

EXATEC pioneros en el arte cervecero en Sonora



Trabajando el arte de hacer cerveza, los EXATEC son los primeros en Sonora con un concepto que enamoró a hermosillenses: Un Tap Room de cerveza artesanal.

23/07/2019

Una **afición que se convirtió en idea, para evolucionar a un plan de negocios**, eso es **Buquibichi**.

La idea de los EXATEC y hermanos Osuna, Luis Carlos y Ramón, que decidieron emprender en el **negocio de las cervezas artesanales**.

Pioneros en cervecería artesanal en **Hermosillo, Sonora, Buquibichi** es un **Tap Room** que ofrece a sus clientes una amplia variedad de cervezas artesanales, hechas en la misma ciudad.

El **Lic. Luis Carlos Osuna**, egresado de la carrera en **Administración de Empresas**, en su trayectoria pasó por trabajos dentro del rubro de telecomunicaciones, bancos, etc. Sin pensar que hoy en día se dedicaría al arte de

hacer cerveza.

De una afición a un plan de negocios

Para Luis Carlos, **Denver, Colorado**, fue el destino que marcó su afición.

“Es una ciudad donde hay mucha influencia cervecera, cada vez que visitaba a mi hermano nos paseábamos por todas las cervecerías locales” afirmó.

Fue así como deciden comprar el primer kit para hacer su propia cerveza.

“Al hacer los primeros lotes, los resultados no eran tan buenos, pero si lo suficientemente atractivos para poder tomar amor por esto y compartirlo” compartió Luis Carlos.

De esta manera los hermanos coincidieron con la visión de una gran oportunidad de negocio, *“el único tema era a quién preguntarle, nadie había puesto una cervecera en Sonora aparte de las grandes cervecerías”*.

Después de hacer una investigación de la **escena internacional y nacional**, decidieron emprender el camino en la búsqueda de una cerveza artesanal que tuviera tres piezas claves: **sabor, calidad y, sobre todo, que sea totalmente regional**.

Al elegir un plan de negocios e identificar a qué modelo se apegarían, llegó la búsqueda de socios a lo que Luis menciona como un proyecto “algo loco”, pues en **Sonora** sería la **primera vez** que se abriría una **fábrica de cervezas artesanales**.

Los retos no solo fueron cuestión de espacio, también de permisos, *“tuvimos que hacer nuestra gestión en el **Congreso del Estado**, para poder **operar bajo un esquema de fábrica**”* añadió el Lic. Osuna.



Foto: Buqui Bichi Brewing

Región con sabor

En **agosto de 2016** abre por primera vez sus puertas el **Tap Room, Buquibichi**, un concepto que propone un **lugar ameno e informal** para que las personas vayan a probar cerveza local y degusten de un amplio menú.

“Cuando tienes amor por degustar cosas nuevas, lo primero que haces al llegar a un lugar es preguntar por los productos locales, porque eso no lo vas a probar en ningún otro lado”.

Hoy en Hermosillo son **dos sucursales** de este negocio y con planes de expandirse hacia otras ciudades del país.

*“Mientras otras cervecerías buscan la más ligera, nosotros buscamos hacer cerveza con **más sabor, más cuerpo, que marque una diferencia**”* concluye Luis.

La **Asociación EXATEC Sonorense** realizó una charla en **“Buquibichi”**, para invitar a los asistentes a donar y recaudar fondos para la **Red de Filantropía**.

Llamada **“Tardes de éxito”** esta iniciativa presentó su segunda edición en Buquibichi, donde tuvimos oportunidad de platicar con Luis Carlos Osuna, fundador de la cadena cervecera.

Malta de cebada, lúpulos, levadura y agua, son los ingredientes principales para crear todo lo que este concepto ofrece, algunos de los estilos de cerveza a la venta están: **Kölsh, Amber Ale, Pale Ale, India Pale Ale y Stout**.

Buquibichi es un compuesto de las palabras “**Buqui**” y “**Bichi**”, la primera significa niño y “bichi” es desnudo, dos términos muy utilizados en la **región noroeste del país**.