



## PERFIL EMPRESARIAL



MONTANOS CHOCOLATE

TRINIDAD Y TOBAGO

[SITE WEB](#)

## SOBRE MONTANOS CHOCOLATE

- **Estado de la empresa:** Limited
- **Año de registro:** 2018
- **Número de empleados:** 11 empleados, entre ellos 8 mujeres y 4 jóvenes (todos menores de 40 años).
- **Sector de negocios:** Transformación de productos agrícolas



Elizabeth Montano ha trabajado en la enseñanza, el asesoramiento profesional, el sector inmobiliario, la gestión de artistas, el desarrollo y la dirección de empresas. Aprovechando esta experiencia, que incluye 20 años como profesora, Elizabeth se dedica a la enseñanza, a trabajar con jóvenes, a contribuir al desarrollo positivo y a apoyar a su familia, su comunidad y su nación.

Actualmente es Directora de la Compañía de Chocolate Montanos (MCCL) y su exitoso liderazgo fue reconocido cuando fue nombrada finalista del Premio al Espíritu Empresarial en los

Champions of Business Awards 2021 organizados por Trinidad y Tobago.

Elizabeth también dirige la Fundación Machel Montano y otras empresas del Grupo Montano. También es autora de la biografía premiada internacionalmente «King of Soca».

En 2018, a la edad de 68 años, Elizabeth obtuvo un Máster de Filosofía en Estudios Culturales.



Financiado por  
la Unión Europea

## CONTEXTO

### Historia

MCCL es una empresa familiar de tres generaciones que produce chocolate de alta calidad. En 2014, la empresa entró en la industria del cacao y el chocolate con una tableta de chocolate de 50 g que se vende con el nombre de «Happy Nation». Esta barra de edición limitada se creó gracias a la colaboración entre Machel Montano, el famoso artista trinitense de música Soca e hijo de Elizabeth, y una empresa local de procesamiento de alimentos naturales. Para seguir comercializando las cadenas de suministro de cacao y chocolate en Trinidad y Tobago, la empresa invirtió en la industria local del cacao para elaborar productos de cacao y chocolate, centrándose en la construcción de comunidades, la protección del medio ambiente y el aumento del papel de los jóvenes y las mujeres. A lo largo de los años, la gama de productos de MCCL se ha ampliado para incluir la barra Machel Montano, así como nibs, manteca y polvo de cacao.

Los chocolates de MCCL figuran entre las mejores tabletas de chocolate negro autóctono de Trinidad y Tobago.

### Relaciones con la comunidad:

MCCL obtiene sus premiados granos Trinitarios principalmente de La Reunion Estate y de la Cocoa Development Company of Trinidad & Tobago Limited (CDCTTL), gestionada por el Ministerio de Agricultura,

Tierra y Pesca de Trinidad y que alberga la Sección de Investigación del Cacao del Ministerio de Producción Alimentaria.

Además, MCCL apoya a las comunidades locales y las actividades de los agricultores invirtiendo en comunidades de producción y procesamiento de cacao. La empresa ayuda a mejorar los ingresos y los medios de subsistencia de estas comunidades a través de la Fundación Machel Montano para la Grandeza. Concede préstamos a bajo interés para la compra de maquinaria y organiza sesiones de formación en seis comunidades rurales para desarrollar las habilidades necesarias para penetrar en los mercados minoristas locales. La mayoría de estas comunidades son ahora autosuficientes.

**Misión:** Ayudar a revitalizar la industria local del cacao. Llevar a Trinidad y Tobago y al Caribe a la revolución mundial del cacao, donde MCCL reclama con razón nuestro lugar entre los gigantes del sabor.

**Visión:** Utilizando el grano Trinitario de gran sabor, MCCL planea suministrar productos de cacao y chocolate naturales de alta calidad al mundo, con la misma pasión y empuje que su embajador de marca, Machel Montano, con Soca.

## PRODUCTOS Y MERCADOS

### Principales productos:

La tableta de chocolate negro Machel Montano 60% -el producto estrella- se elabora artesanalmente con habas de cacao Trinitario y contiene tres ingredientes totalmente naturales: nibs de cacao secados al sol, manteca de cacao y azúcar moreno Demerara. Esta tableta de chocolate es una opción sana y vegana, ya que no contiene productos lácteos, frutos secos,

conservantes, emulgentes ni inhibidores del moho. Está disponible en tamaño normal (25 g) y en versión miniatura, denominada «Mini» (6,25 g).

MCCL también produce nibs de cacao, manteca de cacao y cacao.

**Principales mercados:**

Los productos de MCCL se venden en el mercado local en tiendas de ultramarinos, tiendas de alimentación y farmacias de todo el país. Se exportan pequeñas cantidades de tabletas de chocolate negro al 60% a Canadá y Estados Unidos. La versión en miniatura de su chocolate se ofrece a los pasajeros de primera clase de Caribbean Airlines.

La empresa está actualmente en proceso de conseguir nuevos clientes en los países de la Comunidad del Caribe (CARICOM), empezando por Guyana.

**Certificaciones:**

MCCL se enorgullece de sus buenas prácticas de fabricación, cumpliendo escrupulosamente todas las directrices de salud y seguridad. Se esfuerza por mantener un entorno muy limpio y desinfectado en todo momento, especialmente en la fabricación y el envasado.

La empresa está en proceso de obtener la certificación APPCC, y muchas de las recomendaciones y normativas se han aplicado en sus prácticas cotidianas y en la fabricación.

