



# WhitePaper



**CO Culinary** WHITEPAPER

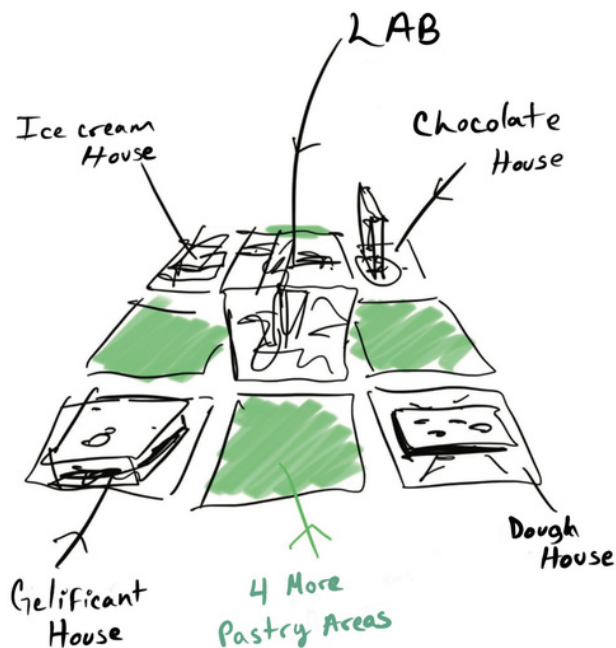


# CO Culinary

*Construyendo el futuro de las experiencias culinarias  
Un laboratorio a la vez  
Version 1.0*

## Índice

1. Resumen Ejecutivo
2. Por qué construimos CO Culinary
3. Acerca del fundador
4. La filosofía CO
5. El ecosistema CO Culinary
6. Crepe Lab — El primer laboratorio
7. Laboratorios futuros
8. El CO Passport
9. La colaboración con MetaPastry
10. El token \$MPT
11. Asignación de recompensas
12. Hoja de ruta (Gastronomía + Tecnología)
13. Sostenibilidad
14. Declaración de cierre





# Resumen Ejecutivo

CO Culinary es una empresa gastronómica que se niega a dejar de evolucionar.

En lugar de abrir un solo restaurante y mantener el mismo menú para siempre, desarrolla conceptos culinarios modulares, donde cada uno funciona como un laboratorio especializado en una disciplina específica, unidos por un mismo principio: **la innovación nunca termina.**

Crepe Lab es el primero de estos laboratorios. Considera a la crêpe — uno de los lienzos culinarios más versátiles del mundo— como un proyecto permanente de investigación, presentando cada mes nuevas creaciones, colecciones de temporada, series emblemáticas, ediciones limitadas y exclusivos pasteles Mille Crêpe que renuevan continuamente la experiencia.

Conforme la empresa crezca, se incorporarán nuevos laboratorios como **Bagel Lab, Chocolate Atelier, Coffee Lab, Dessert Lab, Gelato Lab y Cocktail Lab**, todos conectados mediante el **CO Passport**, una identidad digital permanente que registra el recorrido culinario de cada cliente a través de todo el ecosistema.

La capa tecnológica está desarrollada en colaboración con **MetaPastry**, ofreciendo un concepto de **Web3 Invisible**: el cliente nunca necesita preocuparse por billeteras digitales, blockchain o procesos técnicos. Las recompensas llegan automáticamente mediante un simple escaneo del código QR presente en cada recibo.

El token de utilidad **\$MPT** (MetaPastry Token) actúa como el vínculo entre las experiencias físicas y digitales, conectando cada interacción dentro del ecosistema CO Culinary.





# Porque Construimos

## El patrón del que nadie habla

Casi todos los grandes restaurantes siguen el mismo arco.

Los primeros años son una aventura. Los chefs experimentan sin cesar. Los menús cambian cada semana. Ideas nuevas llegan al pase en cada servicio. La cocina vibra con energía creativa porque nadie sabe aún qué funciona.

