

# CONASI

## Algo más que utensilios de cocina

**Conasi es una empresa online dedicada a la alimentación saludable, pionera en este sector ya que comenzó su andadura en el año 2003. La empresa rompe el hielo vendiendo panificadoras sin teflón, cuando aquí ni se conocían las panificadoras y ni siquiera se sospechaba que el teflón pudiera suponer alguna toxicidad. A partir de ahí, no ha cesado la incorporación de productos siempre de primera línea, y la divulgación de información seria y exhaustiva sobre salud y alimentación. Conasi ofrece una atención al cliente cuidada y completa, desde servicio técnico, traducciones al castellano de todos los productos (la gran mayoría provienen de otros países), atención personalizada y la propia experiencia de su personal con el uso de los productos. Sara Buñuel habló con las hermanas Villén, que hoy dirigen la empresa.**



Mónica y Marta Villén Vega, al frente de Conasi.

Traemos a estas páginas a Conasi porque, en buena medida, muchos de sus utensilios de cocina, no siendo exclusivos para veganos, sí parecen pensados para personas que le sacan el máximo partido nutricional a los vegetales. Por ejemplo, con su "Chufamix" se puede elaborar queso y yogur vegano. Y sus extractores de vegetales son muy utilizados por personas de dieta crúdfvora, en su práctica totalidad veganos también...

### -¿Quiénes crean Conasi y con qué objetivos?

-La empresa Conasi fue creada en 2003 por Joana Dueñas y Edeltraud Müller, residentes en Alemania. Querían traer a España productos destinados a una alimentación saludable y aquí entonces totalmente desconocidos, como panificadoras y sartenes libres de teflón, molinos para hacer harina en casa, harinas de calidad ecológica y biodinámica, levaduras ecológicas, etc. Realmente fueron pioneros en España. Cuando se jubilaron, nos hicimos cargo de la empresa Mónica y Marta, dos hermanas que llevábamos trabajando en la empresa casi desde el principio, con el objetivo de continuar con la divulgación de la alimentación saludable, no sólo desde la venta, sino también mediante la transparencia en la información relacionada con alimentación y salud y los tóxicos en los utensilios de cocina, por lo que además creamos un blog lleno de contenido e intentamos que las fichas de nuestros productos sean excepcionalmente completas. Ahora Conasi es una empresa familiar y cuenta con un equipo excepcional, todos ponemos toda nuestra energía en que funcione de la mejor forma posible.

### LOS PIONEROS

-¿En qué es pionera Conasi? ¿En qué os diferenciais de las empresas afines?

-Conasi es pionera en la introducción de productos para alimentación saludable, por ejemplo los ahora populares extractores de zumos también entraron en España de nuestra mano, al igual que las batidoras de alta potencia. Hemos abogado por los zumos con extractor lento, por batidos verdes o por la hierba de trigo cuando en España no había ningún interés ni la más mínima información sobre el tema; fuimos los primeros en hablar de ello. El otro tema que ha sido un éxito y que fuimos los primeros en tratar es sobre tóxicos en los utensilios de cocina, un documento que se

ha viralizado de modo sorprendente. Aquí examinamos los materiales en contacto con los alimentos, como metales, plásticos, antiadherentes... y pusimos en evidencia la paradoja de comprar alimentos ecológicos y luego contaminarlos en nuestra propia cocina de modo inconsciente, por los materiales con los que cocinamos.

### -¿Qué tipo de productos tenéis y cuáles son los preferidos del público?

-Vendemos productos para que todos podamos tener el máximo de independencia de la alimentación industrializada. Es decir, para que seamos capaces de hacer en casa el pan, los germinados, los zumos, los batidos, los deshidratados, la leche vegetal, etc., y de este modo saber qué estamos comiendo. Seleccionamos los mejores alimentos ecológicos y los productos los elegimos en función de los materiales más seguros y buena calidad. Nuestro catálogo va creciendo poco a poco porque nos gusta probar todo lo que incorporamos, para estar seguros de la utilidad y la calidad de lo que vendemos. Los productos preferidos por el público actualmente son los extractores, las batidoras, nuestra gama de sartenes y menaje antiadherente y muchos utensilios de cocina prácticos que nos ayudan a hacer más fácil las tareas en la cocina.

### "NO COCINAR"

-¿Cuál es el artículo más vendido y/o el producto estrella? ¿Por qué?

