

Implementando la sustentabilidad en la industria alimentaria

El supermercado en línea *Sommos* trata de crear un mundo más sustentable por medio de la industria alimentaria.

Jesús Feliciano-Batista

21 de abril de 2021

Sommos es un supermercado mexicano en línea que trabaja en la Ciudad de México, la capital de la nación, y tiene como meta ofrecer alimentos y productos completamente sustentables y locales en recipientes reusables. Su misión: tratar de encontrar una respuesta para hacer la vida más sustentable, explicaron el fundador de la aplicación *Sommos*, Fernando Pérez, y la cofundadora de la plataforma, Tania Arroyo.

“Somos (es) la única plataforma que da la opción de comprar y consumir verdaderamente sustentable y accesible”, enfatizó Pérez.

Arroyo añadió que se diferencian de un supermercado tradicional dado a su trazabilidad y enfoque en productos locales. “Con nosotros sabes quién lo hizo, donde lo hizo”, argumentó.

La misión de *Sommos* recae en preservar el planeta por medio de la industria alimentaria, la que se destaca como uno de los sectores menos sustentables en la cadena de suministro, resaltó Pérez.

Alimentos sustentables

Según, el Fundador, los productos ofrecidos en *Sommos* se caracterizan por ser alimentos agroecológicos producidos de formas sustentables.

Con relación a esto, Arroyo especificó que los alimentos de cosecha, como las frutas y verduras, son producidos sin uso de químicos que afecten al ambiente. Para los alimentos procesados, por su parte, se aseguran de que sean producidos localmente y fuera de fábricas.

(sigue)

Por otra parte, de acuerdo con la Cofundadora de *Sommos*, los productos de mayor demanda son las frutas y verduras, con una diferencia substancial sobre el resto de los ofrecidos. Luego de eso: el pan, los granos, las semillas, las nueces, la miel y la mermelada son entre los productos que más venden.

Además, el supermercado en línea constantemente implementa nuevos productos. Arroyo confirmó que recientemente han comenzado a ofrecer quesos en la plataforma.

Pérez sostuvo que es importante siempre estar innovando con sus productos para así encontrar formas de ayudar al medio ambiente.

Criterios para los alimentos

Los alimentos que *Sommos* ofrece deben de ser completamente libres de químicos y los que son frescos deben ser libres de pesticidas. Por este criterio, según Pérez, los acercamientos que hace para incorporar productos a su plataforma son a productores naturales.

Arroyo añadió que mayormente encuentran a estos productores naturales buscando en redes sociales y grupos de Facebook. Una vez los encuentran, estos productores pasan por una evaluación donde confirman dónde producen el alimento, cómo lo distribuyen y su disponibilidad para producir para *Sommos*, de acuerdo con la Cofundadora.

“Lo ideal sería ir, hacer una visita, revisar que los procesos e ingredientes sean los correctos y los que nos han dicho”, sostuvo Arroyo con relación a la producción de los alimentos, sin embargo, este no es siempre el caso.

En vez, la Cofundadora manifestó que busca ciertos ingredientes en los productos que se ofrecen en *Sommos*.

(sigue)

“Si los veo (los ingredientes), no uso los productos”, manifestó Arroyo sobre los ingredientes que sus productos no pueden utilizar.

Operación

Para enseñar como funciona el proceso de ordenar, Arroyo mostró un ejemplo de esto en la aplicación. La Cofundadora presentó que los alimentos están divididos en categorías dentro de la aplicación y resaltó que cada producto varía en precio.

La Cofundadora estableció que los precios de los productos ofrecidos se encuentran en un rango de 20 a 400 pesos (moneda mexicana). Esto representa entre un dólar y 40 dólares americanos. Además, agregó que al precio total de la compra se añaden alrededor de unos 45 pesos (dos dólares americanos) por el costo de entrega.

“Hay cosas de 20 pesos, cosas como navajas, pero hay cosas que están a 400, como la comida de gatos”, demostró Arroyo.

Luego de poner las órdenes en la aplicación, son entregadas por bicicleta, un medio de transportación que no muestra impacto al medio ambiente. Sin embargo, el uso de bicicletas ha provocado retos para los fundadores, explicó la Cofundadora.

