

COMBINA LA
NOSTALGIA CON LA

TECNOLOGÍA



Para el emprendedor Roberto Samuel Cárdenas, **el uso del internet y las aplicaciones tecnológicas han sido las herramientas ideales** para explotar la nostalgia del sabor y las tradiciones artesanales mexicanas.

En septiembre de 2017, el joven mexiquense de 25 años de edad, desarrolló y fundó la *startup* “Dulce Mejicu” que ofrece y distribuye a través de distintas plataformas digitales una caja con 25 dulces típicos y una artesanía mexicana, elaborados por pequeños productores y artesanos de diferentes regiones de la República Mexicana.

Recuerda que durante una visita a Monterrey observó la expresión de nostalgia y emoción de un compañero cuando éste empezó a comer un dulce de la región. Fue entonces que se le ocurrió la idea de crear su propia empresa, la cual busca rescatar el mercado de los dulces típicos mexicanos, a través de la oferta, distribución y venta por internet.

“Probar el dulce mexicano provoca esa magia de trasladarte a tu infancia, a aquellas épocas de cuando tu papá viajaba y te llevaba el recuerdo de donde había ido, pero tristemente el encontrar esta golosina en cualquier parte no es habitual. De ahí que hayamos emprendido este proyecto”, refiere.





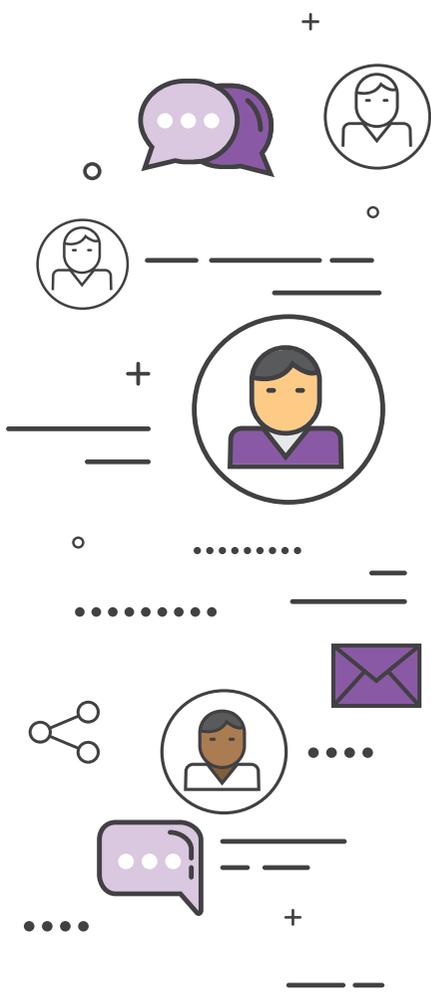
Roberto explica que el proyecto arrancó con una promoción en redes sociales consistente en la venta de cajas de suscripción mensual, lo que les permite ganarse la lealtad de los clientes y generar mayores ventas.

Detalla que, tras asistir a un foro de emprendedores, se aliaron con la empresa Boxtasis, una plataforma digital que permite iniciar un negocio de *e-commerce* de suscripción.

“Fuimos su programa piloto, y la idea era que necesitábamos un espacio donde la gente conociera con más detalle lo que hacíamos, que pudieran solicitar el producto en línea, específicamente por Facebook”, relata el joven egresado de la Universidad Politécnica del Valle de México, donde estudió la licenciatura de Administración y Gestión de Pequeñas y Medianas Empresas (Pymes).

DESTACA QUE CON LAS NUEVAS **TECNOLOGÍAS** LOS MODELOS DE NEGOCIO PUEDEN SER MUY REPLICABLES.

“Estamos en Facebook, en Instagram y próximamente estaremos en Pa’mexicanos.mx (tienda en línea de venta de productos nacionales)”, comenta.



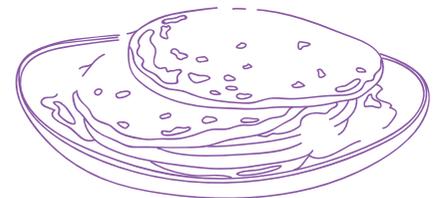
Roberto también cuenta con dos tiendas físicas ubicadas en las estaciones del Tren Suburbano de Tultitlán y Cuautitlán, con la razón social “Dulce México y qué Rico”. Señala que no ha sido fácil abrir las tiendas. En varias ocasiones intentó bajar recursos de programas de gobierno de apoyo a jóvenes emprendedores sin éxito.

Actualmente cuenta con 10 empleados y vende entre 800 y mil cajas anuales (una facturación anual de alrededor de 2 millones de pesos).

No obstante, asegura que desarrollan una plataforma digital en la que no solo contarán con la suscripción de cajas, sino con un sistema donde sus clientes tienen acceso a una gama de aproximadamente mil dulces mexicanos que podrán ser enviados a cualquier parte de la República Mexicana.

Entre los dulces típicos que “Dulce Mejicu” distribuye se encuentran los de Chiapas, Ciudad de México, Estado de México, Guanajuato, Michoacán y Zacatecas, con cuyos productores han establecido alianzas para la comercialización y distribución de mercancías.

El siguiente objetivo de Roberto es trabajar con los productores en la certificación de dulces para empezar a exportar. “España y Holanda son países en los que nos gustaría llevar el sabor y tradiciones de México”, comenta.



Mientras tanto, esta *Startup* ha sido seleccionada por dos iniciativas:

- La primera, denominada “Emprender con Impacto”, lanzada por la fundación argentina Mayma y MercadoLibre, que tiene como propósito potenciar proyectos que requieran nuevas herramientas y acompañamiento para desarrollar su impacto positivo y acelerar su negocio.
- Y segunda, “BBVA Momentum”, un programa de apoyo al emprendimiento social de BBVA.

La empresa contará con el apoyo de mentores y especialistas, que le ayudarán a escalar su modelo de negocio y a tener un mayor crecimiento.