Además, la empresa ha obtenido recientemente su número de la Food and Drug Administration (FDA) para poder servir a sus clientes de EE.UU.



**INNOVACIONES: HITOS Y PLANES DE EXPANSIÓN**

**Hitos:**

MCCL entró en el mercado local en 2014 con un producto único y limitado: una tableta de chocolate de 50 g llamada «Happy Nation» para promocionar el Carnaval y el Día de San Valentín. Aunque este primer paso comercial tuvo un resultado financiero limitado, fue esencial para comprender y probar el mercado local del chocolate. En los años siguientes, se llevaron a cabo más estudios de mercado y se realizaron esfuerzos de marketing con un nuevo nombre y envase. En 2018, el nuevo snack de chocolate se puso a la venta en unidades de 25 g. El producto procedía

de fabricantes locales de chocolate en los que MCCL había invertido.

Además de seguir invirtiendo en las industrias del chocolate y el cacao, en 2021 la empresa comenzó a producir ella misma una variedad de productos de chocolate. Esto fue posible gracias a que MCCL construyó su propia planta de procesamiento de chocolate, con el apoyo del Ministerio de Comercio e Industria de Trinidad y Tobago, que financió el 50% de los costes de equipamiento.

**Necesidades de expansión:**

MCCL quiere seguir dando a conocer su producto y, para ello, está deseando crear capacidad y expandirse financieramente para llegar a más mercados. Aunque la empresa ha encontrado varias oportunidades de venta en los mercados estadounidense, canadiense e indio, se enfrenta a barreras comerciales y a la adquisición de la principal materia prima, el cacao en grano. Como cada país tiene sus propios requisitos, puede resultar difícil obtener cada una de ellas para cada país. MCCL participa actualmente en actividades de formación para satisfacer estas necesidades.

MCCL también está buscando alianzas para consolidar sus productos con el fin de llenar un contenedor refrigerado completo y garantizar el valor total de sus exportaciones. Además, MCCL quiere

establecer relaciones sólidas en la región de CARICOM. A través de la colaboración regional, quiere combinar sus productos con otros de la región para obtener un acceso colectivo a un mercado internacional más selecto. En colaboración con un grupo de exportación, ha facilitado la búsqueda de cuatro países de la CARICOM, Guyana, Jamaica, Antigua y Barbuda y Barbados, que han respondido a la demanda de sus productos.

La empresa también necesita fondos adicionales, inversores y compradores para seguir invirtiendo en el equipo necesario y realizar misiones internacionales de promoción de sus productos.



El nuevo aspecto del chocolate Montanos (izquierda, el antiguo; derecha, el nuevo).



La inauguración de Montanos' Chocolate Co. Factory.

## FACTORES DE ÉXITO Y LECCIONES APRENDIDAS

MCCL lleva preparándose para el mercado de exportación casi desde su creación, sobre todo participando en misiones comerciales. La empresa ha sido invitada a participar en varias misiones comerciales por la Organización Nacional de Facilitación de las Exportaciones de Trinidad y Tobago (ExporTT). Durante estas misiones, la empresa pudo no sólo establecer contactos internacionales, sino también crear vínculos locales con otras empresas participantes, en particular para explorar otras ofertas locales. MCCL quiere desarrollar su libreta de direcciones al tiempo que se esfuerza por estar preparada y certificada para la exportación, de modo que pueda empezar a exportar a estos contactos lo antes posible. MCCL ha participado en numerosas misiones en el Caribe y en todo el mundo, incluidos foros empresariales como LAC Flavors (en Panamá, Colombia y Corea del Sur) y Expocomer 2023 (en Panamá). También participó en el cuarto Foro Empresarial CARIFORUM-UE en Alemania con el apoyo de Caribbean Export, la agencia regional de promoción del comercio y la inversión. Incluso durante la pandemia de COVID-19, MCCL siguió promocionando sus productos y desarrollando su red, con algunas misiones realizadas virtualmente.

MCCL se ha comprometido a contribuir a la economía nacional mediante la diversificación, la revitalización y la obtención de divisas añadiendo valor al cacao Trinitario, uno de los granos de cacao más sabrosos del mundo.

La empresa, a través de la Fundación Machel Montano para la Grandeza, ayuda a los miembros de la comunidad a adquirir maquinaria ofreciéndoles préstamos a bajo interés y a adquirir los conocimientos necesarios para penetrar en los mercados minoristas locales organizando cursos de formación. Gracias a estos procesos, más miembros de la comunidad pueden poseer y explotar un negocio sostenible de cacao, generando más ingresos y empleo en la comunidad. MCCL también ofrece a los agricultores y chocolateros la oportunidad de utilizar sus instalaciones y equipos para ayudarles a elaborar sus productos.

La inversión de la empresa en desarrollo rural se extiende a su trabajo con la Alianza de Comunidades Rurales. Desde 2014, esta alianza se ha dedicado a transformar las comunidades productoras de cacao y a conectar a los cacaos cultores con los consumidores a través de talleres y degustaciones. MCCL también dirigió y participó en la formación de la comunidad en el Día Mundial del Cacao y el Chocolate, una sesión organizada por el Centro de Investigación del Cacao de Trinidad y Tobago. Elizabeth hizo varias presentaciones en representación de la industria chocolatera de Trinidad y Tobago.

Además, como parte de sus esfuerzos por revitalizar la industria del cacao en Trinidad y Tobago, MCCL «organiza visitas a las comunidades productoras de cacao para crear y reforzar sus redes, al tiempo que intercambia conocimientos entre la empresa y quienes cultivan el cacao».





*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.*