“Entregar en bici es un rollo, hemos pasado muchas cosas como dificultades de llegar a las casas y compras llegar tarde... las bicicletas también son más caras de lo que se le cobra al cliente ya que son dos viajes, uno de ida y otro de vuelta, y no vamos a cobrarle dos a los clientes”, expresó Arroyo con relación a las entregas en bicicleta.

Por otra parte, Pérez resaltó que, aunque por el momento trabajan exclusivamente en la Ciudad de México, desean expandir sus servicios a otras regiones con potencial de producción local.

(sigue)

Según el Fundador, uno de los impactos más significativos a la crisis climática dentro de la industria alimentaria son los supermercados, por lo que *Sommos* es una respuesta para hacer esta industria más sustentable.

#

Implementing sustainability into the culinary industry

The online supermarket *Sommos* is attempting to implement sustainable tendencies into the industry.

Jesús Feliciano-Batista

Originally April the 21st, 2021; in Spanish.

Sommos is a Mexican online supermarket based out of Mexico City, the nation's capital, with the goal to offer completely sustainable and local food and products in reusable containers. Its mission: to try finding a way to make life more sustainable, explained the founder of the *Sommos* application, Fernando Pérez, and the co-founder of the platform, Tania Arroyo.

"We are the only platform that gives the option to buy and consume in a truly sustainable and accessible way," emphasized Pérez.

Arroyo added that they differ from traditional supermarkets due to their traceability and focus on local products. "With us you know who made it, where he did it," she argued.

Sommos' mission lies in preserving the planet through the food industry, which stands out as one of the least sustainable sectors in the supply chain, Pérez stressed.

Sustainable food

According to the Founder, the products offered at *Sommos* are characterized for being agroecological foods produced in sustainable ways.

In relation to this, Arroyo specified that harvest foods, such as fruits and vegetables, are produced without the use of chemicals that affect the environment. Moreover, processed foods must be produced locally and outside of factories.

(continues)

On the other hand, according to the Co-founder of *Sommos*, the products with highest demand are fruits and vegetables, with these two holding a substantial difference over the rest of those offered. After that: bread, grains, seeds, nuts, honey, and jams are among the top-selling products.

Additionally, the online supermarket is constantly rolling out new products. Arroyo confirmed that they have recently started offering cheeses on the platform.

Pérez said that it is important to always be innovating with their products in order to find ways to help the environment.

Criteria when selecting products

The diverse food options that *Sommos* offers must be completely chemical-free and those that are fresh must be pesticide-free. By this criterion, according to Pérez, the people and companies he approaches to incorporate their products in the platform are to strictly natural producers.

Arroyo added that they mostly find these natural producers by searching on social networks and Facebook groups. Once they identify them, these producers go through an evaluation process where they confirm where they produce the food, how they distribute it, and their availability to produce for *Sommos*, according to the Co-founder.

"The ideal thing would be to go, make a visit, verify that the processes and ingredients are correct and those that we have been told," said Arroyo regarding the production of comestibles, however, this is not always the case.

Instead, the Co-Founder stated that she looks for certain ingredients in the products offered at *Sommos*.

(continues)

“If I see them (the ingredients), I don't use the products,” Arroyo said about the ingredients that his products cannot use.

Operation

To show how the ordering process works, Arroyo gave an example on the app. The Co-founder presented that foods are divided into categories within the application and highlighted that each product varies in price.

The Co-founder established that the prices of the products offered are in a range of 20 to 400 pesos (Mexican currency). This represents between one and 40 US dollars. In addition, she added that about 45 pesos (two US dollars) are added to the total purchase price for the cost of delivery.

"There are things at 20 pesos, things like razors, but there are things that are at 400, like cat food," Arroyo demonstrated.

After placing the orders in the application, they are delivered by bicycle, a means of transportation that shows no impact on the environment. However, the use of bicycles has created challenges for the founders, explained the Co-founder.

“Delivering by bike is a hassle, we have gone through many difficulties such as deliveries arriving late ... the bicycles are also more expensive than what is charged to the customer as there are two trips, one outbound and the other back, and we are not going to charge customers two trips,” said Arroyo in relation to deliveries by bicycle.

Furthermore, Pérez stressed that, although at the moment they work exclusively in Mexico City, they wish to expand their services to other regions with local production potential.

(continues)

According to the Founder, one of the most significant impacts to the climate crisis within the food industry are supermarkets, and *Sommos* is an answer to make this industry more sustainable.

#