

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## **Sub-Categorías de la Misión de PFC - Analizando Profundamente**

Por: Chris Moore, Coordinador de Comunicaciones y Publicidad | Vice-presidente de la Directiva de PFC

¡Mientras avanzamos a la mejor parte de la temporada de alimentos frescos y que se cultivan localmente, su Cooperativa se mantiene enfocada en un objetivo: nuestros Principios! "Creando acceso a alimentos que son saludables para la gente y para la economía" es nuestro objetivo, y para esto hemos creado seis sub-categorías con el propósito de ampliar nuestra visión.

Usted está leyendo nuestra segunda edición de las series de Coop Scoops la cual enfoca diferentes sub-categorías. Cada sub-categoría trata de abordar una de las varias formas en que nuestra cooperativa puede construir un sistema fuerte, vitalicio y más justo para todos. En esta edición, todos podrán reflexionar como miembros de la directiva o del personal acerca de tópicos que incluyen desde entrenamiento para cultivar en la granja, la economía de la cooperativa, y cómo hacer presupuestos para alimentarse saludablemente.

Estamos también explorando las posibilidades de establecer un centro de alimentos en la localidad. Lean las dos partes del artículo de Ken y Chris Broadbent para aprender más acerca de lo que ofrece este concepto interesante y los pasos que hemos establecido para seguir progresando con esta idea. Por supuesto, no se pierdan las próximas publicaciones de nuestras miniserias humorísticas que serán presentadas por nuestros amigos del Mercado de los Granjeros en el Centro Douglas.

Gente – Debido a la iniciativa de PFC:  
Existen puentes entre nuestras comunidades diversas  
Kalamazoo es una comunidad soberana de alimentos

Tierra – Debido a la iniciativa de PFC:  
Existe un sistema saludable ecológico

Economía – Debido a la iniciativa de PFC:  
El negocio cooperativa existe en nuestra comunidad  
Trabajos locales existen en nuestra comunidad  
El dinero local permanece en nuestra economía local

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## Receta de PFC

### ¡Aderezos Clásicos de Co-op!

Por: Chris Orsolini, supervisor de alimentos preparados

¡Ah, la primavera! Los mercados de los granjeros están abiertos. Las tiendas están llenas con verduras frescas de la localidad. Los granjeros están ocupados comenzando a cosechar los vegetales verdes de la primavera. ¡Qué afortunados somos de vivir en un área donde se producen frutas y vegetales con abundancia!

A finales de la primavera vamos a tener la oportunidad de disfrutar las últimas cosechas de los vegetales para sus ensaladas. Si usted puede cultivar su propia parcela de vegetales usted puede cultivar lechugas delicadas, espinaca, cilantro, frijoles, cebollas y otros condimentos. La mayoría de estos productos saben mejor si se comen verdes y cuando están suaves.

Para obtener mejor sabor y frescura, corte en su jardín los ingredientes para sus ensaladas unos minutos antes de preparar las comidas. Lávelas suavemente y séquelas en un cedazo o colóquelos en el centro en una toalla para platos, agarre las esquinas de la toalla y agítela suavemente para quitarles el agua extra. Para evitar que la ensalada esté muy húmeda, quite el exceso de agua de los vegetales. Corte suavemente con los dedos los vegetales para evitar que se vean dañados.

Agregue aderezo a su ensalada con algunas de las siguientes recetas deliciosas:

#### **Vinagreta Clásico:**

1 TB vinagre de vino

1 ½ tsp sal fina de cebolla (o 1 tbs sal de ajo)

½ - 1 tsp de mayonesa

½ tsp de mostaza Dijon

⅓ tsp de sal

Pimienta en polvo al gusto

3 TB aceite de olivo

Colóquelo en un recipiente pequeño y agítelo muy bien

*Variación:* Substituya jugo de limón por vinagre. Omita la sal de cebolla y agregue ¼ tsp de raspadura de limón y agregue un poquito de azúcar.

La siguiente receta es la favorita de nuestros clientes. Sabe muy bien en ensaladas o para comer con vegetales.

#### **Aderezo Vegetal Ranchero de Co-Op's:**

1 taza de mayonesa vegetal

1 taza de crema ácida de tofu (sin leche)

¾ taza de arroz o leche de soya

¼ taza de escamas secas de perejil

1 Tb de gránulos de ajo

2 tsp de gránulos de cebolla

2 tsp de hierbas de eneldo

2 tsp de sal

2 tsp de pimienta



# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

1 tsp de semillas de apio

Mezcle rápidamente todos los ingredientes. Guárdelo en la refrigeradora.

