



SLUG CLUB KOMBUCHA Y SUSTENTABILIDAD

Siendo una compañía nueva cuya filosofía prioriza la sustentabilidad y la salud del consumidor, analizamos las distintas maneras de comercializar nuestra kombucha teniendo en cuenta SIEMPRE el menor impacto ambiental posible. En cada decisión que tomamos consideramos el posible impacto de cada una de las etapas sobre el ambiente, la salud y bienestar de nuestra comunidad y nuestro producto. Creemos sinceramente que esto debería ser una forma de pensar común a todas las compañías que están emprendiendo hoy en día, teniendo en cuenta sobre todo el beneficio de nuestra comunidad global.

PACKAGING

Empezamos vendiendo SLUG CLUB KOMBUCHA en botellas de vidrio, con un programa local de recuperación y reutilización. Aunque teníamos un porcentaje de recuperación bastante bueno, alrededor de un 30%, nos encontramos con la dificultad de conseguir materia prima para poder envasar nuestro producto con continuidad. Como pyme apuntamos a un crecimiento orgánico y económicamente sustentable y decidimos invertir en el envase de aluminio debido a su accesibilidad, reciclaje infinito, resistencia del material en cuanto al transporte y manipulación y menor huella de carbono emitida durante su transporte en relación al peso.

Aunque constantemente estamos reevaluando nuestras opciones de packaging, decidimos enfocarnos en principio sobre nuestros ingredientes - de donde vienen y el fin que les damos. Así podremos intervenir en cambios que afecten las propiedades y el sabor de nuestros productos, puntos en los que estamos verdaderamente capacitados para actuar directamente.

INGREDIENTES

Enfocamos muchas de nuestras decisiones en los ingredientes - de donde vienen?, quienes los producen? y si son libres de agrotóxicos. Aunque estaría muy bien tener ciertas certificaciones priorizamos la economía local o familiar por sobre estas, es decir, conocer de cerca los procesos que utilizan y como manipulan sus productos más allá de certificaciones costosas que a la larga solo indican que ciertas compañías pudieron pagarlas. Si los ingredientes vienen de una compañía nacional más grande, entonces si buscamos esas certificaciones.

Té Verde - Agroecológico de familia de Misiones. Nos proveen también **té negro, hibiscus, jengibre y cúrcuma**. **Yerba Maté** - Orgánica de Misiones. **Azúcar** - Orgánica de Tucumán. **Frambuesas** - Cosechadas en El Bolson, Río Negro. **Flores de Sauco** - Cosechadas a mano por SLUG CLUB y de una chacra local de Bariloche. **Rosa Mosqueta y Sauco** - Local de Bariloche o de El Bolson. Cosechada a mano. **Manzanilla** - Agroecológica de una chacra de la Patagonia. **Aciano** - Agroecológico de una chacra local de Bariloche. **Membrillo** - Cosechado a mano por SLUG. Trabajamos con un emprendimiento del Río Manso. **Limon** - Aunque el limón no es autóctono de la Patagonia tratamos que sea libre de agroquímicos Y utilizamos varias partes del limón para diferentes recetas. ***Pensamos en reducir nuestra huella de carbono al máximo, buscando optimizar lo más posible los desechos de cada ingrediente, por ejemplo usamos las cáscaras de limones y el jugo para diferentes recetas y damos los desechos finales a otra compañía para hacer limpiador de vidrios.

ALMACENAMIENTO

Con todos nuestros ingredientes trabajamos para comprar y cosechar ingredientes cuando están en estación ahí procesamos y almacenamos suficiente ingredientes estimados para el año. Con los fuegos y sequías de este último año ciertas plantas, flores y fruta fueron más difíciles de conseguir. Los problemas climáticos afectan cantidad y acceso de ingredientes directamente influyendo inflación de precios. Congelamos, secamos y fermentamos para preservar lo máximo en sabor y nutrición y estamos constantemente tratando de mejorar nuestra cadena de recursos para que sea lo más directo de productor posible.

COMPOST

Los desechos de fruta, flor, y vegetales los colectamos y compostamos en nuestro SLUG CLUB COMPOST. Estamos activamente tratando de encontrar uso para todos los desechos y crear lazos dentro de nuestra comunidad para aprovechar al máximo de los recursos.