



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



Negocios circulares

Oferta circular / Pachamama Gifts

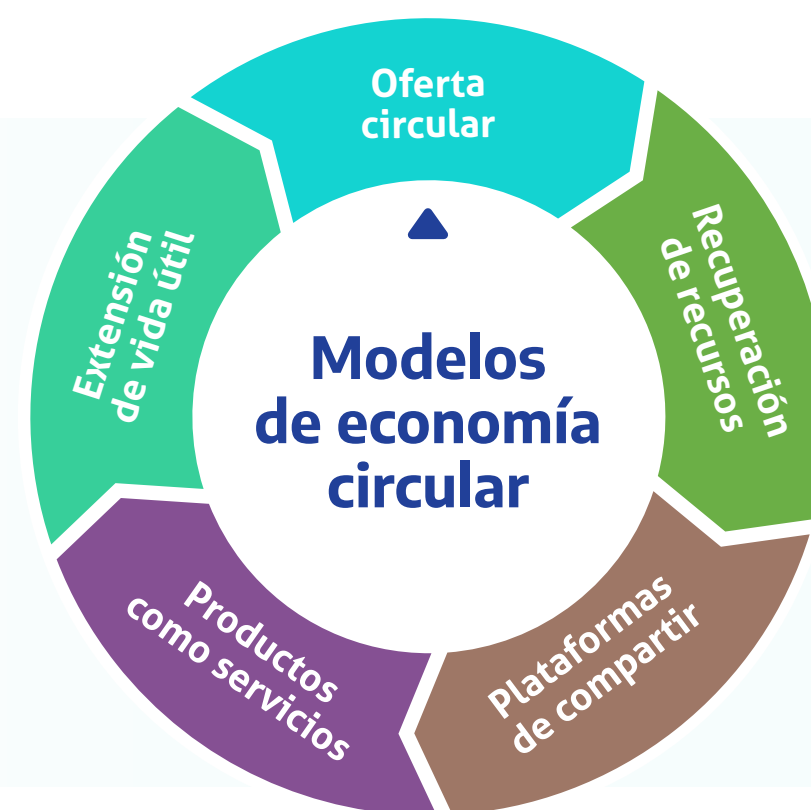
Economía circular

¿Qué plantea la Economía Circular (EC)?

La EC plantea la necesidad de cambiar el paradigma de la economía mundial por uno que plantee un sistema restaurativo y regenerativo por principio, que mantenga a los productos, componentes y materiales en su más alto nivel de utilidad y valor; un sistema que plantee un ciclo continuo de desarrollo positivo y que elimine la noción de los residuos desde el inicio (Ellen MacArthur Foundation, 2009).

Modelo de oferta circular

Está basado en el suministro de recursos totalmente renovables, reciclables o biodegradables. Busca sustituir recursos cada vez más escasos, al tiempo que reduce los residuos y elimina ineficiencias.



Pachamama Gifts

Pachamama Gifts S.A.C., a través de Mamaquilla, ha puesto en marcha la iniciativa de tostaduría de café de especialidad cultivado desde la agroecología, con ello agrega valor al grano, empodera a los productores y aspira a ser empresa con cero residuos.



Sector económico al que pertenece:
Alimentos y Bebidas



Lugar donde opera la iniciativa:
Pachacamac, Lurín, Lima, Perú



La iniciativa

Descripción

La experiencia de Mamaquilla empieza con el mejoramiento del grano verde de café de la mano con productores concientizados y capacitados en el desarrollo de nuevas técnicas. El proceso del tostado ha sido rediseñado con una maquinaria de material más durable, innovada para no contaminar el medio ambiente. Todos los residuos son segregados para disminuir la huella de carbono. El ciclo de producción, desde el mejoramiento del insumo hasta su presentación al consumidor, es difundido en sus cafeterías donde se cuidan muchos detalles, desde el periodo de vida de los envases hasta la emisión de videos sobre el valor de la gestión ambiental.

Motivación

La iniciativa contribuye al desarrollo del mercado interno de café de especialidad al mejorar las condiciones de producción agroecológica, generar valor agregado al grano final, brindar oportunidades al productor y nuevas opciones al consumidor.

El proceso garantiza un tostado de calidad del café sin contaminar el medio ambiente, con servicios, insumos y productos que aportan a una alimentación saludable.

Otras buenas prácticas:
uso de agua filtrada y no en bidones, reúso de las botellas de vidrio y su transformación en vasos, disminución de insumos procesados y eslabones en la cadena de valor.