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## Sección de Salud

### **Comiendo Saludablemente dentro del Presupuesto**

Por: Abbie Miller, Encargada de comprar productos para la salud

La segunda sub-categoría de nuestra misión indica que debido al papel de la cooperativa, "Kalamazoo es una comunidad soberana de alimentos." Soberanía de alimentos es un concepto relativamente nuevo para mí, pero al analizarlo durante el año he tenido la oportunidad de hacer una mejor consideración. Mi conocimiento acerca de soberanía de alimentos para nuestra comunidad tiene que ver con el progreso que hemos logrado, las oportunidades disponibles para mejorar nuestras alternativas nutritivas, y la habilidad para cultivarlos.

La selección de alimentos y la importancia de cómo los producimos tiene un impacto dramático en mi habilidad para escoger alimentos que son más saludables. Sin embargo, me ha tomado tiempo en aprender la importancia de aprovechar todo lo que la cooperativa ofrece. Mi presupuesto limitado generalmente me ha llevado a escoger alimentos relacionados primeramente con el precio y conveniencia lo que consecuentemente ha afectado mi salud. El verano pasado tuve una experiencia alarmante en la que experimenté ansiedad y depresión lo que me hizo dar una segunda mirada a lo que estaba comiendo y en mi esfuerzo para reducir gastos. Desde entonces, he disfrutado explorando las opciones de precios bajos de la Cooperativa al comprar productos al mayoreo y la increíble variedad de alimentos y verduras frescas y orgánicas que se ofrecen. Este maravilloso camino hacia consumir productos naturales ha funcionado e incluso me ha ayudado a crear mi propia receta de licuados que hago por las mañanas con frutas y vegetales verdes que me proporcional las proteínas necesarias.

Cultivando mis propios productos ha ayudado considerablemente a mejorar mi salud y mi presupuesto, algo que ha sido mi intención por largo tiempo. Este proceso ha transcurrido lentamente porque en mi hogar no tengo el espacio apropiado para hacer los cultivos. La venta de plantas en la Cooperativa durante la primavera y el enfoque en mi salud para sentirme bien me han animado a cultivar unas macetas con perejil y repollo para mis licuados, las cuales me hacen recordar que tengo que comerlas. ¡Cultivando mi propio perejil y otros vegetales verdes me ayuda con el presupuesto en mis comestibles y me permitirá comprar más frutas frescas, algo que estoy planeando hacer este verano!

La variedad y mis opciones han cambiado dramáticamente porque en la Cooperativa, debido al acceso de los productos y al extraordinario grupo de clientes, propietarios y el personal quienes aman y comparten sus aspiraciones de salud, recetas y experiencias. ¡Juntos podemos transformar el sistema alimenticio de nuestra comunidad apoyando al mismo tiempo los deseos de vivir bien y saludablemente!

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## Esquina de los Vegetales

### **Enseñando a la Nueva Generación de Granjeros**

Por: Rosie Florian, Supervisora de Vegetales

La Cooperativa por dentro parece pequeña, pero en mi parecer causamos un gran impacto afuera de nuestras paredes. ¡Para comprobarlo, pregunten a mis compañeros de trabajo! Las cinco sub-categorías de nuestra misión indican que “a consecuencia de la Cooperativa, trabajos locales existen en nuestra comunidad.” ¡Por supuesto, tenemos nuestros propios empleados, pero también hacemos un gran esfuerzo para crear y apoyar unos trabajos que son muy especiales: la labor que hacen los granjeros!

Cultivar alimentos requiere mucho trabajo y experiencia, y mucho de estos conocimientos están en peligro de perderse debido a que muchos granjeros se están jubilando y el poco apoyo que existe para sustentar estas carreras o ayudar a aquellos que están interesados. Durante mis nueve años en la Cooperativa he visto a algunos de mis compañeros interesados con la idea de cultivar sus propios productos. Algunos de ellos han sabido usar el conocimiento relacionado con la producción de alimentos que han aprendido en la Cooperativa para convertirse ahora en pequeños granjeros aquí mismo en Michigan. Estamos ayudando a crear la nueva generación de granjeros, ¡Qué emocionante!

