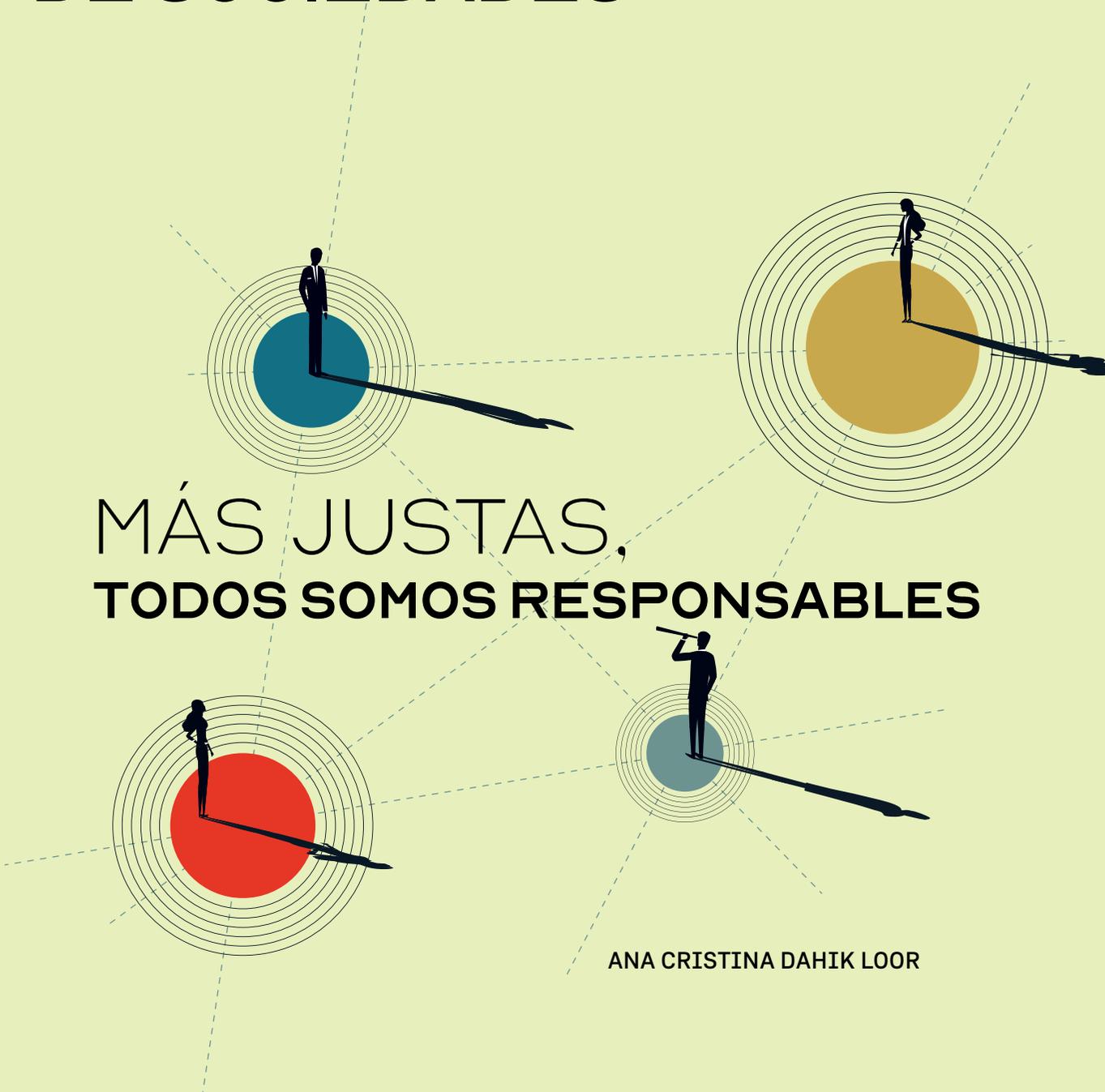




Liderazgo
con huella
sustentable

EN LA **CONSTRUCCIÓN** **DE SOCIEDADES**



MÁS JUSTAS,
TODOS SOMOS RESPONSABLES

ANA CRISTINA DAHIK LOOR

La alianza entre una cooperativa de productores de café orgánico y una cadena restaurantera de renombre, demuestra que es posible combinar el aspecto económico y contribuir positivamente a las comunidades.

En el marco de la Semana Internacional del Executive MBA (MEDEX) 2024 tuve la oportunidad de conversar con José Verdugo; director y fundador de un proyecto maravilloso, la cooperativa de productores de café orgánico del Tacaná. En ese espacio, también charlé con Gustavo Pérez Berlanga, director de Responsabilidad Social y Sostenibilidad del grupo de restaurantes Gigante.

