

PROGRAMA DE EMPRESARIADO SOCIAL

SÍNTESIS DEL PROYECTO

1. **País:** Perú
2. **Nº Proyecto:** PE- T1459 y PE-L1265
3. **Nombre Proyecto:** Reactivando la Gastronomía Peruana
4. **Agencia Ejecutora:** Para el préstamo: Cinco Millas Sociedad Anónima Cerrada (CM) y para la Cooperación Técnica: Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación (PUCA).
5. **Prestatario:** Para el préstamo: Cinco Millas Sociedad Anónima Cerrada (CM) y para la Cooperación Técnica: Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación (PUCA).
6. **Unidad del BID:** Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN) – IDB Lab

7. Montos de Financiamiento

	<u>BID US\$</u>	<u>CM/PUCA</u> <u>US\$</u>	<u>Total US\$</u>
Financiamiento Reembolsable:	1000.000	400.000	1.400.000
Cooperación Técnica:	<u>250.000</u>	<u>250.000</u>	<u>500.000</u>
Total:	1250.000	650.000	1.900.000

8. Objetivo y propósito del proyecto:

El proyecto tiene como objetivo principal contribuir a un modelo de reactivación de la gastronomía peruana que incluye estrategias de sostenibilidad en la cadena de abastecimiento e insumos, impulsando una demanda creciente, responsable y sostenible de los restaurantes en el contexto post - COVID 19 en el Perú. El objetivo específico es restablecer y dinamizar el grupo de restaurantes y establecimiento de comidas de Acurio Restaurantes (CINCO MILLAS por su nombre legal) por medio de un programa de fortalecimiento e innovación en la cadena de abastecimiento del Grupo. El proyecto busca ofrecer oportunidades de empleo a las familias que forman parte de la cadena de abastecimiento de AR enfocándose en los sectores más vulnerables de las zonas rurales y urbanas de donde se abastece de productos el Grupo. El proyecto se enfocará en los sectores de pesquería, producción de granos y tubérculos, carnes, y frutas. El Grupo CINCO MILLAS, trabajará de manera coordinada con la Fundación PUCA (Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación), quien establecerá un programa de soporte que permita la mejora en la competitividad de las PYME proveedoras del grupo, a través del diseño de una estrategia para cada cadena, así como para las actividades integradas de capacitación y asesoría para estas PYME en los sectores seleccionados.

9. Componentes del proyecto:

- **Financiamiento Reembolsable**

El **Componente de Financiamiento Reembolsable** consta de un crédito de US\$1,000,000 de BID Lab a CINCO MILLAS. Los recursos del financiamiento del BID Lab serán para capital de trabajo, que incluye el pago de gastos operativos, pagos a sus proveedores, y pago los productores y productoras que le abastecen de productos agrícolas, de pescados y mariscos, carnes y bebidas. El

financiamiento tiene como objetivo mantener las actividades de todos los restaurantes que forman parte del grupo CINCO MILLAS, en el contexto de pandemia, que ha afectado de sobremanera a los restaurantes y al sector gastronómico. En este tiempo de la pandemia, los restaurantes del grupo han pasado por varias etapas de ajustes y búsqueda de eficiencias, tratando de mantener la mayor parte del personal posible y acomodando sus operaciones a ser más resilientes en vista del Covid. El financiamiento del Banco permitirá al grupo implementar una serie de mejoras en los sistemas operativos y de funcionamiento, para poder mantener sus operaciones a largo plazo. Una parte importante del financiamiento que se coordina con las acciones de la Cooperación Técnica descrita a continuación es mantener su cadena de abastecimiento por medio de la compra continua y sin interrupciones a los productores y productoras de granos, tubérculos, las bebidas artesanales (pisco, chicha) las proteínas y las frutas y verduras.

- ***Cooperación Técnica no Reembolsable***

La Cooperación Técnica, está diseñada para apoyar principalmente el trabajo con la cadena de abastecimiento del grupo CINCO MILLAS que incluye cerca de 200 PYME que trabajan en el sector alimenticio, pesquero y agropecuario. La cooperación técnica será ejecutada por la Fundación PUCA (Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación), asociación sin fines de lucro cuyo objetivo es crear un colectivo público y privado, incluyendo a la Academia, que busca que la cocina peruana sea una actividad relevante y de cambio positivo en el desarrollo social, económico y ambiental del Perú. El proyecto busca sistematizar los esfuerzos que viene realizando la Fundación en los temas de educación, capacitación y fortalecimiento de los sectores más vulnerables, que forman parte de la cadena de abastecimiento del grupo CINCO MILLAS y de otros restaurantes y grupos empresariales gastronómicos. Entre las actividades principales, la cooperación técnica incluye: (i) diagnósticos de las empresas detectando factores críticos en su rol dentro de la cadena de abastecimiento; (ii) acciones para la inclusión de nuevos protocolos de sanidad que tendrán que ser impuestos post-Covid 19 y que fortalezcan a las empresas en su afianzamiento en la cadena; (iii) el diseño de una estrategia de digitalización para una mejora en los procesos de trazabilidad de los alimentos; y (iv) actividades coordinadas de capacitación, consultoría y asesoría, para fortalecer a las empresas proveedoras y otros restaurantes (estrategia de empresa, organización de la producción, calificación de los productos y de los procesos de producción, actualización tecnológica) de manera particular en un contexto de post-Covid 19.

