Buenas tardes, gracias y gracias. Gracias por la introducción.

Como les comentaba, nosotros comercialiazmos empaques desechables orgánicos amigables a l medio ambiente.

No sé quiénes de Uds. en el receso, en el coffee-break o en el almuerzo, tuvo la oportunidad de usar uno de estos vasos. Todos (Aplausos). Se los voy a tirar porque ahorita les quiero explicar unas cualidades del material para que Uds.lo palpen por si no sabían que era vasos Green Pack. Entonces, para que los repartan, no sé si me haces la campaña des pasarlo por ahí.

Los desechables orgánicos que nosotros comercializamos son sustitutos al plástico, aunque con cualidades superlativas al plástico.

Si Uds.hubieran tomado un café en un vaso de “styrofoam” o en un vaso plástico, Uds.hubieran ingerido más de 23 toxinas. No es lo ideal para tomarse con el cafecito.

Entonces nosotros nos enfocamos en desarrollar una tecnología para fabricar un product 100 % orgánico de que estamos hechos. Nosotros utilizamos fécula de maís no comestible, no aprobada por el FDA—por si alguien me quiere atacar de que subimos los precios de la cansta básica----No es así. Si nosotros no utilizamos este maíz de rechazo para hacer este tipo de empaque, ese maíz se quema. Entonces utilizamos fécula de maíz no comestible y fécula de tubérculos no comestibles.

¿Cómo funciona?

En realidad, gracias a la tecnología que nosotros logramos desarrollar en los empaques, logramos sacar un product final con una textura porosa, microscópica que en realidad, es lo que le permite a los microorganismos consumirla y eso ese n realidad el termino “biodegradable”, es la capacidad que tiene una matera prima o un material de un produco final para se consumido por microorganismos en cierto period de tiempo. Existen plásrticos con aditivos como el oxo, es un ejemplo, que lo que permite es que el plástico se desintegre y se desgragmente, más sin embargo nunca es consumido por microoraganismos.

Entonces estamos hablando que es algo peor porque entonces dificultamos el proceso de recolección, y etamos hablando de que solo un pequeño porcentaje de estos productos con aditivo oxo es compatible en los sistemas de reciclaje del plástico normal.

Entonces, es peor y obviamente yo no, en realidad, no quiero hablarles de lo malo que es el plástico porque yo creo que ya todos estamos anuentes del daño que ocasiona el plástico a nuestros ecosistemas. Y pues, me tomé la libertad de uncluir unos “slides” para que Uds. vean las cosas que en realidad suceden día y día y que nosotros no las vemos, son fotos realmente alarmantes. Esta, obviamente, ni que estuvieran tan bien coordinadas todas las bolsas (risas).

Es un “photoshop” alusivo a lo que los animals consumen porque los animals comen “jellyfish”. Hay una cadena alimenticia y es triste ver cómno los animals consumen el plástico y se paran muriendo. Mueren 2 millones de tortugas al año, solo por consumo de plástico. Es una estadística alarmante, realmente. ¿Alguien me puede decir qué es esto?

No. Ahora, 60 mil bolas plásticas son consumidas cada 5 segundos, ¡Eso es impresionante! A mí en lo personal, yo desde que era niño me parecía increíble que me dieran un desechable que su propósito es tener una vida útil de un período muy corto de tiempo y después lo tenga que desechar a la basura y que esa materia prima tarde de 600 a 800 años para deshacerse. A mí no me cuadra, no sé si a Uds.

Yo no sé si recuerda antes de que saliera el iPod, ¿qué usábamos? Walkman, discman… El Walkman era inmenso. Si salías a correr con un Walkman, termiabas haciendo puro Julio Martínez. La caminata …. Porque llevabas los shorts acá. (Risas) . Y sit e saltaban le tirabas el Walkman en la cabeza al ladrón y lo noqueabas (knocked). Y Steve Jobs tiene una frase que a mí me gusta mucho; cuando presntó el iPod, dijo; “A mí me gusta pensar que en nuestra manera muy pequeña estamos hacienda del planeta un lugar mejor”, y esa filosfía a mí me gusta mucho. Es la filosfía con la que nosotros vivimos el día a día en Green Pack. Creemos que estamos marcando un cambio con el produco que vendemos y de hecho, yo no sé si se podrán dar cuenta pero hablo este tema con mucha passion y estoy enamorado de mi producto. De hecho, voy a hacer un pequeño paréntesis acá. Creo que la única vez que me fue, no del todo bien en una cita, yo recuerdo que esto fue hace un par de años, fuimos a una avícola para desarrollar un empaque de huevo y el gerente me dice; Mire, su empaque está divino divino, pero yo necesito que me quede mi huevo expuesto. (Risas) . Empezamos mal, ¿verdad? (Risas).

