

**expok**

Comunicación de Sustentabilidad y RSE

# LA RUTA DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE





# ¿Qué son negocios inclusivos?

Los negocios inclusivos son actividades económicas desarrolladas por empresas que permiten mejorar la calidad de vida de las personas que forman parte de la base de la pirámide (BdP); según el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), este segmento lo componen las personas que ganan menos de 4 dólares al día.

En este tipo de negocios, la BdP puede fungir como proveedor, distribuidor o consumidor y para que estas actividades operen con éxito debe existir sostenibilidad, esto quiere decir, que además de la contribución de la empresa el negocio debe mantenerse y permanecer.

## Características de un negocio inclusivo

- Los negocios inclusivos se caracterizan por generar valor tanto en las comunidades como al interior de las empresas.
- Tienen un impacto positivo social, económico y ambiental.
- Buscan la profesionalización de los pequeños productores.
- Son actividades sostenibles y rentables.
- No se deben confundir con filantropía.
- Motivan e integran a las personas de las comunidades para pertenecer a la cadena de valor de las empresas.

## Beneficios

- Generan la creación de distintos empleos y reducen la pobreza.
- Promueven el comercio local.
- Fortalecen la cohesión social y el empoderamiento de las comunidades.

# ¿Quién trabaja esto en México?

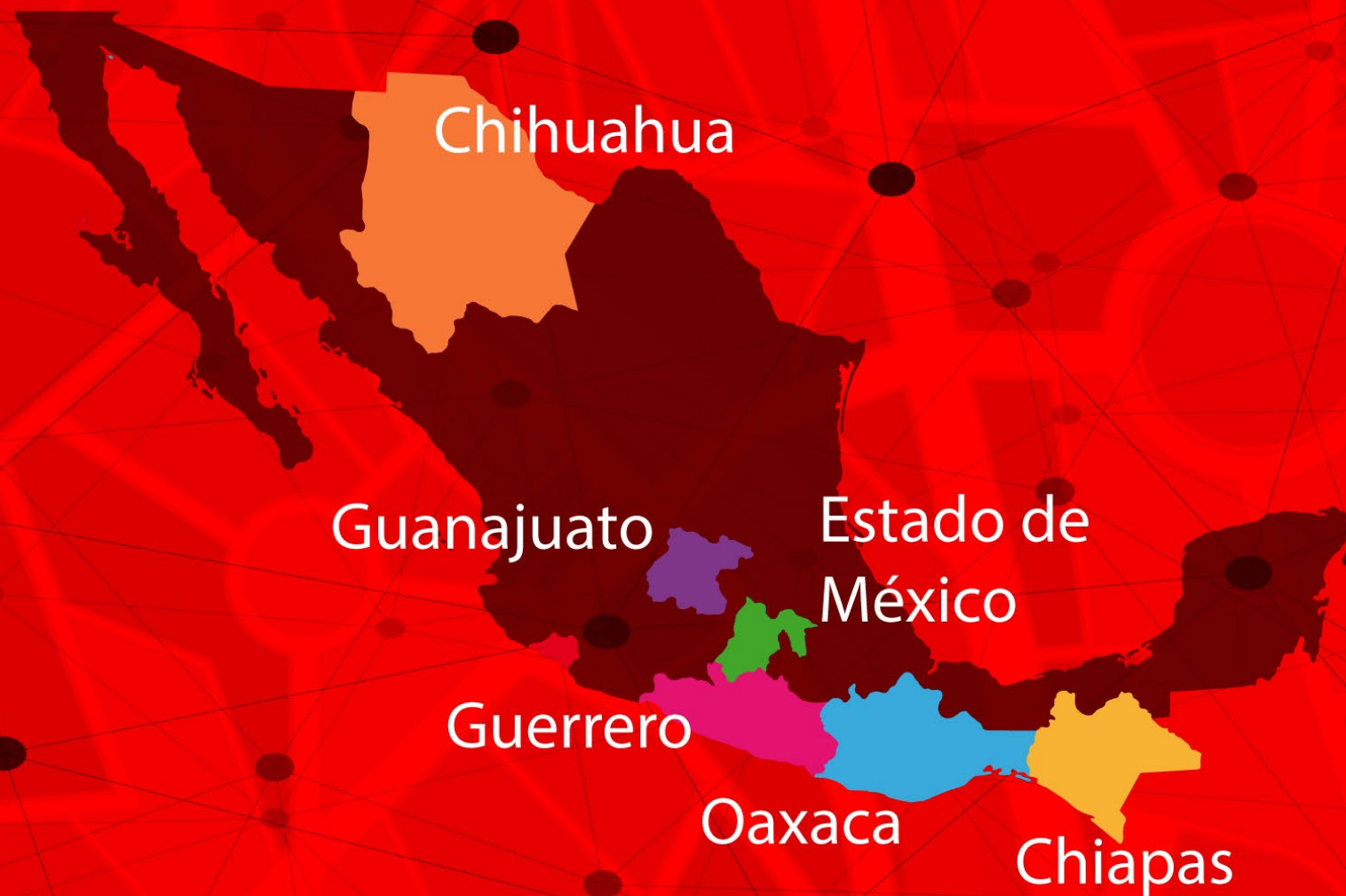
Actualmente los negocios inclusivos son una opción que ofrece rentabilidad al sector empresarial y aunque contribuyen al desarrollo social de las comunidades, no todas las empresas los llevan a cabo porque muchas veces desconocen este modelo de negocio.

