

# TUNART

fresh · local · tuna

NO. 01



## FRESCO

Solo suministramos a mercados cercanos para garantizar siempre la frescura.

## LOCAL

Empoderamos y capacitamos a los jóvenes pescadores artesanales locales.

## TUNA

Proveedores sostenibles de atún aleta amarilla



# Call to Action

¿COMO NACIO TUNART?

---

Una historia de empoderamiento local y sostenibilidad ecológica.

Todo comenzó en 2018 al llegar a restaurantes de alta gama que compraban café local de una de las compañías de nuestro socio llamada Utopia Premium Coffee.

Uno de ellos resultó ser uno de los mejores restaurantes de sushi en Guatemala. Al tener una conversación informal con el propietario, surgió una idea bastante contradictoria; "No compro atún local, parece estar podrido cada vez que lo recibo. En cambio, importo atún de un corredor en Miami".

Raro verdad? Guatemala tiene 5 accesos diferentes a la costa, dos de ellos ubicados en la costa atlántica y los tres restantes en el océano Pacífico. ¿Por qué un restaurante del mejor tipo importa atún del mismo tipo que puede obtener localmente de otro país?

Esto llevó a una mayor investigación para entender por qué. Para empeorar las cosas, entendimos que todo este atún proviene del sudeste asiático, lo que significa que se ha congelado al menos 14 meses desde el momento que se **pescó**. Aun así, se vende en todos los restaurantes de Guatemala como producto "fresco" y los clientes lo perciben de esa manera.

Más tarde entendimos que estamos viviendo la consecuencia de la globalización y la realidad de un país con un gran potencial pesquero que no pudo satisfacer la demanda y construir la infraestructura y el conocimiento correspondientes para proporcionar la calidad estricta que la industria necesita.

**Necesitábamos hacer algo al**

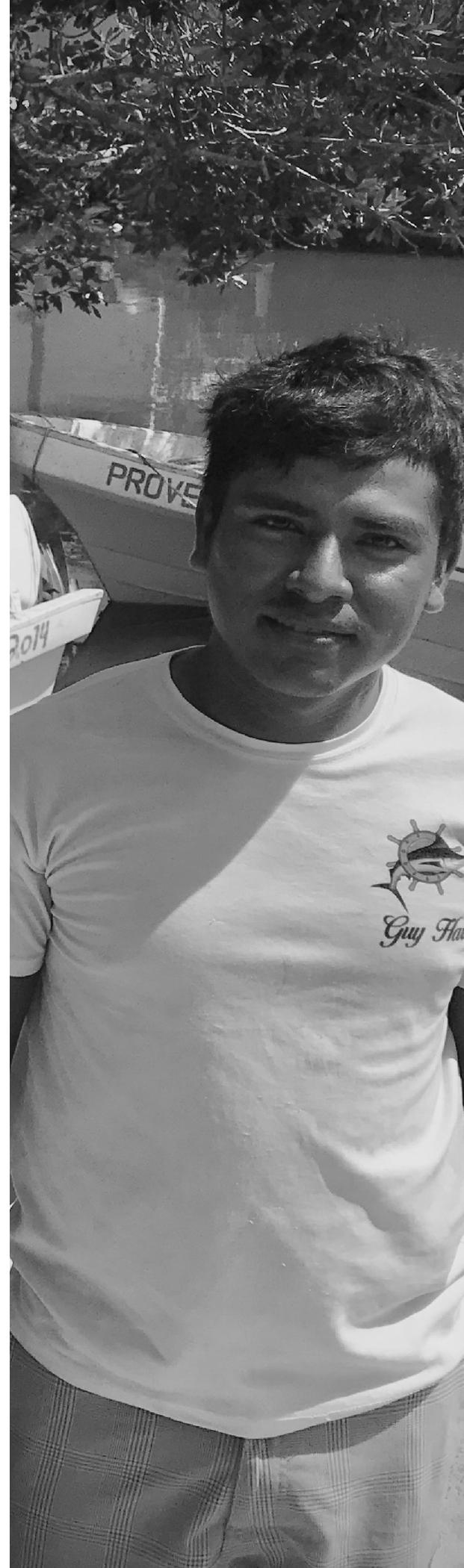
# Dale al hombre una caña de pescar

DALE UN PESCADO A UN HOMBRE Y TENDRÁ HAMBRE MAÑANA, DALE A UN HOMBRE UNA CAÑA DE PESCA Y NUNCA VOLVERÁ A TENER HAMBRE.

Ahora que detectamos la oportunidad, necesitábamos abordar el desafío más difícil; Los pescadores. Durante siglos, los pescadores artesanales locales han dependido de especies como el tiburón, el mahi-mahi(dorado) y el pargo rojo para sobrevivir, ganando lo mínimo y manteniéndose en el mercado informal.

La presión sobre estas tres especies principales ha provocado que algunas de ellas estén en peligro de extinción, como el tiburón, por no decir también que es ilegal, lo que significa que básicamente dependen del precio que el mercado negro está dispuesto a dar.