Entonces, obviamente no lo logramos porque nuestro empaque no es transparente. Hay una estadística aquí, en Guatemala, uno de cada dos niños, menores de 5 años padece de desnutrición crónica. ¡Eso es alarmante! Se ponen a pensar eso, el 50 % de los niños, menores de 5 años padece de desnutrición crónica. Me parece que es algo increíble.

Hace varios años yo, gracias a mi novia, me involucre en una actividad:”Un techo para mi país”. Fuimos a construir en Santa Rosa y posteriormente yo sequí, me involucre a partir de ese momento, mi sentido social despertó. Pues, yo decidí seguir involucrándome en este movimiento y empecé a palpar de primera mano el índice de desnutrición que realmente hay en las comunidades. ¡Es increíble! Los niños son canchitos, no porque sean de Zacapa o “¡ay qué bonitos son canchitos!,” son canches porque tiene un alto índice de desnutrición y eso es realmente alarmante, realmente alarmante. Entonces yo decido después de eso juntarme con mi tío que lleva más o menos 40 años dedicándose a l servicio social. Y dije, me tengo que avocar con él y me tengo que juntar con él para, po lo menos, hacer una lluvia de ideas y ve qué sale de eso. Y me cuenta de una planta, esta planta, que por cada 100 gramos tiene 3 veces más proteína que el huevo, tiene 4 veces más calicio que la leche, 7 veces más vitamia C que la naranja, 3 veces más potasio que el banano y 2 veces más hierro que la espinaca. ¿Cómo así? ¡Increíble! Además de eso, me dice que es una de las plantas con más rápido crecimiento a nivel mundial; creciendo 3.5 metros cada 9 meses. ¡Púchica, genial ok!

Después me dice; “Fijate que qué interesante las semillas, si vos la pasás por qun proceso de extrusion en frío ----es decir, una extrusora sencilla, manual---- se extruyen todas las semillas y se puede sacar un recurso; el aceite. Ese aceite tiene las mismas cualidades que un aceite vegetal. ¿Qué quiere decir eso? Puedo cocinar con ese aceite. ¿Y qué es lo bueno? Que esos nutrients se trasladan a la comida que yo estoy cocinando con ese aceite, ..entonces….no puede ser, va. Otra, otra cualidad buena de la planta.

Después me dice: “Pero eso no es todo, Después de que extruís las semillas y sacas el aceite, te va a quedar la cascara, y esa cáscarta, en medio de la cascara, tiene una fina capa muy muy pegajosa que al momento de extruir quiebra la cascara y esa capa queda expuesta”.

Me dice que puedo agarrar un balde de aguas negras de río, de laguna, del lago, de lo que sea que esté cerca de la comuidad; y puedo meter todas esas cáscaras al balde y lo revuelvo por un período de 10 minutos y esa sustancia pegajosa hace que las partículas pequeñas de impurezas, el 14 % de las bacerias y la tierra se les adhiera, y cuando yo saco las cáscaras, se viene con todo e impurezas. Entonces no queda un balde de agua potable para tomar pero sí queda un balde de agua para lavar trastos, para laver ropa, para muchos otros usos que han desarrollado en la comunidad es una planta increíble, no puede ser, y me dice; “No, pero eso no es todo”. (RISAS)

Baboseabdo, pues.

Y me dice: “Esta planta se utiliza en varios países, es nativa de la India.la utilizan en varios países par aintercalado de sembrado”. ¿Qué quiere decir eso?