En nuestro país son pocas las compañías que realmente se comprometen a promoverlos, tal es el caso de la cadena restaurantera Toks; la empresa cuenta con un sólido programa de negocios inclusivos a los cuales llama Proyectos Productivos.

Desde 2003, este programa exitoso forma parte del departamento de Responsabilidad Social de la empresa; con este modelo de negocio, la cadena restaurantera se ha acercado para empoderar a distintas comunidades brindándoles diferentes capacitaciones y diversificando sus productos dentro y fuera de los restaurantes.

Toks es una de las compañías más avanzadas en México en el tema de negocios inclusivos y ha integrado a su cadena de valor a pequeños productores de diferentes comunidades. A continuación te exponemos los seis Proyectos Productivos de Toks, en los cuales podrás descubrir el talento que existe en algunos lugares recónditos del país y cómo la cadena restaurantera los ha vuelto una ventaja competitiva.

Esta ventaja le ofrece a los clientes de la cadena, conocer los sabores de distintas regiones del país a través de negocios inclusivos integrados en el menú de Toks.





# Mermeladas Santa Rosa de Lima, Guanajuato

Uno de los casos de éxito de los Proyectos Productivos de Toks se sitúa en la comunidad de Santa Rosa en el estado de Guanajuato; este lugar cuenta con poco más de 1,000 habitantes, siendo las mujeres el género predominante.

En 2006 Toks encontró la oportunidad de acercarse a Conservas Santa Rosa, un proyecto conformado por cinco mujeres que se dedicaban a la elaboración de mermelada artesanal.

Toks impulsó a estas mujeres con capacitación para el desarrollo del negocio de elaboración de mermelada de fresa; la cual en la actualidad es servida en algunos platillos de los restaurantes y también está en venta en los restaurantes para que los clientes la puedan disfrutar desde sus hogares.

#### **Resultados sociales y económicos:**

Antes que Toks capacitará a estas mujeres, ellas producían cerca de 10 kilos de mermelada y ahora elaboran cerca de tres toneladas quincenales. Toks ha empoderado a las cinco mujeres ya que ahora que saben administrar sus recursos, se han vuelto el principal proveedor de mermelada de fresa de los restaurantes y son microempresarias.

Además, este proyecto ha hecho que la comunidad sea uno de los destinos favoritos para los turistas.