Mientras la Cooperativa continua creciendo, también aumentan nuestros pedidos a los granjeros. Esto es simple, pero impactante: La Cooperativa proporciona a los clientes acceso a los productos locales de las granjas de esta región, así como el entrenamiento en la producción de alimentos para los empleados que tienen interés en estas áreas. ¡Esto requiere un largo proceso de polinización y como resultado se crean más granjas, más personas interesadas en agricultura y más trabajos a nuestro alrededor!

Otra forma que puedo observar es que la Cooperativa está creando influencia en todo aquello que se refiere a alimentos, pero también estamos experimentamos (y triunfamos) en lo relacionada a la cocina y como preparar alimentos en el departamento de comidas preparadas. Hemos hecho progreso en nuestro papel como organización de Mercado de Granjeros (el Mercado de las 100 Millas y el Mercado de los Granjeros de Kalamazoo) y estamos trabajando colaborativamente con nuestra organización hermana, Fair Food Matters, a la vez que hemos moldeado todo lo relacionado con las carreras en alimentos aquí en Kalamazoo.

Me emociono cuando veo que negocios nuevos son creados y venden sus productos en el Mercado de los Granjeros, cuando saboreo uno de los productos nuevos creados en la cocina de Can-Do Kitchen, cuando me siento a platicar acerca de comprar vegetales a alguna de las granjas recién creadas en la localidad. ¡Que disfruten el verano, la estación en la que se cosechan estos productos en abundancia y en las conversaciones relacionadas con la plétora de alimentos!

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## El Delgado

### **¿Son los Centros de Comestibles nuestro Futuro?**

Por: Ken Quayle, Supervisor de Productos y Mercadeo

Centros de comestibles se han establecido para conectar las tiendas con instituciones grandes como hospitales, escuelas, restaurantes y con los individuos que los producen, facilitando la compra de productos locales y compartiendo información acerca de los productos disponibles así como el proceso de su distribución. La idea básica consiste en usar información por medio del internet, ingresar los productos producidos por los granjeros. ¡Al mismo tiempo, los comestibles que los restaurantes y las otras tiendas compran, desean o necesitan. Los centros de comestibles les ayudan a encontrarlos, algo que es muy simple!

Por ejemplo, ¿cómo hace el encargado de compras de la Cooperativa, si desea conectarse con un granjero local, o a un pequeño comerciante de alimentos que trabaja para la Can-Do Kitchen? En mi caso, me puedo comunicar por el internet con el Centro de Comestibles para ver qué granjero tiene los productos y hacer el pedido directamente. El centro de comestibles manda la orden y envía el pedido a un lugar céntrico para ser recogido, o posiblemente puede que sea entregado directamente a la puerta del cliente! Las posibilidades son ilimitadas -- artículos para la tienda, verduras frescas, hongos, usted indique.

Esta idea trae valores increíbles en cierta forma para nuestro sistema de alimentos locales. Primero, un centro de comestibles puede que facilite a las tiendas y restaurantes a conocer que hay diferentes opciones, lo que permite a ellos la oportunidad de ofrecer al cliente productos que se producen localmente.

Segundo, es una herramienta para los granjeros, asistiéndolos con la planificación y programación de las cosechas, facilitando a los encargados de compras que puedan hacer sus pedidos anticipadamente usando este sistema. Sabiendo que tienen su pedido garantizado por medio del centro de comestibles, esto remueve la preocupación e inseguridad en el negocio de los granjeros, que en muchas ocasiones sabemos que parece incierto. Finalmente, ofrece la oportunidad de dar a conocer la variedad de los productos que se cultivan localmente.

Mientras este sistema crece, es emocionante pensar en los efectos a largo plazo. El Decreto de la organización Buenos Alimentos de Michigan ya ha creado un objetivo, hacer que a partir del 2020, las instituciones en Michigan, puedan por lo menos comprar el 20% de los productos que se cultivan localmente. Este ha sido un reto radical y con un sistema con centros de alimentos puede ser la clave para crecer y alcanzar esta meta.

Recientemente, unos miembros del equipo de la Cooperativa y de Do Kitchen asistieron a una conferencia en Grand Rapids, la cual fue presentada por la compañía Local Orbit de Ann Arbor. Esta compañía ha creado una infraestructura por medio del internet para ayudar a sus comunidades a crear centros de comestibles.

La segunda sub-categoría de nuestra Misión indica que "como resultado de la Cooperativa, Kalamazoo es una comunidad soberana de alimentos." Puede ser que con la creación de estos centros de comestibles, Kalamazoo pueda llegar a ser una comunidad soberana de alimentos? Pienso que sí, permitiéndonos hacer nuestras propias decisiones acerca de nuestros alimentos locales. Al reducir nuestra dependencia de los grandes productores y compañías de distribución, podemos ganar más control en decidir de dónde provienen nuestros alimentos, cuándo se cultivan, cuál debería ser el costo y cómo las adquirimos. Verdadera soberanía en los alimentos significa que realmente tenemos acceso en todos los aspectos con relación al sistema de alimentos. Creemos



# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

que un centro de alimentos puede ser una de las mejores herramientas que nos puede llevar a obtener ese objetivo.

Para mayor información relacionada con los centros de comestibles, lean el artículo de Chris Broadbent.

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## Noticias de Promoción

### **Relaciones Saludables Contribuyen a un Ecosistema Saludable**

Por: Jacob Pinney-Johnson, Coordinador de Publicidad

La sexta sub-categoría de nuestra Misión indica que “como resultado de la Cooperativa hemos creado un sistema ecológico saludable.” Piense acerca de esto desde el punto de vista de la publicidad, mi mente inmediatamente va hacia las relaciones interpersonales – la ecología humana. Esta es la naturaleza de nuestras relaciones y que tiene un efecto en el vigor de nuestra comunidad y consecuentemente en el futuro de nuestro eco-sistema. Como seres vivos dependemos de cada uno para sobrevivir. Nuestro eco-sistema es saludable como resultado de nuestra inter-dependencia, que es una de las razones por las que en nuestra Cooperativa creemos que juntos somos más fuertes. Si un eco-sistema es saludable, esto depende del vigor de las relaciones entre sus miembros. ¿Qué es lo que la Cooperativa está haciendo para lograr que seamos un eco-sistema saludable?

Una forma para lograr esto es un energético compromiso de parte de nuestro personal para obtener más conocimiento de los productos que vendemos y las prácticas que nuestros proveedores usan para producir sus productos. En lo posible, nuestros representantes de compras buscan establecer negocio con los productores que usan prácticas sostenibles. Cuando usted hace sus compras en la Cooperativa, usted sabe que los productos llenan los requisitos y que usted puede entablar conversación con cualquiera de nuestros empleados acerca de cualquier tema relacionado con nuestro negocio. Este tipo de conversación y la confianza que ellos establecen es fundamental para crear relaciones y fortalecer nuestro enlace con la comunidad.

Otra forma con la que podemos mejorar la ecología humana en Kalamazoo es permitiendo que la gente se divierta. Poder divertirse juntos lo tomamos en serio porque sabemos que la experiencia que los clientes tienen en nuestra tienda se extiende para mantener unida nuestra red comunitaria.

¿A visitado los miércoles el Mercado de las 100 Millas? ¿Cuál es su impresión acerca de los eventos como *Grow-It-Yourself Season*, que se celebran allí? ¿La actividad *Grow-It-Yourself Day* o nuestra reciente actividad *Juneteenth Celebration*? No es muy tarde para poder participar, porque también nosotros lo hemos hecho. La actividad *Yo* se celebrará en agosto y *Co-optoberfest* en octubre! Con todos estos eventos, la gente está haciendo una conexión con los granjeros locales, el personal de la Cooperativa y los voluntarios donde vemos viejos amigos o hacemos nuevas amistades. ¡Conéctese con nosotros!



# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## Reporte del Administrador

### **¡Las Cooperativas de Kalamazoo Juntas son más Fuertes!**

Por: Chris Dilley, Supervisor General

Desde hace más de quince años he estado trabajado con la Cooperativa de la Gente, progresando de acuerdo a nuestra experiencias previas con otras cooperativas y mi experiencia viviendo en residencias comunitarias cuando estudiaba en Michigan State durante la década de los años 90. Juntos hemos logrado lo que tenemos hoy, lo que es la Cooperativa de la Gente, y más que nunca me emociona la idea de continuar incrementando los recursos de nuestra cooperativa. Creo realmente que las necesidades de nuestra comunidad pueden remediarse si la gente une sus esfuerzos y si aprendemos a trabajar juntos.

