



HANDMADE BY JEANETTE
TRINIDAD Y TOBAGO
SITIO WEB

SOBRE HANDMADE BY JEANETTE

- Estado de la empresa: Empresa Individual.
- Año de registro: 2020.
- Número de empleados: 2 empleados a tiempo completo y 3 a tiempo parcial, de los cuales 4 son mujeres.
- Sector de negocios: Agro transformación.



Jeanette Marcelle - Fundadora y Directora

Jeanette Marcelle, también conocida como Chef Marcelle, es una experimentada profesional culinaria de Trinidad y Tobago con más de veinte años de experiencia en los sectores culinario y hostelero. Su pasión por la cocina se despertó cuando estudiaba para maestra de guardería. Por aquel entonces, trabajaba como camarera en un restaurante tailandés, donde el ambiente dinámico y los complejos sabores de la cocina tailandesa despertaron su interés por la comida. Esta experiencia fue el punto de inflexión que la llevó a abandonar sus aspiraciones docentes

y sumergirse en el mundo culinario. A lo largo de los años, Jeanette ha perfeccionado su arte como cocinera itinerante, ganándose el reconocimiento por su capacidad para fusionar diversas tradiciones culinarias y crear platos memorables.





CONTEXTO

Historia

Handmade by Jeanette nació de un momento de resiliencia creativa durante los retos socioeconómicos creados por la pandemia de COVID-19. Enfrentada al desempleo, la fundadora Jeanette Marcelle vio la oportunidad de tener un impacto significativo creando sustitutos de importación saludables y de origen local que pudieran ayudar a reducir la dependencia de Trinidad y Tobago de las importaciones. Como chef, Jeanette ha combinado sus conocimientos culinarios con su pasión por la vida sostenible, fundando una empresa que produce innovadoras mezclas de granola, salsas y especias utilizando ingredientes frescos y locales como el tamarindo, el cacao, el coco y la pimienta escorpión. Handmade by Jeanette se ve a sí misma como una marca de estilo de vida, centrada en productos alimenticios elaborados con un 75% de ingredientes de origen local.

Visión: Inspirar un estilo de vida más saludable a través de alimentos deliciosos y sostenibles que promuevan el bienestar y fortalezcan las comunidades locales.

Misión: Crear productos ricos en nutrientes y sabores que promuevan la salud y la sostenibilidad, en línea con su filosofía: «Somos lo que comemos».

Posición en el mercado

Los productos de Handmade by Jeanette se dirigen a amantes de la comida, viajeros, expatriados, personas preocupadas por su salud y consumidores exigentes, especialmente veganos y millennials de entre 31 y 45 años. La marca atrae a quienes buscan opciones de alta calidad, sostenibles y nutritivas, en sintonía con la

creciente demanda de alimentos limpios y de origen ético.

Relaciones con la comunidad

Handmade by Jeanette contribuye activamente a importantes debates sobre seguridad alimentaria, sustitución de importaciones y prácticas sostenibles en el Caribe. Mediante el establecimiento de sólidas relaciones con pequeños agricultores y productores locales, la empresa obtiene la mayor parte de sus materias primas directamente de ellos. Esto apoya la economía local y fomenta el uso de ingredientes autóctonos esenciales para la gama de productos de empresa. Como elaborador de alimentos responsable, Handmade by Jeanette es plenamente consciente de su impacto en el medio ambiente y se esfuerza continuamente por aplicar prácticas sostenibles. Además de abastecerse localmente, la empresa contribuye a la economía circular reutilizando sus subproductos. Las semillas de tamarindo y las cáscaras de coco se entregan a artesanos locales para que hagan joyas, mientras que las semillas de pimienta se devuelven a los agricultores para que las replanten. Las cáscaras de naranja recuperadas también se utilizan de forma creativa para ampliar la gama de productos a tés saludables. En el futuro, Handmade by Jeanette planea crear un banco de alimentos que proporcione comida más sana a las familias necesitadas, sobre todo a las que tienen un acceso limitado a opciones nutritivas. El banco de alimentos también ayudará a los agricultores a gestionar de forma responsable los productos imperfectos, reduciendo los residuos y contribuyendo al bienestar de la comunidad.

PRODUCTOS Y MERCADOS

Productos principales

Handmade by Jeanette se compromete a elaborar productos deliciosos, únicos y saludables, inspirados por chefs, que combinan la creatividad culinaria con el valor nutritivo. La empresa ofrece una variada gama de productos, como granolas saludables con copos de cacao, salsas saladas y cintas de especias aromáticas, todos ellos elaborados con ingredientes limpios y de origen local. Cada producto está cuidadosamente diseñado para satisfacer el paladar, pero también para promover un estilo de vida más sano. Los productos se comercializan específicamente por sus beneficios para la salud, como su riqueza en

antioxidantes, fibra y bajo índice glucémico, lo que los hace adecuados para quienes se preocupan por su salud.

Handmade by Jeanette se compromete a ofrecer productos ricos en nutrientes que fomenten el bienestar sin renunciar al sabor. Ya se trate de granola cardiosaludable, granos de cacao ricos en antioxidantes o los sabores frescos y atrevidos de salsas y cintas, cada producto se elabora con el objetivo de nutrir el cuerpo y la mente. Combinando ingredientes tradicionales caribeños con técnicas culinarias modernas.