# Artesanías Rarámuris de la Sierra Tarahumara


Cerca de la Ciudad de Chihuahua podemos encontrar a Batopilas, comunidad ubicada en la Sierra Tarahumara; una de las regiones más pobres de la República Mexicana donde habitan los Rarámuris a los que se les conoce como los hombres de los pies alados.

Restaurantes Toks en conjunto con el Centro de Desarrollo Alternativo Indígena (CEDAIN), se han acercado para llevar a cabo proyectos comunitarios que promueven la economía solidaria, una práctica que ayuda a proveer de forma sostenible el desarrollo personal, social y ambiental de los habitantes de esas comunidades.

Por ejemplo, cada 10 de mayo, la cadena restaurantera tiene la tradición de regalar en las sucursales artesanías que provienen de esta región, convirtiendo a los artesanos en proveedores de los restaurantes, a través de un esquema de comercio justo.

#### **Resultados sociales y económicos:**

Con esta iniciativa Toks ha mejorado la calidad de vida de 700 indígenas y 132 familias; y al mismo tiempo miles de clientes han conocido el trabajo artesanal de estos indígenas.



# Un toque de miel de Cozoyoapán

## Xochistlahuaca, Guerrero

Desde 2003, la miel de abeja de la Montaña Amuzga forma parte del programa de Restaurantes Toks; este producto está elaborado artesanalmente por indígenas de esta región, y al igual que las mermeladas Santa Rosa se utiliza para elaborar distintos platillos dentro de los restaurantes.

Toks ha capacitado a los pequeños productores de la región y gracias a ello, ahora cuentan con una planta y equipo especializado de acero inoxidable para el envasado de la miel, en donde trabajan 73 apicultores.

#### **Resultados sociales y económicos:**

Antes de la alianza con Toks, algunos socios de este negocio buscaban oportunidades de empleo, ahora dedican más tiempo a sus colmenas.

Por otro lado, dos productores de miel, de la mano de Toks, iniciaron el proceso de certificado orgánico de toda la planta, además de una certificación en buenas prácticas de producción por la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos.

Al día de hoy, los apicultores junto con sus familias han resultado beneficiados de forma directa y 153 personas de manera indirecta; la planta cuenta con un volumen de venta de 70 toneladas e ingresos anuales 3.8 millones de pesos.



# Chocolate de Ayoquezco de Aldama Oaxaca

Restaurantes Toks además de apoyar a las comunidades también ha logrado empoderar a muchas mujeres.

Mena Mujeres es una pequeña empresa conformada por mujeres de Ayoquezco de Aldama, Oaxaca, que se dedica a la elaboración y comercialización de productos tradicionales oaxaqueños.

En 2008, Restaurantes Toks inició su relación con estas mujeres, dirigiendo sus esfuerzos a la compra de chocolate a la vainilla para que fuera consumido en los platillos de la cadena, ya que más allá de ser un producto de buen sabor le da un valor agregado.

Fue en 2013 cuando realizaron un proyecto especial del 10 de mayo y a partir de ahí se incrementó la venta continua; en ese mismo año comenzaron la venta de chocolate en polvo en las cafeterías Cup Stop, una empresa que también forma parte de Grupo Toks.

#### **Resultados sociales y económicos:**

Uno de los logros más importantes de Toks en este Proyecto Productivo es la capacitación en informática, así como en el área legal y financiera, la cual se ha brindado desde que comenzaron a trabajar con las mujeres de la comunidad.

Gracias a Toks, Mena Mujeres ha diversificado sus productos, ya que además del chocolate también ha logrado sacar a la venta productos derivados de nopal.

Ahora es una pequeña empresa que ofrece 10 empleos directos y 40 indirectos.

A close-up photograph of several coffee beans, showing their characteristic shape and the central groove. The beans are dark brown and appear to be roasted. The background is a warm, blurred brown color.

# Café de Talquián

## Chiapas

Desde 2013, Restaurantes Toks brindó a los pequeños productores capacitaciones y asesoría técnica. Gracias a la cadena lograron renovar los cafetales y transformarlos por plantas nuevas y jóvenes.