Luego llega el éxito. Los clientes empiezan a volver por lo mismo. Las operaciones se ajustan. Las recetas se codifican. El menú se congela. La innovación se reduce al especial de temporada ocasional o al truco de marketing. El restaurante se convierte en un museo de su propio mejor momento.

Esta no es una crítica. Es cómo la mayoría de negocios de hospitalidad sobreviven. La consistencia es esencial. Los clientes esperan experiencias familiares. Las operaciones exigen predictibilidad.

## Una Propuesta Diferente

CO Culinary se fundó sobre una apuesta simple: la consistencia y la innovación continua no son opuestas — son aliadas.

Cada concepto en el universo CO está diseñado como un laboratorio. No caótico. Científico. Un laboratorio es un lugar donde la curiosidad es permanente. Donde las ideas se prueban, miden, refinan, documentan y mejoran. Donde la receta emblemática de hoy es el prototipo de mañana.





# Acerca del fundador Carlo Otamendi

El recorrido culinario de Carlo ha pasado por cocinas de pastelería en México, brigadas profesionales en Inglaterra y operaciones de alta exigencia dentro de la industria de los cruceros; entornos que, en conjunto, le enseñaron a equilibrar la creatividad, la consistencia y la capacidad de escalar una operación.

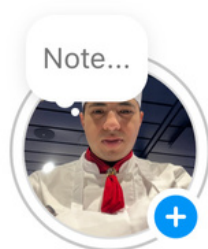
A lo largo de ese camino, la alta pastelería y el chocolate se convirtieron en sus mayores constantes. En particular, el chocolate despertó una fascinación que ha perdurado durante toda su carrera: un medio donde convergen la ciencia, el arte, la ingeniería y la emoción en cada decoración escultórica o bombón elaborado a mano.

Sin embargo, lo que siempre lo distinguió no fue únicamente su técnica, sino una pregunta constante que llevaba consigo a cada cocina en la que trabajaba:

## ¿Cómo podría hacerse esto de una manera diferente?

Esa pregunta —aplicada a las masas, los sabores y a toda la experiencia del cliente— terminó convirtiéndose en el fundamento de CO Culinary. Con el tiempo, su curiosidad se expandió mucho más allá de la cocina.

carlo.otamendi ▾



52  
posts

698  
followers

986  
following

Carlo Otamendi

@carlo.otamendi

Restaurant

Culinary Creator & Pixel CDP Chef | Blending classic culinary arts with a dash of digital 🎮🍰👨🍳✨

🔗 metapastry.io and 2 more



**CO Culinary** WHITEPAPER



# La Filosofía CO

## Cinco principios, una misma mentalidad

1. *Nunca dejar de experimentar.*
2. *Nunca dejar de mejorar.*
3. *Nunca dejar de crear.*
4. *Nunca asumir que un producto está terminado.*
5. *Nunca dejar que el éxito se convierta en conformidad.*

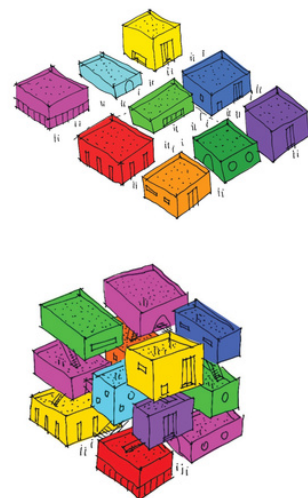
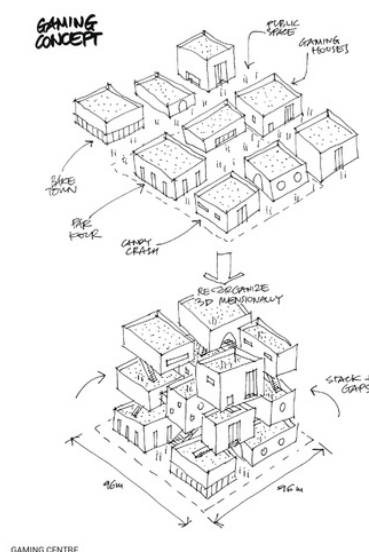
## Un Manifiesto para la Creación Continua

La comida es más que combustible. Lleva origen. Lleva historia. Crea memoria.

