

Bodega Cero: el negocio de productos 100% libres de residuos



En tan **solo un año**, María Ángeles Martín y Karla González, fundaron el negocio de consumo consciente **Bodega Cero**, que ya cuenta con **dos sucursales** en la ciudad de Monterrey.

En estas tiendas, los consumidores pueden encontrar **productos sin plásticos, libres de residuos, hechos de manera local y sustentable**.

Este es el motor que mueve a las egresadas del Tec campus Monterrey quienes ven a Bodega Cero convirtiéndose '*en la clásica tiendita de la esquina*'.

"Hay que cuestionar lo que compramos y lo que consumimos", expresó Karla González, egresada de la Ingeniería en Desarrollo Sustentable en 2014.

"Esperamos que esto se transforme en la típica tiendita de la esquina, además de (ser) un lugar de aprendizaje y enseñanza a través de los talleres que ofrecemos".

Bodega-Cero-DistritoTec width="612" loading="lazy">

La primera sucursal de **Bodega Cero** fue inaugurada en mayo de 2018, en el Centro de Monterrey, y la segunda se estableció en el **corazón de [DistritoTec](#)**, en Av. Del Estado, un año después.

El concepto nació después de que en 2017 las emprendedoras se conocieron en '*Ciudad en Común*', una asociación que se encarga de dar pláticas de sostenibilidad a empresas y colegios.

Tras compartir sus sueños, nació la idea de una tienda que contribuya a hacer del mundo un lugar mejor, señaló María Ángeles Martín, graduada de Arquitectura en 2010.

“Queremos que Bodega Cero sea uno de los muchos caminos que pueden tomar las personas para vivir una vida mucho más consciente y sostenible”, dijo.

“Nuestra pasión nos guio a querer facilitar y ayudar a todas las personas a dar ese primer paso hacia una sociedad sustentable”, complementó Karla.

Bodega-Cero-DistritoTec width="612" loading="lazy">

SU ALMA MÁTER LAS INSPIRA

Su compromiso con la sociedad y con su hipoteca social hacen que María Ángeles y Karla estén motivadas a cambiar y mejorar su entorno social.

Además, como parte de su misión por mejorar la vida y convertirla en sustentable *Bodega Cero* dan en sus instalaciones cursos, como el de hacer tela encerada cubrealimentos.

Esto con el fin de eliminar desechables, plástico y residuos para las personas que trabajan o estudian y tienen que transportar su comida.

Bodega Cero width="1920" loading="lazy">

CONSEJOS PARA FUTUROS EMPRENDEDORES

A lo largo de casi dos años de experiencias acumuladas, tanto María Ángeles como Karla han podido observar el **crecimiento de su empresa desde cero y el cómo es emprender tu propio negocio**.

“Nos hicimos 'todólogas' las dos”, explicó la ingeniera.

"Atendiendo la tienda, contactando proveedores, manejando las redes, la operación y administración de la tienda además de buscar alianzas estratégicas".

Bodega-Cero-DistritoTec width="612" loading="lazy">

A los futuros emprendedores, el equipo de *Bodega Cero* les recomendó nunca olvidar el por qué lo están haciendo.

*“Recuerden que esto lo hacen porque es su **pasión**”,* dijo María Ángeles.

*"Lo cual involucra tener **paciencia**, buscar **soluciones** y nunca darse por vencido. **No tengan miedo**, solo hagan las cosas y sigan sus **instintos**".*

Bodega-Cero-DistritoTec width="612" loading="lazy">

LEE TAMBIÉN: