

# LANZAN SHOT COMESTIBLE

■ Ana Cristina Dorantes ha colocado sus shots comestibles hasta en Rusia y EU.

En grande

FoodLab está próxima a entrar a cadenas de supermercados.

450,000

Yummy Shots llevan vendidos.

250

puntos de venta ofrecen sus productos.

20

ciudades cuentan con producto disponible.



Ya están en 250 puntos de venta en el País y analizan retomar exportación

ADRIANA LEYVA

El problema de la contaminación de los desechables y el impulso de hacer algo innovador llevó a Ana Cristina y Carolina Dorantes a crear los Yummy Shots, vasos de goma comestible que venden a través de su empresa FoodLab.

"Mi abuela servía la sopa de frijol en el bolillo, entonces te acababas la sopa y te comías el plato, que era el bolillo. Entonces de ahí nace la idea de crear estos vasos comestibles", explicó Ana Cristina Dorantes.

Lanzar el producto al mercado no fue fácil, pero desconocer la industria alimentaria fue un punto a su favor, ya que de saber en qué se metía probablemente no hubiera entrado al mercado.

"Fue una curva de aprendizaje muy grande, de cosas técnicas como las formulaciones del producto, la producción también fue un reto, pero nos lanzamos y hasta ahora con buenos resultados", recordó.

Esta empresa, basada en Jalisco, ha comercializado más de 450 mil Yummy Shots a través de más de 250 puntos de venta como City Market, Fresko, La Europea, Liverpool, Sears, Sanborns, entre otros ubicados en más de 20 ciudades del País.

Al ver el crecimiento de la demanda de sus productos, las socias fundadoras apostaron a hacer sinergia con una compañía en Michoacán para que se encargara de la producción de los vasos comestibles, de los cuales hay seis sabores.

"Cuando te das cuenta del valor que tiene tu producto es cuando realmente empiezas a pensar en hacerlo más grande. La verdad es que se ha mejorado la

fórmula, los vasitos tienen más vida de anaquel, realmente ha sido para mejorar", explicó.

El mercado nacional es noble, pero se tiene que trabajar para obtener resultados en ventas, por lo que la comunicación de la empresa es esencial para darle vida a los vasitos comestibles.

Su producto también ha traspasado fronteras y se ha vendido en países como Estados Unidos y Rusia, sin embargo, la expansión internacional debe ser cuidadosa y planeada para que se mantenga la calidad y se pueda cubrir la demanda.

"Ahorita entramos a trabajar con una empresa joven que se enfoca en darte a conocer a nivel mundial, hacer estudios de mercado para ver dónde el producto puede pegar. Hacen la investigación y se encargan de todo, es decir, que se convierten como en tu departamento de comercio exterior", indicó.

"Acabamos de retomar el proyecto, queríamos hacernos fuertes en México, y no tirar patadas al aire porque vendimos en el extranjero, pero no con la calidad de servicio deseada y no funcionó, pero ahora ya nos vamos a hacer fuertes internacionalmente con una estrategia clara".

Actualmente la capacidad de producción es de alrededor de 600 vasos por día de lunes a sábado, es decir, un total de 3 mil 600 vasitos semanales.

"Estamos todavía en la curva de aprendizaje y no explotamos al 100 por ciento nuestra producción, pero vamos en camino hacia allá", dijo.

La empresa actualmente trabaja en el desarrollo de popotes comestibles, que prevén lanzar en 2019.

"El futuro ahora pareciera que apunta a que todo sea limpio y personalizado, cosas que no contaminen y que además tengan valor agregado para quienes los consumen", concluyó.