La artesanía merece curiosidad — y la curiosidad respeta la tradición. Un menú exitoso es el comienzo de la creatividad, no el final. Toda receta puede mejorar. Cada temporada trae ingredientes nuevos. Cada invitado trae una perspectiva nueva.

La tecnología debe mejorar la experiencia silenciosamente, permitiendo a los chefs crear más, a los invitados descubrir más y a las comunidades conectarse más profundamente. El laboratorio nunca termina.

La lealtad debe ganarse a través de la experiencia. Los clientes merecen más que descuentos. Merecen reconocimiento. Recuerdos que se vuelvan parte de su propia historia.





# Ecosistema CO Culinary

## Una Filosofía, Muchos Laboratorios

CO Culinary no es una cadena. Es una red de **laboratorios culinarios especializados**.

- **Crepe Lab** estudia al crêpe — su masa, rellenos, colores, capas, límites.
- **Bagel Lab** explora fermentación, hidratación y la cultura del tostado.
- **Chocolate Atelier** trata al chocolate como ciencia + arte.
- **Coffee Lab, Dessert Lab, Gelato Lab y Cocktail Lab** ocupan cada uno su propio carril creativo.

Cuando abren nuevos laboratorios, heredan el mismo sistema operativo: filosofía compartida, pasaporte compartido, motor de fidelización compartido. Los descubrimientos en un laboratorio inspiran experimentos en otro. El trabajo de chocolate en el Atelier informa las colecciones de Crepe Lab. Coffee Lab y Dessert Lab colaboran en vuelos de cata. La polinización cruzada no es una afirmación de marketing — está horneada en la estructura.

### ¿Por Qué "Laboratorios"?

La palabra "**Lab**" es intencional. Un laboratorio representa curiosidad, observación, iteración. Los experimentos rara vez tienen éxito al primer intento — y ese es el punto. Cada prueba produce conocimiento que informa la siguiente versión.

En CO Culinary, toda receta se trata como un prototipo. Algunas se vuelven firmas permanentes. Algunas existen durante un solo mes. Algunas inspiran la siguiente firma dos años después. Nada es sagrado. Todo está en movimiento.





# Laboratorios Futuros

## Bagel Lab

Si Crepe Lab estudia la versatilidad, **Bagel Lab** estudia la fermentación. Desde la selección de la harina y la hidratación hasta el leudado, el hervido, el horneado y el terminado — cada etapa del bagel es una variable de investigación.

El menú combinará técnicas clásicas con ideas contemporáneas: bagels emblemáticos, sándwiches de temporada, untables premium, creaciones de desayuno que evolucionan durante todo el año.

## Chocolate Atelier

El chocolate es donde la ciencia se encuentra con el arte. El **Chocolate Atelier** estará dedicado por completo al chocolate fino — recorridos bean-to-bar, bombones, tabletas, esculturas a gran escala, catas inmersivas, colecciones de regalo, clases magistrales y talleres privados.

Las experiencias futuras incluyen:

- Instalaciones de esculturas de chocolate
- Recorridos educativos bean-to-bar
- Cajas de regalo de lujo de temporada
- Regalos corporativos y privados
- Catas interactivas de chocolate
- Talleres profesionales para entusiastas y futuros chocolateros

## Más Allá de los Primeros Tres

Laboratorios adicionales en la hoja de ruta a largo plazo:

- **Coffee Lab** — Origen, tueste, técnicas de preparación, bebidas de temporada.
- **Dessert Lab** — Pan artesanal, fermentación natural, hojaldres laminados.
- **Gelato Lab** — Gelato artesanal, sorbetes, mousses congelados.
- **Cocktail Lab** — Jarabes hechos en casa, infusiones, cócteles clarificados, mixología basada en fermentación.

Todo laboratorio futuro hereda la **misma filosofía operativa**: experimentar primero, refinar continuamente, compartir los resultados.