La ejecución y financiamiento del proyecto se desarrollará por medio de una estrategia de co-creación con entidades representativas de los productores, asociaciones, o centros empresariales de las zonas rurales y urbanas. Se buscará financiar iniciativas de mejora en la producción y sanidad, por ejemplo, a través de centros de manejo de productos pesqueros, mejoras en la cadena de frío de productos perecibles, implementación de tecnología de trazabilidad y protocolos, y financiamiento para mejoras en los procesos logísticos de entregas y distribución. El financiamiento a estas iniciativas se manejará por medio de la organización PUCA. Como resultado de la implementación de esto se habrán ejecutado por lo menos unos 10 proyectos de innovación asociativa empresarial en los cuales habrán participado más de 100 micro proveedores, entre micro y pequeñas empresas, vinculadas a los sectores turístico, pesca, y producción hortofrutícola y agropecuaria.

Por su trayectoria y conformación, PUCA tiene experiencia en generar sinergias y colectivos de trabajo con empresas anclas, ONGs, sector público y universidades, que se sumarán a las consultorías especializadas y capacitaciones que se puedan financiar con la cooperación técnica. Se armarán equipos de trabajo para cada uno de los temas puntuales de intervención y se espera que la cooperación técnica también fortalezca el ecosistema de la gastronomía con un modelo solidificado y sostenible de abastecimiento directo de los productores. Los detalles de la Cooperación Técnica y

su presupuesto se encuentran en el Documento 3 de los anexos.

10. Beneficiarios del proyecto:

A través de Acurio Restaurantes (CINCO MILLAS), se beneficiaría a 200 pequeños y medianos productores y PYME que trabajan de manera directa o indirecta en su cadena, con comercio justo, mejora en el manejo de sus productos y continuación de la cadena de pagos, y al menos unas 1,000 personas entre familiares y personas que dependen directamente y trabajan en estas PYME. Adicionalmente se espera llegar a cerca de 500 personas que conforman parte de los profesionales y técnicos que trabajan de manera directa en Acurio Restaurantes.

A nivel de la cooperación técnica se espera lograr la capacitación de al menos 200 productores pequeños y PYME, para que puedan implementar mejoras importantes en sus sistemas de producción y comercialización y su relacionamiento con las cadenas de gastronomía tanto de CINCO MILLAS como de otros restaurantes y grupos empresariales.

Otro grupo de beneficiarios serán alrededor de 20 empresas PYME del sector gastronómico, a quienes se les va a transferir las lecciones aprendidas y las buenas prácticas en manejo de sus sistemas de abastecimiento de CINCO MILLAS.

11. Resultados esperados y captura de beneficios:

A través del proyecto se esperan los siguientes resultados:

- 200 pequeños productores de los sectores de pesca y agricultura de la red de abastecimiento de Acurio Restaurantes (AR) que restablecen sus niveles de ingresos a niveles previos al COVID.
- 20 establecimientos de la cadena de restaurantes (AR) recuperan el nivel de demanda, a través de una oferta responsable y sostenible de los pequeños productores de pesca y agricultura
- Un modelo de abastecimiento eficiente Restaurante – productor validado en funcionamiento y escalable.
- Un sistema articulado y eficiente de comercialización de productos agrícolas, pecuarios y pesqueros para atender la oferta de restaurantes
- 10 clúster de productores conformados a partir del proyecto, que ofertan productos diversos y atienden eficientemente a la demanda restaurantes
- Los resultados del proyecto están alineados con varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) incluyendo: (i) ODS 1: Fin de la Pobreza porque el proyecto apoya a PYMES y pequeños productores rurales; (ii) ODS 5: Igualdad de Género, al capacitar y valorar el rol de la mujer en las PYME proveedoras de la cadena de abastecimiento del Grupo; y (iii) ODS 12: Producción y Consumo Responsable porque el proyecto reestablecerá la capacidad operativa de un grupo de restaurantes que tiene un enfoque en aprovisionamiento sostenible y saludable.