Mercados principales

Los productos de Handmade by Jeanette están disponibles en cinco lugares de Trinidad. principalmente vendidos a granel a minoristas. También se presentan en varios mercados emergentes y pueden adquirirse directamente en el establecimiento de la empresa en Trinidad Oriental. Además de las ventas presenciales, los productos también se venden en una plataforma de comercio electrónico con sede en Jamaica, que llega a clientes de Canadá, Florida y otros países. La marca tiene un gran atractivo en el mercado turístico, sobre todo entre los «gourmets» que buscan productos únicos y refinados. Handmade by Jeanette sigue ampliando su presencia internacional, ofreciendo productos locales de alta calidad que muestran los sabores y la cultura del Caribe.

Certificaciones

Handmade by Jeanette cuenta con varias certificaciones locales, entre ellas certificados de origen, certificados de libre venta y certificaciones y para vender en EE. UU. La empresa trabaja actualmente en una certificación para el mercado europeo.

INNOVACIONES: HITOS Y PLANES DE EXPANSIÓN

Hitos

Handmade by Jeanette tiene una política de cero residuos, lo que refleja su compromiso con el desarrollo sostenible. La empresa recicla sus subproductos de producción, como semillas de tamarindo, cáscaras de coco y semillas de pimienta, que son reutilizados por artesanos y agricultores locales. La empresa también crea compost a partir de sus residuos para apoyar la jardinería y la agricultura. Este compromiso con el desarrollo sostenible está en el centro de la filosofía y las actividades de la marca.

Una de las principales ventajas competitivas de Handmade by Jeanette es su apuesta por la innovación alimentaria. Jeanette está detrás de la creación de productos únicos y de alta calidad con ingredientes sencillos y de origen local. Por ejemplo, la empresa combina setas secas con cacao en polvo para elaborar un producto sabroso y duradero, lo que demuestra la creatividad de la marca para transformar ingredientes cotidianos en productos gourmet.

La empresa ha logrado varios hitos que subrayan su creciente impacto. Envió su primer cargamento oficial de productos a Santa Lucía y Estados Unidos, lo que supuso un paso importante en la expansión de su alcance internacional. Además, la empresa ha

participado en tres importantes misiones comerciales que la han puesto en contacto con agentes clave del sector y han reforzado su presencia mundial. Uno de los acontecimientos más significativos fue la presentación de sus productos en SIAL París, una de las ferias de innovación alimentaria más importantes del mundo, donde Handmade by Jeanette mostró sus productos únicos a un público internacional. Estos hitos reflejan el compromiso permanente de la empresa con la calidad, la innovación y las prácticas sostenibles, así como su ambición de crecer y tener un impacto global en la industria alimentaria.

Necesidades de mejora

Handmade by Jeanette busca actualmente aumentar sus exportaciones, su cuota de mercado y sus ventas. La fundadora señala que es difícil para una mujer ganar el mismo sueldo y tener las mismas oportunidades. Los retos de ser empresaria amplifican estas luchas. Aunque la sociedad ha avanzado mucho, las mujeres empresarias siguen enfrentándose a más obstáculos que los hombres. Sin embargo, ella no ha dejado que estos obstáculos se interpongan en su camino. Aconseja a las empresarias que no trabajen más ni sean juzgadas por su aspecto, sino que vean estas dificultades como peldaños hacia el siguiente reto.



FACTORES DE ÉXITO Y LECCIONES APRENDIDAS

Jeanette está profundamente comprometida con la creación de productos que no sólo sean saludables para el organismo, sino también respetuosos con el medio ambiente. Prefiere los ingredientes frescos y de origen local, que obtiene directamente de agricultores que utilizan pesticidas de forma responsable. Jeanette evita los alimentos excesivamente procesados y los productos con alto contenido en azúcar, pues cree que estos planteamientos están pasados de moda. En su lugar, utiliza conservantes alimentarios naturales y crea productos que cuentan una historia, en los que los clientes pueden rastrear el origen de cada ingrediente y sentirse vinculados a los valores que los sustentan. Este compromiso forma parte de la creciente demanda de compras socialmente responsables, ya que cada vez más consumidores buscan marcas que den prioridad a la sostenibilidad y las prácticas éticas.

Aunque Handmade by Jeanette se puso en marcha durante el difícil periodo de la pandemia, esto permitió a Jeanette centrarse en su visión a largo plazo. En su segundo año, la empresa ha participado activamente en grupos y eventos de la comunidad local, estableciendo relaciones sólidas y contribuyendo a la comunidad. Todos los ingresos generados por el negocio se reinvierten en mejorar las operaciones, incluida la adopción de envases ecológicos y el desarrollo de etiquetas informativas para educar a los consumidores.

En su cuarto año de existencia, Handmade by Jeanette ha experimentado un crecimiento significativo, con un notable aumento de los ingresos respecto a años anteriores. La empresa va camino de alcanzar sus objetivos de ventas en los próximos años, lo que demuestra el éxito de sus estrategias y su inversión continua en calidad y sostenibilidad.

Además, Handmade by Jeanette es beneficiaria del proyecto FFM+, facilitado por COLEAD. Jeanette recibió formación en «higiene y seguridad alimentaria» y «sistema de gestión de la calidad y trazabilidad de la seguridad alimentaria».



Jeanette Marcelle at SIAL, Paris



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.





