

PAJITAS ECOLÓGICAS

HECHAS DE TALLOS DE TRIGO EN GRECIA

Desde 2019, la [Staramaki Social Cooperative Enterprise](#) con sede en Kilkis, en el norte de Grecia, ha estado produciendo pajitas ecológicas para beber, a partir de residuos de tallos de trigo, con el objetivo de reemplazar las pajitas de plástico de un solo uso. Staramaki es la única pajita hecha de trigo.

Creadas a partir de tallos de trigo, estas pajitas naturales son completamente biodegradables y no se empapan durante el uso. El producto es compatible con la legislación europea y nacional. No contiene sustancias modificadas genéticamente, no se somete a ningún procedimiento químico, ni contiene ningún aditivo químico. No contiene gluten ni alérgenos.



Las pajitas se comercializan con envases ecológicos que contienen [diferentes cantidades y tamaños](#) para adaptarse a las necesidades específicas de los clientes. La cooperativa ha conseguido vender las pajitas Staramaki en los mercados minoristas y a petición de grandes empresas.



Adoptando un enfoque de economía circular, el modelo de negocio de Staramaki extrae valor de los tallos de trigo que quedan de las actividades agrícolas locales. De esta manera ayuda a reducir el volumen de residuos agrícolas y los costos relacionados con su eliminación, aportando importantes beneficios tanto a los agricultores como y al medio ambiente.



El sitio web presenta en detalle [el proceso de producción adoptado](#), que incluye las siguientes etapas:

- Cosecha. Los tallos de trigo se recogen a mano en los campos después de la cosecha realizada mecánicamente.
- Almacenamiento. Los tallos recolectados se almacenan según el origen y la fecha de cosecha en estanterías que permiten una ventilación adecuada. El área de almacenamiento está equipada con deshidratadores industriales que controlan los niveles de humedad.
- Preselección. No todos los tallos pueden convertirse en pajitas y el tallo adecuado se identifica localizando los nudos y cortando a medida, con un proceso que se realiza de forma manual.
- Recortar y volver a lavar. Actualmente, los tallos se cortan a mano con tijeras de acero inoxidable de forma especial. Los tallos recortados se colocan en tanques de remojo precalentados, de acero inoxidable, diseñados y desarrollados especialmente para Staramaki.
- Hervir y Lavar. Los tallos empapados con agua se colocan dentro del tanque de la caldera y unidades de lavado industrial automatizan el proceso de lavado final.
- Secado. Los tallos se colocan dentro de la cámara de secado donde se utilizan ventiladores para hacer circular el aire caliente a su alrededor.
- Control de calidad y envasado. Cada tallo se inspecciona individualmente antes del envasado final. Luego, los tallos se empaquetan según el pedido.



A través de este proceso productivo, que combina componentes mecanizados y manuales, el uso de equipos adecuados para refinar el producto y el uso de métodos que no requieren un alto consumo energético, Staramaki ha logrado crear y comercializar un producto de alta calidad.

En 2021, la capacidad de producción es de 5.000 unidades por día y la cooperativa apunta a cuadruplicarla en los próximos meses con la creación de una línea de producción semiautomatizada, que permitirá la producción diaria de 20.000 unidades. Otros resultados relevantes son las 100.000 piezas encargadas por una gran empresa y otras 4.000 pajitas que han sido solicitadas por instancias de la Unión Europea.

Gracias a estos resultados, la cooperativa Staramaki tiene como objetivo expandir el impacto de sus actividades para aportar más beneficios que son al mismo tiempo ambientales, económicos y sociales:

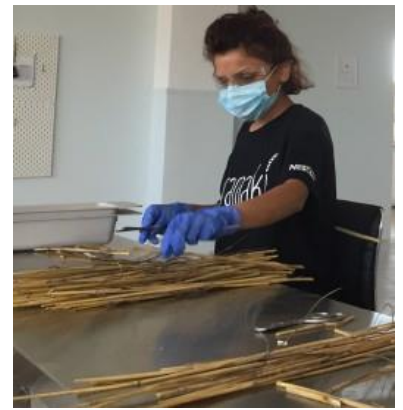
- En un país que consume mil millones de pajitas de plástico cada año, los tallos naturales de trigo Staramaki pueden representar una excelente alternativa para reemplazar las pajitas de plástico de un solo uso, ayudando a reducir la contaminación que generan en el medio ambiente. Las pajitas Staramaki representan una alternativa a otros productos biodegradables puestos en el mercado y creados mediante técnicas de procesamiento pesadas o también a las pajitas de papel, que generan deforestación y requieren cantidades importantes de energía.
- La Cooperativa Staramaki opera en una región rural del norte de Grecia donde el desempleo alcanza el 50% y que se caracteriza por fuertes procesos de despoblación. Produciendo las pajitas para beber utilizando el subproducto del cultivo de trigo, Staramaki genera valor agregado a la actividad agrícola, contribuyendo a los ingresos de la población y a una economía local en dificultad. La cooperativa ofrece nuevas oportunidades laborales, incluyendo grupos vulnerables y refugiados.

Teniendo en cuenta estos potenciales, Staramaki planea expandir el impacto de sus actividades construyendo una cadena nacional de cooperativas sociales. En particular, planea implementar 8 puntos de producción, ubicados donde se cultiva trigo, asegurando el suministro de materia prima, reduciendo los costos de transporte y empoderando a más regiones rurales.

En esta perspectiva, la cooperativa realiza actividades para promover las pajitas Staramaki y para buscar fondos que le permitan expandir la producción. También ha establecido alianzas con varios [centros de investigación especializados y universidades](#) que colaboran para mejorar sus procesos ecológicos de producción. Ya ha logrado obtener subvenciones y préstamos de diversas fundaciones. Marcas globales como L'Oreal han colaborado con Staramaki y Nestlé ha anunciado su interés en contribuir a expandir aún más sus planes. Staramaki ganó el premio Venture Impact Award (EE.UU.) dirigido a apoyar las más brillantes y talentosas startups de Grecia.

[La Plataforma Switchers](#), una comunidad de emprendedores verdes, inspiradores de cambio en la región mediterránea, ha incluido a la cooperativa Staramaki entre sus socios, publicando una página que presenta información de interés sobre su historia, actividades en curso y planes para el futuro. La cooperativa Staramaki y sus pajitas de trigo natural también se presentan en el sitio web del [European Network for Rural development](#) mediante un video y el artículo [Circular model of wheat straws production](#).

La práctica de Staramaki, de hecho, muestra la gran contribución que pueden hacer las cooperativas y las empresas sociales creando soluciones innovadoras basadas en el uso de los recursos de los territorios, en el enfoque de economía circular y en métodos ecológicos capaces de abordar los grandes desafíos globales para una nueva sostenibilidad en los procesos de desarrollo.



Para saber mas

[Staramaki sitio web](#)

[Staramaki en Facebook](#)

[Staramaki proceso productivo](#)

[Articulo y video en Enropean Network for Rural development sitio web](#)

[Circular model of wheat straws production en Interreg Europe sitio web](#)

[Articulo *The Last Straw* en UNFCCC sitio web](#)

[Staramaki en The Switchers sitio web](#)

[Staramaki en Venture Impact Award](#)

[Articulo en greekcitytimes.com](#)

[Articulo en millennialagora.com](#)

[Articulo en packaginginsights.com](#)

