

# Mon Orxata comienza la venta en Estados Unidos y negocia con Starbucks

**MODELO DE NEGOCIO.** LA JOVEN FIRMA VALENCIANA ABORDA AL MISMO TIEMPO UN PROYECTO PARA FRANQUICIAR SU NEGOCIO DE VENTA DE HORCHATA

**C. PASTOR**  
VALENCIA

Inspirada en una tradición centenaria valenciana de las antiguas horchateras, la joven empresa Mon Orxata ha puesto en marcha en cinco años una serie de negocios alrededor de sus cultivos de chufa ecológica. El fundador del proyecto y director general de Suc de Lluna, Andoni Monforte, explica cómo en 2003 arranca este proyecto con la voluntad de llevar a los rincones más emblemáticos y turísticos de la ciudad de Valencia un producto tan típico como la horchata. Pero no cualquier horchata, como la que se sirve en muchos bares, sino un producto artesanal. De hecho, no sólo su elaboración sigue los principios tradicionales, sino también el cultivo de la chufa y la venta en carritos ambulantes. «Sabíamos que existía una tradición de principios del siglo pasado por la que los hor-

chateros de los pueblos acudían a vender su producto en la ciudad con sus horchateras de corcho y hielo. Pero con la industrialización de la horchata, esta tradición desaparece en los años setenta y ochenta».

**LOS COMIENZOS.** El primero de los puestos de venta ambulante de Suc de Lluna se estrenó en el multitudinario concierto que la cantante islandesa Björk dio en la Ciudad de las Artes y las Ciencias en 2003. Al igual que el recital, la experiencia de esta pequeña empresa fue un éxito, y allí permaneció el carrito todo el verano. Pronto se inició la venta en el centro comercial El Saler, a continuación en el de Bonaire, luego en la playa de la Malvarrosa...se alcanzaron los cinco carritos en el primer año, ocho el segundo, quince el tercero, veinte el cuarto...así hasta los 25 que se pueden contar en la ciudad. A lo largo de estos años, la compañía ha ido avanzando y ha

creado una nueva empresa, Terra i Xufa. A través de ella se cultiva en un campo de unas diez hectáreas la chufa ecológica y se comercializan sus derivados, a excepción de la horchata fresca. La horchata concentrada comenzó a producirse hace un año, y con ella se abrían las puertas de la internacionalización para la firma. Según el director general de la compañía, la horchata fresca limita geográficamente su expansión por la propia vida del producto, que caduca a los tres días, mientras que el concentrado tiene una duración de hasta dos años gracias a un proceso de pasteurizado.

Con la marca Vitaxufa, la versión embotellada de esta horchata ecológica, la empresa valenciana ya distribuye su producción en herboristerías y comercios especializados. Y, lo más importante, ha dado ya sus primeros pasos en los mercados internacionales. Hace un año se realizaron las primeras ventas



**INICIOS.** Mon Orxata instaló su primer carrito en la Ciudad de las Artes de Valencia

en Alemania, y hace escasamente dos semanas se iniciaron los envíos a Estados Unidos, tras la participación en la feria de alimentación ecológica de Nueva York.

La reacción de muchos consumidores contra la comida rápida ha abierto la puerta del mercado estadounidense a los productores de alimentos naturales y ecológicos. En este contexto, de la mano del cocinero español José Andrés y de una serie de distribuidores de productos gourmet, Mon Orxata ya ha iniciado las pruebas de mercado en Seattle y California, e incluso ha contactado con la cadena de cafeterías Starbucks, que contempla la posibilidad de

instalar máquinas en sus tiendas para incluir la horchata en su carta de bebidas en todo el mundo. Paralelamente, la compañía también está inmersa en un ambicioso plan para franquiciar el negocio, aunque esto requiere nuevos esfuerzos en I+D para esquivar el problema de la caducidad, tal y como explica el responsable de la firma.

Mon Orxata sigue teniendo el grueso de su negocio en los carritos de venta ambulante, que aportan a la compañía el 70% de una facturación que el pasado ejercicio alcanzó los 1,3 millones de euros gracias a la venta de un total de 140.000 litros de horchata fresca. ❧