

## MAI KOMBUCHA REPORT 2020-2023

### A história da MAI: de uma cozinha caseira a uma fábrica profissional em 3 anos

A MAI começou pequenina, mas a sonhar grande. Idealizamos um projeto “industrial” numa cozinha caseira sabendo que teríamos um longo caminho a percorrer. Agora, após quatro anos, ficamos felizes por ver que esse caminho ainda persiste à nossa frente!

A nossa 1ª missão foi ensinar às pessoas como fazer kombucha em casa e partilhar os benefícios numa **kombucha verdadeira**. Para isso criamos o Kit MAI Kombucha. À medida que evoluímos, desenvolvemos os nossos próprios sabores com a ajuda da nossa comunidade, e hoje, ensinamos e fermentamos em busca da **kombucha perfeita**.

Na nossa jornada crescemos de maneira orgânica, seguindo um processo natural, sem atalhos ou excessos. Acreditamos na fermentação com foco na qualidade e não na quantidade, e hoje temos a missão de fazer a MAI kombucha a verdadeira **bebida do Bem!**

E apesar das nossas lentas fermentações, o crescimento veio de maneira rápida, criando-nos “problemas bons” e necessidades de **investimento**. Para viabilizar cada passo, partilhamos as nossas dores de maneira **transparente** e realizamos campanhas de financiamento colaborativo (1 crowdfunding e 3 de crowdlending). Conseguem encontrar o link das campanhas no final deste texto.

Investimos em novos fermentadores, equipamentos, mudamos de espaço (3 vezes) e passamos de **100 garrafas/mês**, numa cozinha de 10m<sup>2</sup>, para **10.000 garrafas/mês** na nossa atual fábrica. Tornamo-nos profissionais em fazer kombucha artesanal/tradicional: sem filtragem (para que contenha o máximo de microorganismos do bem), gás natural, os melhores ingredientes (frescos) e tudo biológico.

Cada mudança, aquisição de equipamento e problema resolvido simbolizam uma conquista! O que antes era um sonho, tornou-se um plano e agora é real. Ainda temos muito pela frente, mas já sentimos-nos realizados com o que conquistamos até então. Na tabela abaixo, apresentamos um resumo das **principais evoluções** dos quase 4 anos de projeto.

Em 2023 **realizamos a meta** inicial do projeto: trabalhar numa fábrica, com todas as atividades concentradas num único lugar, numa estrutura profissional, que oferece espaço para cargas, armazenamento, câmara de frio e acima de tudo, nos permite continuar a crescer! Foi um ano sem investimentos em equipamentos mas com muitos ganhos em produtividade.

Conseguimos os nossos **melhores resultados** financeiros e de produtividade desde o início da nossa jornada. Aumentamos a produção, o nº de pessoas que ajudamos na iniciação ao Universo kombucha e a quantidade de garrafas recuperadas para reutilização.

	2020	2021	2022	2023
Espaço	Cozinha (10 m2)	Espaço Leça da Palmeira 1 (70m2)	Espaço leça da palmeira 2 (90m2)	Fábrica 300m2
Produção Anual	800 litros	9.000 litros	20.000 litros	30.000 litros
Capital	Friends and Family	1 crowdfunding	3 campanhas de crowdlending	Orgânico
Aquisição de equipam	Panelas de 100L	5 Cubas 500L + rotuladora manual + enchedora semi-manual	5 Cubas 500L + rotuladora semi-manual + câmara de frio 25m2	1 Cuba de 1000L
Apoio a produção caseiras	200 kombucheiros	400 kombucheiros	700 kombucheiros	1100 kombucheiros
Garrafas de 75cl recuperadas	200 garrafas	400 garrafas	900 garrafas	3000 garrafas

## Os próximos passos!

Em 2024 o nosso foco está em **aprimorar** a nossa operação e **continuar** a crescer, espalhando a **energia do Bem**. Vamos trabalhar para ganhar mais **eficiência**! Isso significa segurar a vontade de estar sempre a criar e **focar** nos novos processos para uma **operação** mais saudável e sustentável.

Os **novos** sabores serão lançados em edições **limitadas**, com uma única produção de quantidade **pré-determinada**, tornando-os ainda mais **especiais**.

Vamos melhorar o nosso processo de **logística reversa** e consolidar o produto ginger shot, feito a partir do gengibre usado na aromatização das kombuchas, com um novo formato que viabiliza a sua produção de maneira mais **consistente**.

Planejamos uma **mudança significativa** em nosso modelo de produção, que passará de semanal para **mensal**, e vamos atualizar as nossas cubas de fermentação de 500L para 1000L, juntamente com outros **investimentos** essenciais para continuar nossa jornada.

Além disso, estamos a nos **preparar** para realizar mais uma campanha com a **@GoParity** e somos **candidatos** ao programa de desenvolvimento à produção nacional 2030, que também nos **apoiará** na realização de nossos próximos passos.

O **sonho** do bebida do Bem é real! Seguimos a fermentar **positividade** e a partilhá-la convosco!

Obrigado por teres lido sobre a nossa jornada!

**Boas fermentações!**