“ **La Economía Circular** motiva más nuestra propuesta porque nos enseña a valorar, promover, aprender y compartir el **reúso, rediseño y reciclaje, así como la importancia de la innovación y del ciclo de vida de los productos.** ”

Impactos y beneficios

Impacto ambiental



Su trabajo directo con productores de café que respetan los ecosistemas, el agua y la naturaleza, permite lograr insumos de excelente calidad. El grano verde es procesado con ayuda de un ciclón que evita el vuelo de las cáscaras de café y una chimenea con filtro de carbón vegetal que controla el humo y la contaminación.

Todos los residuos son segregados (cáscara, borra, costales y parihuelas) y entregados a la gestora Sinba, para su transformación en bolsos, muebles y exfoliantes. En las cafeterías, los consumidores muestran cada vez más interés por recuperar los recursos y reducir los residuos.

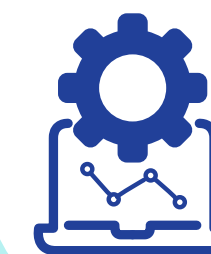
Impacto económico y social



La relación directa de Mamaquilla con los productores ha mejorado la calidad del café de especialidad, han desarrollado técnicas que aumentan la productividad y procesos como la cosecha selectiva. El productor peruano no generaba valor agregado al café en grano (café oro) de exportación, ahora saben del rendimiento por planta y en

taza, lo que es valioso para moverse en el mercado y negociar precios. La tostaduría comenzó con un solo café de diferentes orígenes, ahora desarrolla tres categorías de café de especialidad de seis orígenes, ha ampliado la cadena de insumos y número de productores.

Barreras



Internas:

Falta de tiempo, recursos humanos e información. Falta de capital para invertir en la iniciativa. Falta de acceso a tecnología.



Externas:

Falta de proveedores y aliados para generar la circularidad.



Otros:

Débil apoyo, desinterés y voluntad política de gobiernos locales.

Sugerencias para superar las dificultades

- Tener una óptima organización y orden en los registros, costos, contabilidad y pago de impuestos.
- Buscar buenos proveedores que ofrezcan productos de calidad y con las características deseadas.
- Estar atentos a la información de la demanda. Llegar lo más pronto posible a productores y fabricantes.



Factores de éxito



Éxitos logrados

.....

- Ganó el concurso organizado por la Cámara de Café y Cacao de Lima y Le Cordon Blue como la Mejor Cafetería de Café de Especialidad 2019.
- Ha desarrollado trabajo de extensión con cien productores de café de especialidad en toda la cadena productiva; incluidos poscosecha, cata, preparación de café y atención al cliente. Ha identificado café de especialidad de muy buena taza de seis orígenes.
- Ha financiado los estudios de *Q grader* y de *Q processing* de la responsable de Procesos Operativos.

Lecciones aprendidas

- No informarse bien desde el principio de las especificaciones técnicas de las maquinarias, instrumentos y herramientas.
- No identificar bien el lugar a implementar la propuesta.
- No contar con un buen asesor contable.






Factores de éxito identificados

.....

Externos: más personas desean conocer sobre el café de especialidad; hay más productores interesados en aprender y encontrar oportunidades, conscientes de cuidar, valorar y mantener su ecosistema, agua y bosques.

Internos: la buena comunicación del equipo de trabajo y su capacidad de gestión; hay interés por conocer el mercado, buscar aliados estratégicos, participar en espacios públicos y privados.



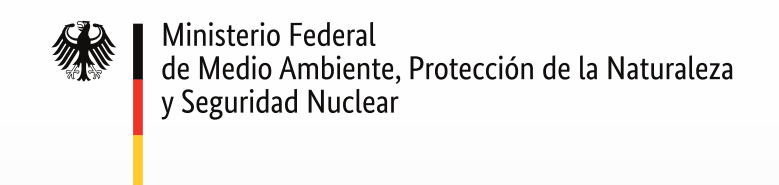
 **Nombre de la empresa:** Pachamama Gifts S.A.C.
 **Dirección:** Av. Manuel Del Valle Parcela D6 Unidad 1 Predio Buena Vista, Lurín-Lima
 **Correo de contacto:** mamaquillacafe@gmail.com
 <https://www.facebook.com/MamaQuillaTostaduria>
 **Instagram:** mamaquilla_tostaduria



Con el apoyo de:



Por encargo de:



de la República Federal de Alemania