-¡¡¡Muchos de nuestros productos estrella se relacionan con no cocinar!!! Estamos entendiendo que, cuanto menos procesemos los alimentos, menos pérdidas nutricionales tendrán y más saludables a todos los niveles serán. Creemos que poco a poco nos estamos reeducando y volviendo a lo natural y lo sencillo.

### -¿De qué manera distribuís vuestros productos?

-Somos una tienda online, así que distribuimos mediante mensajería a cualquier parte de España, dependiendo del destino puedes tener en casa tu pedido en 24-48 horas. Se puede hacer el pedido por la tienda online, por teléfono o por correo. También nos podéis encontrar en todas las BioCultura's. Siempre decimos que allí "nos materializamos" y nos podéis poner cara, ver nuestros pro-

ductos directamente y, en la zona de demostraciones, ver en funcionamiento algunos de nuestros electrodomésticos y utensilios y degustar los zumos, leches vegetales y también algunas de las cosas que se pueden hacer con nuestra batidora: sopas, batidos y helados. Nuestro stand está siempre rebosante, nuestra gratitud hacia toda la gente que nos visita es total. ¡La verdad es que no deja de impresionarnos! También vamos acompañados de personas que consideramos puntales de la divulgación de alimentación y salud; desde sus comienzos nos acompaña la Dra. Odile Fernández y ahora también la coach nutricional Nuria Roura. Somos todos una gran familia y esta calidez creemos que se transmite a los que nos visitan.

**-¿Cuál es vuestro cliente más fiel en lo que respecta a las comunidades autónomas?**

-Por comunidades, Catalunya, seguida de Madrid... Seguramente porque son las que siempre han ido a la cabeza tanto en el mundo "bio" como en el de las nuevas tecnologías, y de las que siempre hemos recibido mayor volumen de clientes, aunque en los últimos 2 o 3 años se está notando un gran aumento en el interés del resto de comunidades.

**BIOCULTURA SEVILLA**

**-¿Cómo se comporta Andalucía como consumidora de Conasi?**

-Andalucía va aumentando en su porcentaje de compras en nuestra tienda. Al principio de nuestra andadura apenas teníamos ventas en Andalucía, pero últimamente está cambiando esta tendencia con una progresión cada vez mayor. Nos alegra, por supuesto, ya que nuestra empresa está localizada en Andalucía, concretamente en un pueblo de Jaén, algo que suele sorprender a nuestros clientes, ya que la mayoría imaginan que somos una empresa de Catalunya o de Madrid.

**-¿Cómo veis el sector "bio" en Andalucía?**

-Resulta paradójico que, siendo Andalucía el mayor productor en el sector "bio" en España, haya sido de las comunidades con menor índice en consumo ecológico. Nos alegra que esto esté cambiando no solo como comerciantes sino como consumidores; no hace mucho era bastante complicado acceder a productos y servicios de esta gama y no parecer "un bicho raro".

**-¿Qué os ha parecido BioCultura Sevilla en 2016?**

-Se trataba de que fuera un éxito, que recibieran los andaluces BioCultura como lo que es, la gran cita no sólo para comprar "bio", sino la gran cita para aprender y compartir. Esperamos que los visitantes se contagien de la gana que le ponemos todos los de Conasi y generemos nuevos vínculos.

Sara Buñuel

**Villén "sisters"  
Desde Alemania a Jaén**

**-¿Quién dirige hoy la empresa?**

-Ahora Conasi lo dirigimos Mónica y Marta Villén Vega, dos hermanas que hemos estado unidas a la empresa desde sus comienzos, cuando Conasi nació en Alemania en el 2003 de manos de Joana y Pashya. En esos momentos, Conasi fue pionera importando al mercado español productos que entonces eran aquí totalmente desconocidos, como panificadoras sin teflón, molinos de cereales, levaduras ecológicas, sartenes sin teflón, deshidratadores y productos novedosos y de la mejor calidad.

[www.conasi.eu](http://www.conasi.eu)

# mi herbolario

Revista especializada para profesionales de la salud

**PUBLICACIÓN INDEPENDIENTE CON ARTÍCULOS DE CALIDAD**



*Difusión a través de redes sociales*

mi herbolario, con más de 12 años en el sector, es el medio ideal para comunicar y difundir imagen de empresa, productos...

mi herbolario cuenta con lectores, profesionales de la salud con decisión de compra

La salud sigue siendo un sector en alza. ¡súbete al carro y déjate ver!