Bueno, es redundante ¿verdad?, pero si estoy cosechando chile pimiento, por ejemplo, puedo sembrar árboles de Morínga oleifera entre los chiles pimientos que durante la eepoca de sequía, sus raíces tiene tanta capacidad para almacenar agua, que es capaz de alimentar a las cosechas en épocas de sequía. Quiere decir que no solo es una planta que se consume sino que es una planta que ayuda a las demás cosechas. Impresioante, me pareció impresionante.

A partir de allí, nosotros decidimos desarrollar el Proyecto. Dije , “Tengo que hacer algo con esta planta, ya!” Lo implementamos en Green Pack.

Y ha sido una manera de hacer mercadeo social con responsabilidad social. ¿Por qué?

Porque a la gente le interesa darnos cobertura porque es algo realmente inoovador, dd bajo costo y aquí les voy a dejar la palabra clave: es sostenible. Es sostenible.

Esta planta en época de sequía sigue dando follaje, sigue dando semilla, sigue creciendo y los resultados en la comunidad ¡han sido maravillosos! Los 3.5 metros que crece cada 9 meses, fue mejor, creció 4 metros en 7 meses. ¡Increíble!

La tierra de Guatemala es muy fértil, y obviamente, es super apta para sembrar esta planta.

La implementamos con un Sistema muy, muy sencillo, como les digo. Les vuelvo a retirar; es sostenible, de bajo costo, con utilización minima de recursos, pero efectiva. Agarramos la planta…Tenemos más de 37 familias ahorita inscritas en la comunidad piloto de San Basilio Suchitepéquez. Y solo es el cominezo de lo que pensamos abarcar en toda la region; es un sistema muy muy sencillo. Esta es literalmente la primer familia que atendimos allí en San Basilio. Y pues, el film que Uds. ven allí, es film nuestro también biogradable. Entonces es un programa social con cero impacto ambiental, eso también es muy importante para nosotros, y nos enorgullece poder decir eso.

También hacemos un fertilizante casero. ¿Qué lleva este fertilizante?

Lleva cebolla, ajo, detergente para lavar platos, tabaco de cigarro. Un buen uso para el Tabaco, ¿verdad? Es algo, como les reitero, es algo de bajo costo y es algo que funiona. Esta es la primera cosecha , ya estamos creciendo aquí la planta y esta fue la primera cosecha, pues que logramos sacar. Es al cabo de más o menos dos meses. Y pues, decidimos implementar una barrera…..Uno de los problemas que tuvimos fue que la plaga del zompopo se la come. Como todo proyecto, cuand ouno comienza, siempre hay fallas. Pero hay que corregirlas.

Entonces decidimos implementar uno de estos vasos biodegradables, lo cortamos de acá, lo metemos en el tallo, le echamos fertilizante, quiere decir que estamos optimizando el uso del fertilizante porque solo va alrededor del tallo. Estamos optimizando el agua, porque el riego es de una medida especifica. Utilizamos vasos de 8 onzas, se le riega con 8 onzas de agua. Es una planta realmaente maravillosa. Esta es la planta, pues que yo les comentaba que en 6 meses y alcanzeo una altura más que nosotros la esperábamos; es decir que el Proyecto funciona. Entonces, ¿cómo se la consumen? Nosotros impartimos talleres a la comunidad para el consumo de la moringa, y Bueno, la verdad es que ellos me pararon dando un taller a mí de cómo cosecharla porque , obviamente yo no le voy a ir a enseñar a cosechar matas a ellos.

Cuando toda su vida han cosechado.   
Entonces es un proceso muy sencillo y todo es manual: La planta yo la corto, la ponemos a secar 4 días, 4 días exactos, despuees la pasamos por un colador manual y con una cuchara la colamos. Sencillo. Y eso es lo que se denomina harina de marango o harina de moringa. Esa harina de moringa es la que contiene todo los nutrientes que yo les hablé hace un momentito.

Y esa harina de moringa la implementamos en comidas típicas de la comunidad, como tortillas, caldo de gallina, y les quiero comentar también que, para mí, es un orgullo haber llegado a la comunidad, y la comunidad me recibió con tamalitos de chipillín con moringa. O sea, la consumen y se inventan sus recetas y ha sido impresionante, impresionante.

Y por ultimo, la dosificación de la moringa. ¿Por qué la dosificamos?

Porque tenemos aliados estratégicos y aprovecho para darle un agradecimiento a la Nueva Guatemala. Por medio de estas fundaciones aliadas, nosotros queremos llevar la moringa a comunidades en donde no puede crecer esta planta, porque la desnutrición crónica es un problema que no solo está en lugares donde se cultiva esta planta sino que está en todo el país. Entonces la dosificamos, siempre con empaque biodegradable. (Risas)

Y pues, ese es el propósito.

Da tristeza, me da mucho tristeza. Cuando lleguzee a San Basilio, vi que el Centro de Salud se ve así. Estaba desolado y abandonado. Yo no sé have cuánto. Pero, ¿qué pasa con estos Centros de Salud? Hay presupuesto para comprar incaparina durante 3 meses para comprar proteína, para comprar vitamina A y vitamina C, pero ¿qué pasa despuees de esos 3 meses? Que ya no hay presuspueto. Entonces, no se le ha dado seguimiento. Entonces, en mi poinión, es una solución, valga la redundancia, sostenible y de bajo costo que puede seguir alimentando a la comindad de San Basilio. Y no solo eso, genera ingresos para la comunidad de San Basilio. San Basilio es una comunidad que solo para entrar de la carretera a la comunidad, es entre una hora y hora y media de terracería. De terracería extrema, por cierto, no cualquier caminito de tierra. Y pues, ellos aunque cosechen lo que cosechen, es para alimentarse ellos mismos. Ellos no vended nada, porque no hay nadie que entre hasta allá a comprarles cosas. Y es esa nuestra labor, canalizar la venta para genera ingresos en la comunidad y llevar esta moringa a otras comunidades desbutridas. Y pues, espero que este solo sea el comienzo de un Proyecto que va a abarcar mucha region en Guatemala porque el Proyecto es ambicioso. Para mí es un placer llevar oportunidad a la comunidad de Sam Basilio. Uds.tienen que conocer a esta gente de San Basilio. Los insto a las empresas y a los individuos hoy aquí presentes a que le pongan mucha atención al departamento de Responsabilidad Social Empresarial porqu si todas las empresas hiciéramos algo así, Guatemala sería distinto.

Gracias.

<https://www.youtube.com/watch?v=thzeVKuoIvw&list=PLue1wFh718HRrVjwYx8G_DpQghSWU7DyV&index=2>

good afternoon, thank you thank you. thank you for the introduction.

As you just heard, we sell packaging that is disposable, organic and environmentally friendly.

I don’t know who amongst you, during our coffee break or lunch hour, had the chance to use one of these cups. Everyone (applause). I’m going to hand them over to you so I can explain some of the material’s characteristics and so you can touch them and see that they were Green Pack cups. Can you do me the favor of passing them around?

The disposable organic compounds that we sell are substitutes for plastic but with superior characteristics. If you have ever bought coffee in a Styrofoam cup, or in a plastic one, you will have ingested more tan 23 different toxins, which is not ideal for drinking coffee.

So we are focused on developing new technology to make a product that is 100 % organic, which is what we are made of. We use an inedible corn starch which is not approved by the FDA in case anyone wants to attach me, for making prices go up, because that is not the case. If we didn’t use the rejected corn to make packaging, it would be burned. So we use inedible corn starch and inedible tuber starch.

How does this work?

Well, in reality, thanks to the technology that we have developed for m=packing material, we have made a product that has a microscopic porous texture, which enable micro-organisms to degrade it and that is what it really means to be “biodegradable”. It’s the ability for a raw material or a finished product to be degraded by micro-organisms over a certain period of time. Certain plastics, like OXO contain additives which enable the plastic to degrade and break down, but it never consumed by micro-organisms, so we are talking about something that is worse because it is harder to collect and only a small percentage of these products are compatible with normal plastic recycling systems. So it is worse. But really, I won’t talk to you about how harmful plastic is, because I think that we are all aware of harmful plastic is to our ecosystems. I took the liberty of including some slides so that you can see the things that happen every day but which we don’t see. These are really alarming pictures. In this one, it’s not that the bags are really well coordinated. (laughter) It is a photoshopped image alluding to what animals eat because some animals eat jellyfish. There is a food chain and it is sad to see animals eat plastic and then end up dying. Two million turtles die every year, solely due to the consumption of plastic. It is truly alarming statistic. Can someone tell me what this is?

NO., How about now? 60,000 plastic bags are eaten every 5 seconds, that is astonishing! Personally, ever since I was a boy I thought it was incredible to be given something disposable whose purpose is to be useful for a very short period of time, and then one has to throw it away, and that this raw material takes some 600 to 800 years to bio-degrade. TO me, something doesn’t add up, I don’t know about you….I don’t know if you remember what we used to use before the I Pod came out? Walkman, Discmans…..The Walkman was huge. If you went jogging with a Walkman, you would end up like Julio Martinez, because your shorts would be down here..(laughter). And if you were mugged, you could hit the thief with the Walkman and knock him out. There is a Steve Jobs quote that I really like. When he introduced the iPod, he said: “I like to think that in our own small way we are making the planet a better place,” and that way of thinking is what I’m so fond of.

This is the way we think every day at Green Pack.

We believe that we are making a change with the product we sell and I don’t know if you can tell, but I speak about this with great passion and I love my product. I am actually going to change the subject briefly.

I think the last time I messed up an business meeting, I remember it was a few years ago, was when we went to a hennery to develop a new egg box and the manager told me, “Look, your product is very good but I need my eggs to be on display.” (Laughter) We didn’t have a good start, right? So, we didn’t fulfill requirement, because our packaging isn’t transparent. There is a statistic here in Guatemala that one in very two kids under 5 years suffers from chronic malnutrition. That is alarming! If you think about it, that is 50 % of all kids under 5 years old suffering from chronic malnutrition. I think it’s incredible. PERDON CLICK

A few years ago, thanks to my girlfriend, I got involved in an organization called “Un techo para mi país.” We helped with construction in Santa Rosa, and I have been involved ever since. As of that moment, my sense of social commitment was awakened. That’s why I decided to continue to be involved in this initiative, and I started to experience first-hand the level of malnutrition that really exists in these communities. It’s staggering! The kids are skinny, not because they are from Zacapa or because it’s “cute”, no they are skinny because they have a high level of malnutrition and that is really alarming. So, after that I decided to get in touch with my uncle who has dedicated roughly 40 years to social service. I said I had to work with him, I had to meet him, to brainstorm some ideas at the very least and what comes out. And he told me about a plant that has 3 times more protein per 100 grams than eggs. It has 4 times more calcium than milk, 7 times more vitamin C than oranges, 3 times more potassium than bananas, and 2 times more iron than spinach. HOW? Incredible!

And besides this, he told me it’s one of the fastest growing plants in the world; it grows 3.5 meters every 9 months. This is great! Then he said, “this is very interesting.” If the seeds are cold pressed, in other words put through a simple manual press, oil can be obtained. This oil has the same properties as vegetable oil. What does this mean?

It means you can use it to cook. And what’s so good about that? The nutrients will be passed from the oil to the food. This can’t be!

It’s yet another excellent property of this plant. Then he says, “But that is not all, after you press the seeds and obtain the oil, you will be left with the skin, and in the middle of this skin there is a thin layer that’s very sticky that breaks the skin when pressed and becomes exposed.”

He tells me that I can take a bucket of waste water, river water, lake water, whatever is close to the community. I can take the skin and put it in the bucket, stir it for about ten minutes, and this sticky substance makes the small particles of impurities. 14 % of the bacteria, and the dirt, stick to it, so that when I remove the skin, all these impurities are removed with it. I won’t get a bucket of drinking water, but I will obtain a bucket of water suitable for washing containers, for washing clothes, and for many other uses that have developed in the community.

It’s an incredible plant, can’t be true, and he tells me “that is not all.” (Laughter) I’m basically drooling. He tells me “This plant is used in many countries. It’s native to India, but it’s used in many countries where it’s interspersed with other seeds.” What does this mean? Well, needless to say, if I’m growing pimiento chilies, for example, I can plant Moringa oleifera trees between the chillis, and during the dry season their roots have such a capacity that they can store enough water to feed the crops during the dry season. This means that not only is the plant good for eating but it also helps other crops to grow. I thought this was impressive.