Nuestra comunidad se enfrenta a muchos retos presentes y potenciales: pobreza, racismo, y cambios climáticos, entre unos cuantos de los más irrefutables. La Cooperativa ha escogido trabajar en varias formas para contrarrestar cada una dentro de los parámetros de nuestros objetivos para promover acceso a los alimentos que son saludables para la gente, la tierra y la economía, pero también sabemos que hay mucho por hacer. Veo esto como una iniciativa de la Cooperativa como una forma excelente de aprender a unir recursos y compartir el control de manera que la comunidad logre satisfacer sus necesidades.

Recientemente un grupo de personas de diferente cooperativas in Kalamazoo se reunieron para iniciar conjuntamente el camino hacia una colaboración intencional. Este grupo incluyó miembros de las cooperativas que se dedican al negocio de alimentos (tiendas y agricultura), vivienda y finanzas (cooperativas de crédito), así como otros grupos pequeños. Ciertamente, todas tienen algo que ofrecer, especialmente las iniciativas de cooperativas pequeñas que se están organizando, experimentando y consolidándose. Una organización que se distingue es la Cooperativa de Granos Van-Kal Permaculture:

Un grupo pequeño de granjeros interesados en permaculture han designado parcelas de tierras para experimentar con ciertos cultivos de cereales – trigo, cebada, avena, centeno amaranto— para investigar formas de cultivar conscientemente cosechas de cereales en una forma ética. Esto se refiere cultivos orgánicos, con arado ligero, uso de materiales que no contaminen los suelos que les sustentan (al igual que a nosotros).

Los organizadores identificaron necesidades: acceso a producción sostenible, nutrición con suficientes granos en la localidad, y la aplicación de modelos de cooperativas que sustenten nuestras necesidades. El plan incluye cultivar unos diez acres de tierra con una variedad de granos para solventar las necesidades de granos básicos por lo menos para cuarenta familias. La inversión mínima en dólares de cada miembro se usa para comprar semillas, herramientas y provisiones así como requiere que cada uno de los miembros trabaje en la tierra, plantando y cosechando a la vez que saben disfrutarlo.

Me siento inspirado por este esfuerzo que se ha hecho en respuesta a las necesidades existentes ayudando a establecer amistades, desarrollar destrezas y del compartimiento de capitales. Con el tiempo puede que haya o no dificultades, este esfuerzo contribuye al enlace social y las realidades concretas de nuestra comunidad.

Al reflexionar en este trabajo y el soporte proporcionado por la Cooperativa, veo esto como un esfuerzos “para construir puentes entre las diversas comunidades de Kalamazoo (sub-categoría 1) y “a la cooperativa como un negocio que existe en nuestra comunidad” (sub-categoría 4).



# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

++Por favor vean la información y los contactos en los emails y los boletines de la Cooperativa y vean la forma y el esfuerzo de la Cooperativa trabajando en colaboración con otras cooperativas en nuestra comunidad. También pueden aprender más acerca del trabajo que hacen en Van-Kal Permaculture Group ingresando a [www.vankalpermaculture.org/grains-co-op!](http://www.vankalpermaculture.org/grains-co-op!)

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## Artículo de la Directiva

### **¡Amor Por la Madre Naturaleza!**

Por: Mike Strohauer, Presidente de la Directiva

Para mí, el ser un guía responsable en nuestros patios, campos, ríos, lagos y la atmósfera es de importancia primordial. Por eso es que me gusta la sub-categoría de nuestra Misión, "como consecuencia de la Cooperativa, tenemos un sistema ecológico saludable."

Este planeta, nuestro hogar, nos provee vida no solo para los humanos, pero más importante es que mantiene el gran caleidoscopio de seres vivos pequeños y grandes que viven en los bosques y las masas de agua. Todo este conglomerado viviente está interconectado y son interdependientes pero al mismo tiempo mantienen en balance perfecto. John Muir escribió "cuando quiere recoger algo por sí mismo, encontramos que está conectado con todo en el universo."

¡El arribo del Homo sapiens! Queremos restaurar un balance y conservar la naturaleza que está casi al borde de una crisis, algo que ha sido un sueño casi imposible. Juntos, todos nosotros, propietarios, empleados, voluntarios y la comunidad en general, podemos hacer realidad este sueño. Aún el comportamiento más insignificante puede influir para hacer una gran diferencia, para inclinar la balanza en la dirección correcta. Incluso, una gota de pesticida que deja de venderse en las grandes cadenas de supermercados puede ser el comienzo para que nazcan nuestras abejas que producen miel.