Este proyecto abarca a toda la cadena de valor, y gracias a ello, los productores han podido incrementar sus ingresos y mejorar su calidad de vida a través del comercio justo.

### **Resultados sociales y económicos:**

Antes del proyecto con Toks, estas personas solo producían 300 kilos por hectárea y ahora aumentaron cinco veces más la producción.

En 2015 abrieron nuevos proyectos en comunidades cafetaleras en Chiapas, Oaxaca y Puebla, y en 2016 se presentó el proyecto como caso de éxito en Harvard.





# Mole y granola de San Felipe del Progreso

## Estado de México

En la comunidad indígena de origen Mazáhuatl, San Felipe del Progreso, se dedican a la producción de granola y mole artesanal que conserva la tradición de la región.

Desde hace 10 años el mole Doña Yolanda se disfruta en algunos platillos de Tots y gracias a la capacitación que les brindaron y la diversificación del producto, estas cinco mujeres formaron la cooperativa Productos Nutricionales de la Rosa.

### **Resultados sociales y económicos**

Actualmente esta microempresa está integrada por 5 mujeres, genera 12 empleos fijos, 5 eventuales y más de 20 empleos indirectos con ingresos hasta por 2 millones 190 mil pesos.

Como parte del Pacto Mundial de la ONU, desarrollamos programas que nos vinculan con las comunidades. Prueba de ello son nuestros Proyectos Productivos, 100% mexicanos y 100% deliciosos. Con la compra de estos productos a un precio justo, las comunidades obtienen una mejor calidad de vida.



**DOÑA  
YOLANDA**

300 g

MOLE

**Mole Doña Yolanda.**

Creado por mujeres mazahuas en el Estado de México.



**MAZAHUA**

450 g

GRANOLA

**Mazahua.**

Confeccionada en el Estado de México por indígenas mazahuas.



**SANTA  
ROSA**

300 g

MERMELADA DE FRESA

**Mermelada Santa Rosa.**

Elaborada por artesanas de la comunidad Santa Rosa, en la Sierra de Guanajuato.



**AMUZGA**

350 g

MEL DE ABEJA

**Miel Amuzga.**

Hecha por indígenas amuzgos de Guerrero.



**SIERRA  
MORENA**

250 g

CHOCOLATE ARTESANAL

**Chocolate Artesanal.**

Creado por MENA (Mujeres envasadoras de alimentos S.A de C.V), en Oaxaca.



**IDENTIFICA ESTE LOGOTIPO  
EN LOS PLATILLOS DE NUESTRO MENÚ  
ELABORADOS CON PROYECTOS  
PRODUCTIVOS.**

ENCUÉNTRALOS EN CAJA Y LLEVA A TU CASA  
PRODUCTOS DE GRAN VALOR PARA TU FAMILIA Y NUESTRO PAÍS.

# Conclusión

Los anteriores son solo algunos casos de éxito de la cadena restaurantera que ha beneficiado a más de 8,000 personas en más de 52 comunidades.

Restaurantes Toks ha encontrado en su programa de Proyectos Productivos una ventaja competitiva que le ofrece valor a la empresa porque gracias a ello incorporó a su oferta el talento, la capacidad y los sabores de distintas regiones del país, abarcándolo de punta a punta.

Incluso estos productos forman parte de los restaurantes Toks, y los ha incluido en una página completa de su menú.

Estas propuestas innovadoras, de calidad artesanal y de gran impacto sustentable se han convertido en un éxito, convirtiéndolas en un diferenciador para la cadena restaurantera al integrarlos a su cadena de valor.

Por otro lado, en cada producto podemos encontrar una muestra de la responsabilidad social de Toks que ha logrado que las comunidades de México se puedan integrar a la economía sin perder sus tradiciones.

Sin duda, Toks se ha transformado en un benchmark de los negocios inclusivos y la Responsabilidad Social Empresarial (RSE) en México.

# expok

Comunicación de Sustentabilidad y RSE

Redacción: Marisol Lopez

Diseño: Dulce Herrera