del Producto, se encuentra la kombucha? ¿Qué sucede normalmente en esta etapa?**
- 3. ¿Qué canales de distribución recomendarías para comercializar Komvida?**



EJERCICIO

1.- Las entradas de un concierto de música cuestan 30 euros y, a ese precio suelen asistir 5.000 personas. El empresario que organiza el concierto quiere aumentar los ingresos y para ello decide modificar el precio de la entrada. Si la elasticidad precio de la demanda de este tipo de espectáculos suele ser superior a la unidad (demanda elástica al precio), ¿debería subir o bajar el precio. Explica tu respuesta y compruébalo para un cambio del precio del 20 por ciento y un valor de la elasticidad precio de la demanda de 1,5.