# CREPE LAB



**CO Culinary** WHITEPAPER



# El Primer Laboratorio

## ¿Por Qué Crêpes?

Entre todos los postres, el crêpe es uno de los lienzos más versátiles jamás inventados. Una sola hoja de masa puede convertirse en miles de experiencias dependiendo de textura, sabor, color, relleno y terminado.

Dulce o salado. Minimalista o altamente técnico. Un crêpe se adapta naturalmente a la experimentación. La masa puede absorber distintas harinas, colorantes naturales, infusiones, especias, hierbas, líquidos fermentados, té, frutas. Los rellenos pueden ir desde la clásica crema pastelera hasta ganache batido, crème légère, yogurt Chantilly, cuajada, variantes de caramelo o preparaciones de fruta de temporada.

Cada componente es una variable de investigación. El menú puede evolucionar casi indefinidamente sin perder su identidad.

## Creaciones Mensuales

En el corazón de Crepe Lab está el compromiso de **lanzamientos mensuales** nuevos. Cada mes, el laboratorio lanza una creación original inspirada en ingredientes de temporada.

Algunas creaciones mensuales se vuelven clásicos permanentes. Otras desaparecen para siempre — preservadas sólo en la memoria de quienes las probaron.

## Colecciones de Temporada

Cuatro veces al año (más las celebraciones culturales), Crepe Lab lanza colecciones curadas construidas alrededor de un solo tema.

- **Primavera** — Botánica, floral, frutas frescas.
- **Verano** — Tropical, refrescante, vibrante.
- **Otoño** — Especias, nueces, manzana, caramelo.
- **Invierno** — Chocolate, cítricos, calidez festiva.
- **Celebraciones** — Halloween, Navidad, San Valentín, Año Nuevo Lunar, y más.





# Primer Laboratorio

## Signature Collections

Algunas creaciones definen la marca para siempre. Son los productos de mayor oficio en el menú — recetas refinadas a través de pruebas repetidas y retroalimentación de los clientes hasta convertirse en expresiones atemporales del laboratorio. Anclan la identidad del laboratorio mientras dejan espacio para que todo lo demás evolucione.

## Pastel Mille Crêpe

El Pastel Mille Crêpe es el formato emblemático de Crepe Lab. A diferencia de un pastel tradicional, un pastel de mille crêpe se construye con docenas de crêpes preparados individualmente, en capas con cremas, mousses, preparaciones de fruta y otros rellenos delicados. Cada rebanada revela una arquitectura comestible precisa.

Los temas para las colecciones de mille crêpe incluyen:

- Jardines botánicos
- Cosechas de bayas
- Orígenes del chocolate
- Ceremonias del té
- Paisajes tropicales
- Paletas artísticas de color

Son postres diseñados como composiciones — sabor, textura y diseño visual operando como uno solo.

## Ediciones Limitadas

No toda creación está destinada a durar. Las **ediciones limitadas** son recetas desarrolladas intencionalmente para una ventana corta de tiempo o una cantidad restringida.

La escasez protege la creatividad. Fomenta la experimentación sin la ansiedad de que todo producto exitoso deba volverse permanente. Le da al laboratorio permiso para tomar riesgos — audaces, extraños o lujosos — que eventualmente pueden dar forma a futuras colecciones emblemáticas. Cada lanzamiento limitado se vuelve un capítulo de la historia evolutiva de Crepe Lab.





# Primer Laboratorio

## Ingredientes Experimentales

La innovación a menudo comienza con un solo ingrediente. Crepe Lab explora continuamente productos rara vez asociados con crêpes: chocolates de especialidad, frutas raras, ingredientes fermentados, té, hierbas, flores comestibles, especias, extractos botánicos, nueces, semillas, lácteos premium, técnicas modernas de pastelería.

El trabajo con color natural, las infusiones aromáticas, los contrastes de textura y los maridajes inesperados de sabor están todos sobre la mesa. Algunos experimentos desafiarán las expectativas. Otros las redefinirán por completo. Cada ingrediente se elige porque contribuye significativamente a la experiencia — no porque sea inusual por el simple gusto de la novedad.