La Cooperativa de la Gente demuestra pasión proporcionando acceso a alimentos saludables para la gente, la tierra y para la economía. Al contratar a los productores de granjas orgánicas, y pequeños artesanos, podemos en práctica lo que expresamos en los artículos de nuestra Misión. Aproximadamente, los alimentos que se consumen viajan un promedio de 1500 millas de donde se producen hasta donde se consumen. Se transportan por vía terrestre, acuática o aérea y su transporte depende principalmente de los combustibles fósiles, que al final de cuentas pone en peligro el clima de nuestro planeta.

Como dijo el Dalai Lama, "Hoy, más que nunca, la vida debe caracterizarse por un sentido de responsabilidad universal, so solamente de nación a nación y de persona a persona, pero también de persona a otras formas de vida." ¡Quiero visitar las granjas de las manzanas que consumo! también me puede encontrar a mí, al igual que a otros miembros de la directiva de la cooperativa en el Mercado de las 100 millas durante todo el verano y en el otoño. Por favor visite nuestra mesa y déjenos saber su opinión con respecto a los artículos de nuestra Misión. Me gustaria poder verles.

# COOP SCOOP

FOR OWNERS AND FRIENDS OF THE KALAMAZOO PEOPLE'S FOOD CO-OP • KALAMAZOO, MICHIGAN

## Mercado de los Granjeros de Kalamazoo

### **Conectado con la Comunidad de Alimentos**

Por: Chris Broadbent, Supervisor de Mercadeo

¡Hola Ken! Es muy placentero hablar acerca de los centros de comestibles y del potencial que pueden traer para poder convertir nuestra comunidad en una comunidad soberana de alimentos. En estos momentos estoy pensando en cómo estos Centros de Comestibles pueden ayudar a crear una interrelación de alimentos en la comunidad, juntando personalmente a compradores y productores en una cadena de producción, y por medio del internet. Esta conexión puede ayudar a envigorizar la red existente, permitiéndonos compartir nuestros logros relacionados con el movimiento de alimentos y lograr traer los mejores productos alimenticios a las mesas y estómagos de las familias.

Continuemos moviendo adelante nuestra discusión. Me gusta como lograste introducir el concepto de la Iniciativa de Buenos Alimentos en Michigan y la idea de Círculo Local, pero más importante es la influencia acerca de escoger buenos alimentos y la relación que existe con los servicios que pueden proporcionar los Centros de Comestibles.

Como miembro del grupo que ha estado explorando esta idea, puedo decir ahora que nuestro enfoque está en determinar qué es lo que los dos lados de la cadena, productores y consumidores necesitan del centro de comestibles. Nos hemos reunido con un grupo pequeño de propietarios de restaurantes, líderes de servicios de alimentos y dueños de tiendas de comestibles para discutir la idea y ahora estamos en camino a hacer una encuesta para alcanzar una audiencia más grande.

Para los dueños de tiendas y restaurantes, nuestro objetivo es descubrir los retos que hay para adquirir alimentos locales para sus negocios, cuáles son los servicios que se necesitan para lograr esto y determinar ¿qué tan a menudo van ellos a usar los servicios de los Centros de Comestibles? Para los granjeros y productores, necesitamos la misma información, pero, ¿qué tipo de equipo, servicios o recursos necesitan ellos para cultivar sus productos y hacer que sus negocios prosperen? ¿Qué variedad de productos pueden ellos cultivar y en cantidad suficiente para venderlos directamente a los compradores, y qué tipo de servicios ya están proporcionando o si tiene que recogerlos el CSA?

Por supuesto, nuestros negocios locales han progresado y ya están haciendo sus propias conexiones y buscando formas de proporcionar los productos usando todos los recursos que están alineados con sus principios. Lo que aspiramos lograr ahora es ver cuánta colaboración es apoyada y ver cómo se puede mejorar con la creación de un centro local que puede ser administrada con el uso del internet. Debido al tipo de relación que ya existe y el deseo de participar en futuros centros de distribución de comestibles con varias personas que hemos estado en conversaciones hemos visto que existe un potencial de ser apoyarlo por muchos más negocios locales. ¡Considero que los centros de comestibles es nuestro futuro!