

El Sol de Morelia

Morelia, Michoacán, 1 de diciembre de 2020

Negocios veganos sobreviven a pandemia

Durante la contingencia sanitaria la venta de productos alimenticios cayó, pero estos establecimientos lograron sostenerse



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Josafat Pérez | El Sol de Morelia

#JuntosCrecemos

Morelia, Michoacán (OEM-Infomex).- A pesar de que el giro comercial de los alimentos no fue suspendido a causa de la contingencia sanitaria, el consumo de éstos se vio mermado por la crisis económica. Los negocios que ofertan alimentos orgánicos y productos alternativos para el consumidor vegano, también resintieron esta recesión.

El Sol de Morelia se dio a la tarea de entrevistar a cinco propietarios, dependientes y/o socios de comercios que además de ofrecer comida orgánica, son centros de distribución de insumos elaborados por productores locales. ¿Qué estrategias implementaron para salir adelante de la crisis iniciada en la cuarentena?, ¿de qué manera el consumo local puede lograr socavar las dinámicas impuestas por el mercado global? y ¿qué alternativas alimentarias hay para hacer frente a un escenario de crisis sanitaria?, fueron algunas de las preguntas planteadas.

A decir de **Horacio Pérez**, biólogo y gerente de “**Nutryzano**” (Avenida Camelinas # 2900), negarse a cerrar fue la primera acción de un plan de rescate que, “ pese a las bajas ventas”, les permitió continuar produciendo, distribuyendo y comercializando productos elaborados por la tienda y micro-empresarios asociados.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

“Empezamos a trabajar con productos que contienen **beta glucano** y minerales... aquello que pudiéramos ofertar en términos de salud preventiva, entre ellos un refresco llamado ‘**Glucá**’, hecho a base de hongos, arándanos y adicionado con el activo del beta glucano”, dijo al explicar que la consigna fue poner en el aparador alimentos en cuya base “tuviera nutrientes y elementos constitutivos de algún factor que beneficie a la salud”.

Te puede interesar: Muere el CD, plataformas y vinilos, las tendencias

Al tomar ese riesgo de continuar en “la línea de producción”, señaló que se enfrentaron a las deudas por la renta, la nómina y los servicios del local. Sin embargo, aseguró que los impulsó a salir adelante ese cambio de ruta que trajo consigo la pandemia, al direccionar el consumo hacia la procuración de dietas más sanas.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

“Teníamos un antecedente en la producción de setas y un negocio de comida a base de hongos aquí en Morelia, entonces quisimos retomar esa idea con algunas variantes y, a la fecha, después de un año de actividades, tenemos más de 70 proveedores locales aquí en la tienda”, precisó.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Por su parte, **Marisol Pulido Calderón**, propietaria de **La Botica Orgánica** (Avenida Camelinas # 2816), explicó que su negocio implementó el servicio a domicilio y buscó generar redes por diversas plataformas digitales, además de mantener presencia en varios mercaditos “orgánicos, artesanales y alternativos”, para publicitar sus productos.

Te recomendamos: Luchar contra gigantes: el camino de Deliverygud y Taxibit



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

“La idea surge al querer ayudar al cuidado de la salud de la gente y, también, se busca contribuir a la economía local al distribuir productos de Morelia y sus alrededores, generando redes de colaboración entre tiendas, productores y consumidores”, señaló.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Con 5 años de experiencia y más de 200 productos diferentes de 50 proveedores locales y foráneos (Ciudad Hidalgo, Apatzingán, Uruapan y La Piedad), La Botica Orgánica ofrece alimentos y bebidas naturales, productos orgánicos y agroecológicos, harinas sin gluten, proteínas vegetales, snacks naturales, quesos, lácteos, frutas y verduras, carnes blancas y rojas, así como desodorantes, pastas dentales y productos de higiene.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Un proyecto que surgió en medio de la crisis sanitaria es **Mercato 19** (calle José Ma. Mendoza Pardo #19, Nueva Chapultepec), atendido por **Georgina Minto**, quien en entrevista para este medio dijo que la oportunidad llegó en este escenario.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

“En las crisis pueden nacer buenas oportunidades y fue justo el momento correcto, se dieron las cosas para empezar este proyecto”, dijo al comentar que sus estrategias han sido enfocarse en el servicio a domicilio y ofrecer sus productos vía redes sociales.

Sigue leyendo: Tarkus rock: tres décadas de resistencia y música oscura





Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

“La idea surgió de tener un mercadito cerca de casa. En vez de ir al supermercado, puedes encontrar aquí lo que le haga falta, como fruta, verdura, productos orgánicos, semillas, leche orgánica, yogurt natural, mieles y otros alimentos”, detalló.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

A su vez, la propietaria del restaurante **La Cochera Vegana** (Aquiles Serdán #949, Centro) **Natalia Valdez Enríquez**, dijo que su negocio también funciona como “una gran familia de amigos”, en tanto concentra insumos de productores locales y de otros estados.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Además de vender tacos, hamburguesas y pizzas –todo hecho a base de vegetales y harinas de trigo–, el lugar cuenta con una oferta de “cacao de Chiapas elaborado por una familia moreliana, galletas de nopal de una empresa familiar de Zitácuaro, mazapán artesanal de Morelia, café de cereales de Querétaro, jabones y productos de limpieza sin aditivos artificiales hechos por un colectivo de mujeres y cubrebocas artesanales, así como una línea de cafés orgánicos, sacos de semillas para relajación, cepillos de bambú y una línea de pan artesanal de Guadalajara”, precisó.



Foto: Carmen Hernández | El Sol de Morelia

Adelantó que este sábado inauguran un nuevo menú de tacos de mole, además de sus tradicionales similares de tripa, carnitas, deshebrada y “honguichorizo”.

“Siempre hay una alternativa mucho más amigable para todos cuando tienes una alimentación libre de ingredientes de origen animal y es más rico”, aseguró.

Negocios veganos y de productores locales frente a la pandemia