## El Chocolate como Lenguaje

El chocolate juega un papel especial. Más allá de ser un ingrediente, **es un medio de expresión artística** — decoraciones hechas a mano, texturas, elementos moldeados, acentos esculturales, coberturas premium. Las colecciones futuras seguirán incorporando técnicas de la pastelería fina y el arte del chocolate tanto en productos cotidianos como en ediciones especiales.

## Menús Y Degustaciones

Mirando hacia el futuro, Crepe Lab organizará experiencias de cata curadas — menús temáticos, viajes guiados de sabor, cenas colaborativas con chefs invitados, experiencias de chocolate.





# BAGEL LAB



**CO Culinary** WHITEPAPER



# Bagel Lab

## Bagel Lab — El Laboratorio de la Fermentación

### ¿Por qué Bagels?

Un bagel puede parecer un producto sencillo, pero detrás de su característica corteza, su miga firme y elástica, y su sabor equilibrado, se encuentra uno de los procesos científicos más fascinantes de la panificación. Cada etapa —desde la selección de la harina hasta la hidratación, la fermentación, el hervido, el horneado y el acabado final — ofrece oportunidades para experimentar, perfeccionar e innovar.

**Bagel Lab** nació con una convicción muy clara:

Incluso los panes más conocidos del mundo aún tienen espacio para evolucionar.

### La Fermentación como Investigación

La fermentación no es simplemente una etapa de producción. Es el fundamento del laboratorio.

Cada variable influye en el resultado final:

- Composición de las harinas
- Porcentajes de hidratación
- Tiempo de fermentación
- Masa madre y prefermentos naturales
- Química del agua
- Técnicas de hervido
- Temperaturas de horneado
- Control y manejo del vapor
- Desarrollo de la corteza
- Optimización de la textura





# Bagel Lab

## Sándwiches Emblemáticos

Todo gran sándwich comienza con un gran pan.

En Bagel Lab, desarrollamos una colección de sándwiches emblemáticos diseñados bajo un principio fundamental: el equilibrio por encima del exceso.

Cada receta es perfeccionada mediante pruebas continuas para optimizar:

- La textura.
- El contraste de temperaturas.
- La integridad estructural.
- La progresión de los sabores.

## Colecciones de Temporada

Cada temporada introduce un menú de edición limitada inspirado en los ingredientes disponibles y en las tradiciones culinarias

### Primavera

Hierbas frescas, espárragos, chícharos, cítricos y queso de cabra.

### Verano

Tomates, albahaca, burrata, vegetales a la parrilla y untables frescos y ligeros.

### Otoño

Calabaza rostizada, hongos, cebollas caramelizadas, quesos ahumados y especias cálidas.

### Invierno

Carnes cocinadas lentamente, quesos intensos, vegetales de raíz y sabores reconfortantes.





# Crea el Tuyo

## Aprende. Crea. Hornea.

En días seleccionados a lo largo del año, el laboratorio abre sus estaciones de trabajo a los visitantes a través de Crea el Tuyo, una experiencia interactiva en la que los clientes se convierten en parte del proceso de elaboración.

Los participantes eligen su masa, rellenos, untables, vegetales, quesos, proteínas, hierbas y acabados finales, mientras descubren el propósito detrás de cada ingrediente y técnica utilizada.





# CHOCOLATE ATELIER



**CO Culinary** WHITEPAPER



# Atelier

## Donde el Chocolate se Convierte en Arte

### ¿Por qué Chocolate?

El chocolate es un ingrediente como ningún otro.

Es ciencia y emoción.

Química y artesanía.

Precisión e imaginación.

Un solo grano de cacao puede transformarse en un delicado bombón, un postre refinado, una escultura monumental o un recuerdo inolvidable.

En **Chocolate Atelier**, el chocolate se trata como un medio de expresión artística que recompensa la paciencia, la técnica y el perfeccionamiento continuo.

El Atelier existe para celebrar cada etapa del oficio chocolatero, desde comprender el origen del cacao hasta crear obras de arte comestibles.

## Clases de Chocolate

La educación es uno de los pilares fundamentales del Atelier.

