

Kocoatrait: la startup que incorporó la economía circular al chocolate y es un boom en India



Tiempo de lectura: 2 min.

Los «chocolates respetuosos con el medio ambiente», elaborados con procesos de bajo desperdicio y conciencia social, están ganando rápidamente mercado con una base de clientes leales en India, según informó el medio local The Last Minute.

Nitin Chordia, fundador de la fábrica de chocolates sostenibles Kocoatrait, una de las pioneras en este segmento, contó que todo comenzó con un viaje a Bélgica y Francia, donde aprendió a hacer chocolate. De regreso a casa, en 2019, él y su esposa Poonam comenzaron a fabricar comprando los granos directamente a los productores de cacao y haciendo ellos mismos el tostado y molido. Los emprendedores incorporaron al proceso y el envoltorio los principios de la economía circular.

“Nuestra marca se enfoca en la envoltura del producto. Una gran cantidad de desechos plásticos utilizados para envolver chocolates llega a los océanos”, dijo Chordia. Para mantener la envoltura de su chocolate libre de plástico, la pareja usa materiales de tela de algodón desechados, recuperados de las fábricas de ropa en Coimbatore en Tamil Nadu, junto con cáscaras de cacao, que también son productos de desecho después del tostado que terminan en los vertederos.

“Desde el principio, estábamos decididos a estar libres de plástico y recuperar los materiales desechados por otras industrias para hacer la envoltura. Entonces, básicamente, estas dos cosas se utilizan para hacer nuestra envoltura para los chocolates sin adición de pulpa de madera. Después del consumo, el envoltorio se puede utilizar para otros fines, como un marcador o una tarjeta de felicitación, sin que vaya directamente al recipiente de basura, como es el caso de muchas marcas de chocolate convencionales”, dijo. El empaque también es exactamente del tamaño de la barra y no hay nada extra. Aproximadamente el 50% de sus clientes reutilizan el embalaje, dice Chordia.

Cuando estuvo en Europa, Nitin estuvo probando chocolates y comprendió que el cacao tiene su propio sabor y no hay que agregarle nada, narra Poonam. Es por eso que la marca ofrece solo chocolates oscuros con un uso mínimo de azúcar orgánica.

Chordia señaló que desde la pandemia de COVID-19, existe una mayor conciencia sobre el medio ambiente que los ha alentado a expandir su alcance. Durante la pandemia, su capacidad de producción se expandió y, en la actualidad, fabrican 1.500 barras al mes en su fábrica de Chennai.

Como las regulaciones de seguridad alimentaria obligan a envolver el chocolate en una lámina aparte de la envoltura exterior, cada barra de chocolate Kocoatrait está envuelta en una lámina de aluminio puro sin ninguna laminación plástica. La lámina se puede revender y reciclar a nivel industrial. Aparte del transporte, todo lo demás es cero desperdicio, afirma el empresario. No se usa plástico y la caja de cartón utilizada para empacar chocolates y enviarlos a otras ciudades es reutilizable. Las cintas utilizadas también son de papel.

Kocoatrait trabaja con productores de cacao orgánico. Chordia destacó que una de los aspectos negativos del cultivo del cacao es que consume mucha agua. Pero explicó que las granjas orgánicas se basan en el concepto de minimizar los desechos. Las hojas que caen al suelo, por ejemplo, se utilizan como abono y las mazorcas o frutos del cacao también vuelven al suelo.

15 de abril

Bioeconomía

<https://www.bioeconomia.info/2021/04/15/kocoatrait-la-startup-que-incorp...>

[ver PDF](#)

Copied to clipboard