



PERFIL EMPRESARIAL



PURE CHOCOLATE JAMAICA
JAMAICA
[SITIO WEB](#)

SOBRE PURE CHOCOLATE JAMAICA

- **Estado de la empresa:** Anónima.
- **Año de registro:** 2017.
- **Número de empleados:** 5 empleados, entre ellos 4 mujeres, todos menores de 35 años.
- **Sector de negocios:** Producción de chocolate.



Rennae Johnson y Wouter Tjeertes - Fundadores

Los fundadores de Pure Chocolate Jamaica, Rennae Johnson y Wouter Tjeertes, querían desarrollar un producto local infravalorado durante mucho tiempo: el cacao. Rennae es una experimentada pastelera jamaicana y Wouter cuenta con tres décadas de experiencia como pastelero ejecutivo. Con 20 años de experiencia en el mundo del chocolate, fueron testigos del lado oscuro del negocio, incluidos los agricultores de cacao mal pagados y el trabajo infantil. Esto les inspiró para crear su propia empresa. Pure Chocolate Jamaica compra granos de cacao a los agricultores locales y elabora chocolate artesanal 100% jamaicano.

CONTEXTO

Historia

El clima de Jamaica proporciona la tierra de calidad necesaria para cultivar un cacao excepcional. Pure Chocolate Jamaica utiliza habas de cultivo ecológico de origen único, mezcla de las variedades Criollo y Trinitario, obtenidas directamente de las John Crow Mountains, con vistas a las Blue Mountains. La Organización Internacional del Cacao califica las habas cultivadas en Jamaica de «sabor fino», un título que sólo se concede a los países que producen habas de calidad excepcional. El suelo y las condiciones únicas de la isla hacen que las habas desarrollen un sabor característico. Las habas se fermentan y secan a mano, siguiendo un proceso experto que ha sido diseñado para mantenerse lo más cerca posible del extraordinario sabor a cacao de las habas originales, resaltando su sabor excepcional.



Sr. Bodie sosteniendo vainas de cacao frescas.

Relaciones con la comunidad

Para Pure Chocolate Jamaica, todo debe empezar por los granos de la más alta calidad y el aprecio por los agricultores. Están comprometidos con el comercio directo, colaboran estrechamente con sus socios agricultores y se reúnen periódicamente para compartir nuevos conocimientos que beneficien a ambas partes. Al pagar directamente a sus agricultores una prima por sus mejores habas, la empresa les motiva a cultivar las mejores cosechas posibles. Mejores cosechas significan mejor chocolate y, a su vez, mejores comunidades. La dedicación y profunda implicación de la empresa en cada paso del proceso es algo que sólo hacen unos pocos chocolateros. Aunque añade complicaciones, costes y riesgos financieros, es la única forma de producir chocolate justo.



Sr. Johnson, fermentando granos de cacao.

PRODUCTOS Y MERCADOS

Productos principales

Pure Chocolate Jamaica vende una variedad de tabletas de chocolate, con leche y negro, de diferentes sabores, así como un snack de chocolate.

Mercados principales

La empresa vende sus productos en diferentes puntos de venta, como tiendas minoristas, restaurantes, cafeterías, cajas de regalo o mercados locales; en Jamaica y en los Países Bajos.

Certificados

Aunque los agricultores cultivan sus granos de cacao de forma ecológica, no están certificados como tales. Debido a la remota ubicación de las granjas, obtener la certificación es caro. Además, aunque el cacao se cultive ecológicamente, los agricultores pueden seguir utilizando fertilizantes o pesticidas en otros cultivos, lo que les impide obtener la certificación ecológica.



Chocolate negro/leche de coco



Chocolate negro con café



Chocolate negro



Chocolat negro con canela



Chocolate negro con citronela



Snackables – chocolate negro, almendras, speculoos

INNOVACIONES: HITOS Y PLANES DE EXPANSIÓN

Pure Chocolate Jamaica proporciona un lienzo a jóvenes artistas profesionales para promocionar su arte al mundo. En enero de 2017, la empresa empezó a trabajar con Taj Francis, un artista visual nacido en Jamaica con una diversa gama de expresiones, centradas principalmente en la ilustración. Al ser un talento polifacético, su obra abarca diversas formas como la pintura, el arte digital, los murales y el videoarte o la animación. A través de estos medios, sus obras exploran los sutiles matices del comportamiento y la identidad humanos, específicamente en relación con la ascendencia africana. Su obra aparece en el envase del producto.

Además, en consonancia con su enfoque integrador y holístico de la fabricación y venta de chocolate, Pure Chocolate Company ofrece un taller de degustación.

Se trata de un taller de dos horas en el que los participantes pueden aprender todos los aspectos básicos de la elaboración del chocolate, una cata sensorial y maridajes de chocolate.

La empresa también innova colaborando con otras empresas locales. En 2022, la gama de rones añejos de Worthy Park Estate se emparejó con el chocolate artesano de Pure Chocolate Jamaica para el seminario «Pot-still and Pods» del Festival del Ron de Jamaica. Se combinaron cinco rones de alambique con cinco sabores diferentes de chocolate artesanal de primera calidad, y los invitados disfrutaron de una cata cuidadosamente seleccionada.



Seminario «Pot-still and Pods» del Festival del Ron de Jamaica.



Taller de degustación.

FACTORES DE ÉXITO Y LECCIONES APRENDIDAS

Pure Chocolate Company se ha beneficiado de algunas ayudas a lo largo de los años. Por ejemplo, la empresa participó en el programa Vision Achiever 2021 de Scotiabank, un curso de formación de 17 semanas sobre ventas, sistematización de procesos empresariales, marketing y comprensión de las finanzas de la empresa. La empresa ha aplicado con éxito algunas de las estrategias aprendidas en el programa y ya está cosechando los frutos.

Además, durante Covid, la empresa recibió apoyo del Centro de Comercio Internacional, que le ayudó a acceder al mercado regional. Su negocio depende en gran medida del turismo y, durante la pandemia, el turismo disminuyó considerablemente.

La empresa ha cosechado éxitos notables. En 2023, recibió el premio de oro Cacao of Excellence, que reconoce a los pequeños productores de cacao del mundo. En 2023, ocho tabletas de chocolate de Pure Chocolate Company fueron galardonadas con oro, plata o bronce por la Academy of Chocolate, un organismo independiente que promueve el chocolate auténtico. En 2021, tres tabletas de chocolate recibieron medallas de bronce y oro. En 2022, Pure Chocolate Company recibió el Premio Marcus Garvey de Agricultura de la UNIA. Este premio reconoce a «jamaicanos corrientes que hacen cosas extraordinarias», en categorías que van desde la agricultura y las artes hasta el comercio y los negocios.



Los fundadores con su premio de oro Cacao of Excellence.



El perfil empresarial se ha elaborado como parte de la Serie del IICA-COLEAD sobre las Empresas Agroalimentarias del Caribe y cuenta con el apoyo del programa Fit For Market Plus, ejecutados por COLEAD en el marco de la Cooperación al Desarrollo entre la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OEACP) y la Unión Europea (UE).

Esta publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la UE y la OEACP. El contenido es responsabilidad exclusiva de COLEAD y de IICA, y en ningún caso debe considerarse que refleja las opiniones de la UE o de la OEACP.