Personas de todos los niveles podrán aprender técnicas profesionales mediante talleres prácticos impartidos por chocolateros especializados.

Los cursos podrán incluir:

- Introducción al chocolate.
- Fundamentos del temperado.
- Bombones pintados a mano.
- Chocolates rellenos.
- Diseño y acabado de moldes.
- Decoraciones de chocolate.
- Construcción de showpieces.
- Técnicas con aerógrafo.
- Combinación de azúcar y chocolate.
- Arte chocolatero avanzado.





# Atelier

## Experiencias Inmersivas

Chocolate Atelier ofrecerá experiencias diseñadas para conectar a los visitantes con el mundo del chocolate de una manera completamente diferente.

Entre ellas:

- Catas guiadas de chocolate.
- Recorridos Bean-to-Bar.
- Maridajes de chocolate y vino.
- Maridajes de chocolate y café.
- Visitas detrás del proceso de producción.
- Festivales estacionales.
- Colaboraciones con chefs invitados.
- Cenas privadas de degustación.

## Experiencias Airbnb

Chocolate Atelier abrirá sus puertas a viajeros de todo el mundo mediante experiencias cuidadosamente diseñadas en Airbnb.

Más que observar, los visitantes vivirán el proceso creativo y se convertirán en chocolateros por un día.

Las experiencias podrán incluir:

- Elabora tu propia colección de bombones.
- Decora barras de chocolate artesanal.
- Crea tu primera escultura de chocolate.
- Aprende la ciencia del temperado.
- Descubre las tradiciones del cacao mexicano.
- Diseña un recuerdo comestible personalizado.
- Disfruta una cata guiada de chocolates premium.





# CO Pasaporte



**CO Culinary** WHITEPAPER



# El CO Pasaporte

## Una Identidad Culinaria, No una Tarjeta de Fidelidad

El **CO Pasaporte** es la identidad digital permanente de cada cliente a través del ecosistema CO Culinary — un registro de visitas, descubrimientos, hitos y recuerdos.

### Estructura: Cuatro Capas

1. **Identidad** — Número de Pasaporte, Nombre de Usuario, Ciudad de Origen, Miembro Desde. Esto nunca se reinicia. Eres tú, en el universo CO Culinary.
2. **Viaje** — Total de Visitas, Ediciones Limitadas Probadas, Marcas Visitadas, Eventos Asistidos. Mide cuánto del ecosistema realmente has experimentado.
3. **Colección** — Sellos del Pasaporte, NFTs, Ediciones Especiales, Ítems de Aniversario. Un museo digital de tu historia culinaria personal.
4. **Recompensas** — Balance \$MPT, CXP, Recompensas Usadas, \$MPT total, bonos referidos.

### Niveles del Passport

A medida que el viaje se profundiza, los miembros avanzan a través de seis niveles del Passport. Una vez que se completan las asignaciones iniciales de recompensa (Génesis, Temporada 1 y Temporada 2), el Passport introducirá un nuevo sistema de progresión basado en **Experiencia Culinaria (CXP)**.

A partir de ese momento, tu progresión dependerá no sólo de las compras sino también de tu compromiso general con el ecosistema CO Culinary.

Ganarás **CXP** mediante:

- Visitar ubicaciones de CO Culinary
- Probar menús de temporada
- Completar Sellos del Passport
- Participar en actividades de la comunidad
- Asistir a eventos especiales
- Completar retos oficiales del Passport





# El CO Pasaporte

| Nivel       | CXP Requerido | Significado                                                           | \$MPT Recom pensa |
|-------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Miembro     | 0             | Nuevo miembro que comienza su viaje.                                  | 5%                |
| Bronce      | 250           | Visitante habitual que explora múltiples experiencias.                | 6%                |
| Plata       | 750           | Construye activamente colecciones y prueba artículos de temporada.    | 8%                |
| Oro         | 1500          | Profundamente comprometido con el ecosistema CO Culinary.             | 10%               |
| Platino     | 3000          | Miembro altamente leal reconocido por su participación a largo plazo. | 12%               |
| Diamante    | 5000          | Excepcional                                                           | 15%               |
| Colaborador | n/a           | (Invitation or qualification)                                         | n/a               |

Cada nivel desbloquea nuevos privilegios, nuevo acceso, nuevo reconocimiento y acumula más **\$MPT**.