From there, we decided to start the project. I said, “I’ve got to do something with this plant, now!” and so we implemented it in Green Pack. And it has been a way to trade while being socially responsible. Why? Because people are interested in showing our product because it is very innovative and low cost. And here is where I give you the key word; It’s sustainable.

This plant foliates year-round, it continues to grow and produce seeds and the results in the community have been outstanding! The 3.5 meters that grow every 9 months did even better,

We managed 4 meters in 7 months. This is incredible! The soil in Guatemala is very fertile and it is obviously suited to growing this plant. As I say, we introduced it using a very simple method. And I repeat: It’s sustainable, low cost, and uses a small amount of resources, yet it’s effective. We talk the plant…. Well, we have more than 37 families currently enrolled in the pilot scheme in San Basilio Suchitepéquez. And this is just the beginning of what we intend to cover across the entire region; it’s a very very simple system. This is literally the first family that we helped here in San Basilio, the clip that you see here in our film. And it’s biodegradable. SO it’s a social program with no environmental impact, which is also very important. That’s something we’re very proud to be able to say. We also produce a homemade fertilizer. What does it include?

It contains onions, garlic, detergent for washing dishes, cigar tobacco. A good use for tobacco, right? Again, it’s something very low cost, and it works. This is the first harvest. We are already growing the plant here. This is the first crop that we were able to produce. After approximately two months we decided to implement a barrier, because one of the problems was that plagues of ants were eating the crops. Like in every project, there are flaws at the beginning, and you correct them. So we decided to introduce one of these biodegradable cups, we cut it here and placed it around the stem then filled it with fertilizer. This means we can optimize the use of fertilizer by only having it around the stem. Water is also optimized because only a certain area needs watering. We use 8 ounce cups, which are watered with 8 ounces of water. It is a really wonderful plant. Like I said, this is the plant that after 6 months, had already reached a height greater than expected, which means that the project works.

So then, how is it used? We hold workshops in the community on how to use the trees. The truth is they ended up giving me a workshop on how to harvest, because obviously I won’t teach them how to harvest crops, when they have been doing that their entire lives. So, it is a very simple process and everything is manual. That plant is cut, and then left to dry for 4 days. 4 days exactly. After exactly 4 days, it goes through a manual sieve and it is sieved using a spoon. Simple. This produces what is called Moringa flour. This Moringa flour is what contains all the nutrients that I told you about earlier, and this Moringa flour is used in meals typical to the community such as tortillas, chicken soup, and I’d like to tell you, it made me very proud when I visited that community once, and was greeted with chipilín and Moringa tamales. To see them using it and creating their own recipes was truly amazing.

And finally, the rationing of Moringa, Why do we ration it? Because we have strategic partners, and I’ll take this opportunity to thank New Guatemala. Through these partner foundations, we want to bring the Moringa to communities where it cannot be grown, because chronic malnutrition is a problem not only where this plant grows, but throughout the whole country. So, we ration it, using biodegradable packaging, as always. (Laughter) .

And so that is the reason we ration. It makes me very sad. When I arrived in San Basilio, I saw the Health Center looking like this, It was desolate and abandoned. I don’t know for how long. But what happens to these health centers? There is enough budget to buy Incaparina for a period of 3 months, to buy protein, to buy vitamin A and vitamin C. But what happens after those 3 months? Now, there is no budget. And so it isn’t followed up. In my opinion, there is a solution, if you forgive the repetition, a sustainable and low cost solution that can continue feeding the community of San Basilio. Not only that, but it also generates a revenue for the community. The only way to get to San Basilio by car is to drive for over an hour on a dirt road. A very rough dirt road, I might add. And so, no matter how much they harvest, it is all used to feed themselves. They don’t sell anything, because no one goes all the way there to buy things. And that’s our work, channeling sales to generate income for the community and transport the Moringa to other malnourished communities. And I hope this is only the beginning of a project that will include many regions in Guatemala, because it’s an ambitious project.

For me, it’s a pleasure to bring opportunity to the community of San Basilio. You must get to know the people of San Basilio. I urge the companies and individuals present here today to pay special attention to corporate social responsibility because if every company took action, Guatemala would be different.

Thank you.