A su derecha, puede ver a Julio Telechea, pescador local en Puerto San José, Escuintla, Guatemala. Cuando lo conocimos, entendimos que no solo estábamos explorando una oportunidad de negocio, sino también una oportunidad para cambiar vidas y llevar este país hacia adelante.





## Two Down, One To Go

SE HAN COMPLETADO DOS COSAS, PERO HAY UNA MÁS QUE AÚN NO SE HA TERMINADO. ¡EJECUTAR!

Entonces, tenemos restaurantes y compañías de servicios de alimentos que compran atún importado vietnamita / indonesio todos los meses y tenemos pescadores en extrema pobreza que intentan sobrevivir de manera insostenible, pescando especies en peligro de extinción que proporcionan bajos ingresos. Sin necesidad de decirlo, tenemos clientes que comen atún "fresco" y piensan que es el mejor de la ciudad solo porque están en un restaurante elegante.

Aquí es donde se lleva a cabo TUNART. Buscamos proporcionar el atún más fresco a los mercados cercanos trabajando con pescadores artesanales locales en Guatemala. Los pescadores con los que trabajamos utilizan embarcaciones artesanales y tiburonerías. TUNART no compra ningún pez por debajo de 30 lb / 14 kg, por lo que nos apegamos a las prácticas de pesca sostenible.

Ahora, los pescadores ganan más por libra y tienen nuestra compra garantizada, siempre y cuando cumplan con nuestras políticas y prácticas de pesca sobre las que pronto descubrirás más.



# There's no I in Team

GO BIG OR GO HOME

Para hacer realidad este sueño loco, necesitábamos encontrar a las personas adecuadas apasionadas por la perfección y, obviamente, por los mariscos. Se necesitaba una inversión de capital rápida e inteligente para construir la infraestructura con el conocimiento necesario para apuntar a la calidad y la frescura necesarias para abastecer los mercados cercanos.

Pudimos participar en el Premio Hult y llegamos al programa acelerador, donde conocimos a uno de nuestros cofundadores; ¡Toby Baxendale, un verdadero experto en la industria comprometido a promover un cambio hacia la sostenibilidad en una industria que lo necesita desesperadamente! Entre los miembros de nuestro equipo ahora, conocimos a Alejo Zumbado por accidente, un hombre costarricense con más de 30 años de experiencia en la industria que vive en Guatemala. Todo parecía estar alineado para convertirse en el proveedor más fresco de atún aleta amarilla en Guatemala y la región.

Nuestra cercanía al mercado local, los EE. UU. Y México permite a TUNART proporcionar atún fresco en cuestión de horas. Seleccionamos cuidadosamente a nuestros pescadores equipados con las herramientas y el conocimiento necesarios para obtener la mejor calidad en la ciudad.

Para el momento que estes leyendo esto, esperamos que ya estemos suministrando a tu mayorista o restaurante de confianza o esperamos que en un futuro cercano podamos hacerlo y expandir la frescura y la sostenibilidad en toda la región.

TUNART nació no solo con la visión de crear un negocio rentable, sino también de crear un impacto positivo en las comunidades locales y el medio ambiente en el camino. Queremos que nuestras próximas generaciones conozcan TUNART y prueben un producto de alta calidad gracias a prácticas de pesca sostenibles.

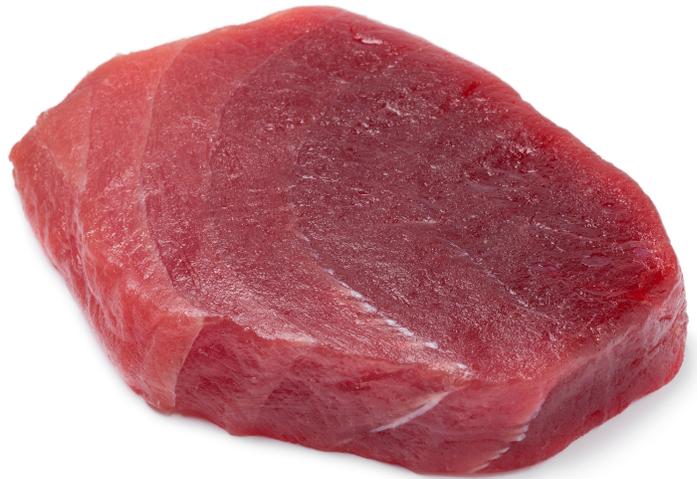
# Obsesionados con higiene y calidad



Desde la captura hasta la entrega, controlamos y monitoreamos la temperatura interna del cuerpo de nuestros peces para mantener siempre las pautas y estándares más exigentes de la industria.

Los datos se recopilan en tiempo real en cada paso del proceso para rastrear y validar el cumplimiento. Nuestro sistema está diseñado para mantener la trazabilidad, a nivel individual de cada atun, desde la captura hasta la entrega al cliente.

El procesamiento y fileteado se realiza en un ambiente controlado en temperatura e higiene, realizado por personal capacitado para una tarea sumamente minuciosa y detallista.



# DILIGENCIA COMPROMISO HUMILDAD PUNTUALIDAD HIGIENE EXCELENCIA PARA PROTEGER LA NATURALEZA



Contactanos: [www.tunart.com](http://www.tunart.com)