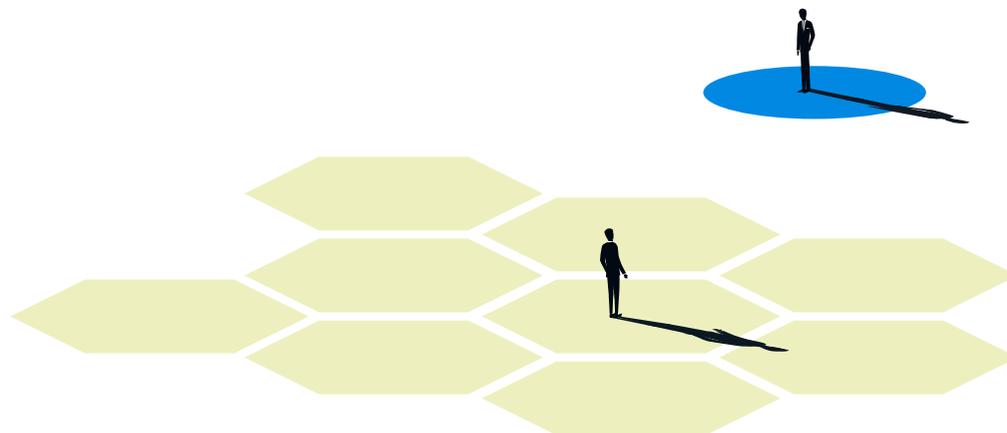
Nuestra conversación giró en torno a temas de responsabilidad social, comercio justo y sostenibilidad. Aquí comparto las principales reflexiones de esa charla.

Quisiera empezar por preguntarles, ¿de qué va el proyecto de producción de Café Tacaná?

José Verdugo. Somos un grupo de pequeños productores que nos encargamos de producir un café orgánico, con técnicas agroecológicas y sustentables. Nuestro café se vende en cadenas restauranteras que comparten con nosotros la visión sostenible. Esto implica que toda la cadena es sostenible y que se busca el desarrollo económico, social y ambiental de la región, del sector vulnerable como son los pequeños productores de escasos recursos.

Gustavo Pérez Berlanga. Nosotros, desde 2016, decidimos eliminar a los nueve intermediarios que existían entre el pequeño productor y nuestra cadena de restaurantes como último eslabón. De esta manera, ayudamos a José y a un equipo de productores a formar la cooperativa Productores Orgánicos del Tacaná, así se agruparon para poder surtirnos un café árabe orgánico y eventualmente con condiciones comerciales justas y equitativas. Es un orgullo decir que desde hace 8 años este café se sirve en restaurantes Toks.

Es un modelo pionero por la manera en que integra el pequeño productor a la cadena de restaurantes. Y en el corazón de esa conversación está lo que verdaderamente implica el comercio justo. Normalmente, lo asociamos con solo una variable que es el precio. Para ustedes, ¿qué significa para este proyecto comercio justo?



toda la cadena es sostenible y busca el desarrollo económico, social y ambiental de la región, del sector vulnerable como son los pequeños productores de escasos recursos.

Gustavo. Como bien lo comentas, va mucho más allá del precio, refiere a todas las condiciones sociales, ambientales y económicas justas. Desde la parte económica, un precio acorde a las necesidades de la comunidad y claramente a la calidad y características del producto que estás obteniendo, en este caso el grano de café. De igual manera, alude a los temas de pago. Que sea en tiempo y bien remunerado para que los productores tengan la capacidad de cumplir con sus necesidades de alimentación, vestido, vivienda, educación, salud.

Por otro lado, el comercio justo también tiene una vertiente ambiental, al estar comprometidos con cumplir con todas las condiciones para que los ecosistemas estén sanos y

se conserve la biodiversidad. Por último está el componente social que básicamente se manifiesta en estas aristas: educación, vivienda, salud, alimentación y vestido.

José. Nosotros debemos contribuir a la protección y conservación del medioambiente. El precio justo abarca muchos temas como: justo con lo social, con lo ambiental, con el precio. Contar con condiciones justas para un pequeño productor es vital, pues enfrenta muchas limitantes. Por ejemplo, vive en Chiapas, en la montaña o en la sierra y no tiene la posibilidad de mover su producto en la ciudad. En este escenario se agradece el apoyo y soporte de una cadena de restaurantes como Toks, que se preocupa por acercar nuestros productos a los clientes potenciales.

¿Qué distingue a Toks de otras empresas con las que trabajan los pequeños productores?

José. Usualmente, las empresas dedicadas a comprar café se enfocan únicamente en la cosecha. Van por el café, lo traen y lo venden. No se preocupan por el desarrollo económico, social y ambiental. En cambio, restaurantes Toks está pendiente de nosotros todo el año; sí, nos compran el café, pero también se ocupan de organizarnos, por ejemplo, jornadas médicas, donde llevan médicos especialistas de la Ciudad de México. Nos apoyan en diferentes cosas, como financiamiento, capacitación, asesoría.

En su opinión, ¿cuáles son los principales logros de este proyecto?

Gustavo. Se pueden ver desde varias aristas. Desde el punto de vista del cliente, que puede disfrutar de un producto orgánico, de altura en cualquiera de nuestros restaurantes. Del lado social y ambiental, está la contribución a una sociedad más justa e incluyente. Y sé que puede sonar romántica la frase, pero al final, todos somos corresponsables (empresa, gobierno, sociedad) en la construcción de sociedades más justas. Y este modelo, claramente abona.

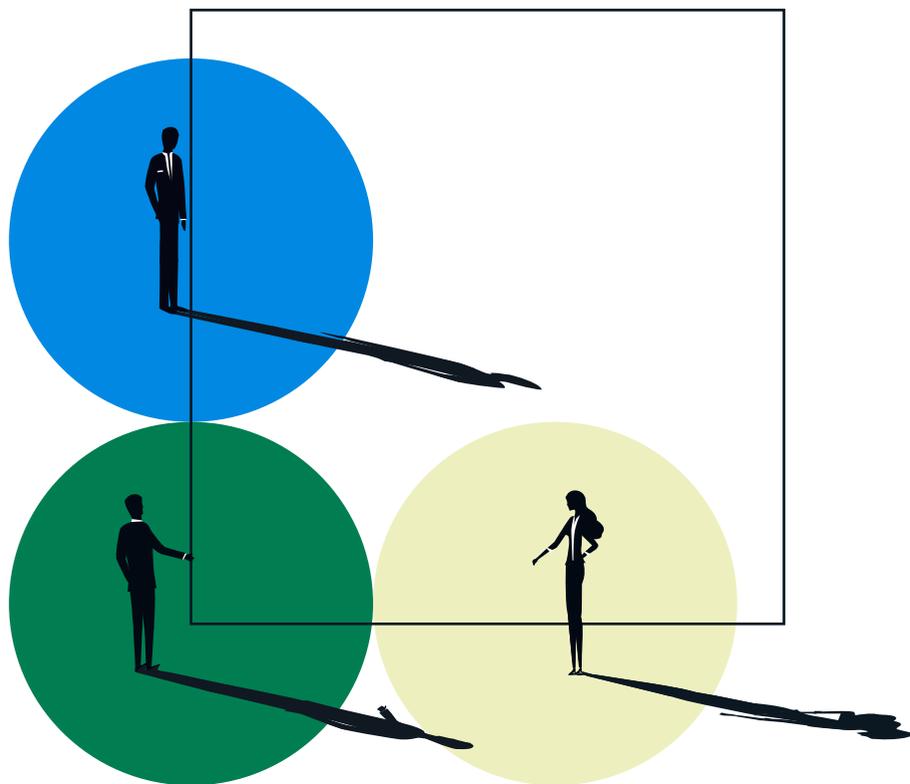
En la parte medioambiental me siento muy orgulloso de que, gracias a nuestras prácticas sostenibles, también estamos aportando. Hace poco, una de las cámaras captó en las parcelas un tigrillo, lo cual fue todo un suceso en la comunidad porque hacía muchos años que no se veía uno en la zona.

Estoy convencido de que contribuimos en los tres elementos a los que alude la sostenibilidad: económico, social y ambiental.

¿Este proyecto ha recibido algún reconocimiento?

José. Recientemente, la ONU eligió a nuestra comunidad como un grupo modelo, que merece ser

sé que puede sonar romántica la frase, pero al final, todos somos corresponsables (empresa, gobierno, sociedad) en la construcción de sociedades más justas.



replicado en las demás cooperativas de productores orgánicos. Creo que nosotros cumplimos con proteger y conservar. Estoy convencido de que si hay agua, hay vida. Donde hay vida, hay futuro. Y donde hay futuro hay sostenibilidad.

Para cerrar esta plática, ¿algún mensaje que deseen compartir con la comunidad empresarial respecto al rol que deben de jugar para la sostenibilidad de la sociedad?

Gustavo. Mi mensaje sería: si es posible combinar el aspecto económico (que es la razón de ser de la generación de riqueza en las empresas privadas) y a la vez contribuir social y ambientalmente a comunidades más resilientes, más robustas y más empoderadas. Sí hay un camino que aprender, porque no es tan terso como lo estamos platicando; hay cualquier cantidad de

aristas y baches en el camino; sin embargo, el gran tomador de decisiones es el sector empresarial, que puede hacer muchísimo bien a este país.

José. El único consejo que daría es de que no todo se vea como una compra y venta, sino como un desarrollo, porque al final de cuentas para frenar el cambio climático, todos tenemos que contribuir desde nuestra trinchera, desde el consumidor, el restaurantero, hasta el pequeño productor. Esa es la visión que necesitamos en este mundo. </>

 La entrevistadora es directora del Centro de Investigación en Responsabilidad Social (CIRES) y profesora del área de Entorno Político y Social en IPADE Business School.