# El CO Pasaporte

## Sellos del Passport

Los sellos son el **corazón emocional del PasAporte**. Cada sello representa una experiencia significativa, no una transacción.

Los primeros diez sellos ya están diseñados:

- **First Bite** — Compra tu primer crêpe.
- **Five Favorites** — Compra 5 crêpes cualesquiera.
- **Tenfold Taste** — Compra 10 crêpes cualesquiera.
- **Monthly Discovery** — Prueba tu primer Crêpe del Mes.
- **Twenty Crêpes** — Compra 20 crêpes cualesquiera.
- **Crêpe Cake Society** — Compra tu primer Pastel Mille Crêpe.
- **Halloween Collection** — Compra cualquier artículo del menú de temporada de Halloween.
- **Christmas Collection** — Compra cualquier artículo del menú de temporada de Navidad.
- **Crepe Cart Pioneer** — Compra tu primer crêpe del carrito original de Crepe Lab.
- **Founding Explorer** — Visita la primera ubicación permanente de Crepe Lab después de la era del carrito, durante su periodo de apertura.

A diferencia del \$MPT, **los sellos nunca se gastan**. Son un diario visual de viajes a través del universo CO Culinary — y algunos eventualmente se volverán imposibles de obtener, que es exactamente lo que los hace preciosos.

Hay cientos de sellos más planeados a través de colecciones de temporada, lanzamientos de laboratorios, alianzas, aniversarios y colaboraciones con chefs.





# MetaPastry



**CO Culinary** WHITEPAPER



# MetaPastry

## La Capa Tecnológica

La gran hospitalidad se siente sin esfuerzo. La gran tecnología también debería. Mientras CO Culinary se enfoca en la comida y la experiencia, la infraestructura digital que impulsa el Passport y las recompensas proviene de una alianza estratégica con MetaPastry.

MetaPastry es la **capa tecnológica detrás del ecosistema** — gestionando wallets, identidades digitales seguras, coleccionables digitales verificados y la base de datos que conecta cada laboratorio, cada pedido y cada recompensa.

El principio es simple: **hacer invisible la tecnología avanzada mientras se hace la experiencia más significativa.**

## El Passport en la Blockchain

El Passport no es solo una base de datos privada — tiene una capa digital anclada en una blockchain pública, dándole a cada cliente una identidad digital persistente que puede trasladarse a través de cada concepto futuro de CO Culinary.

Por qué esto importa para ti: tu historia culinaria es verificable, duradera y te pertenece — no atrapada en una campaña de marketing que termina. Los registros son transparentes y resistentes a la pérdida accidental o la duplicación.

La tecnología opera silenciosamente. Para la mayoría de los invitados, usar el Passport no se siente diferente de cualquier programa de recompensas moderno. La diferencia es durabilidad y propiedad — la historia culinaria de un cliente persiste a través de los años.





# \$MPT Token

## La Moneda de la Participación

\$MPT es el token de utilidad que impulsa toda la economía de participación. Conecta experiencias culinarias físicas con propiedad digital, fidelización, educación, coleccionables y futuras apps del metaverso.

\$MPT no es un vehículo de inversión. No es capital. No es para especulación. Es un token de utilidad y fidelización diseñado para desbloquear experiencias, no para generar rendimientos financieros.

| Property       | Value                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------|
| Nombre         | MetaPastry Token                                            |
| Ticker         | MPT / \$MPT                                                 |
| Blockchain     | Base                                                        |
| Max Suministro | 1 Billion - MPT ((nunca se podrán crear tokens adicionales) |

Para equilibrar eficiencia de gas, UX y propiedad digital, la arquitectura MetaPastry utiliza tres tipos de activos digitales trabajando en conjunto.

| Tipo                               | Rol                                     | Ejemplo                                                         |
|------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Liquid reward moneda               | Balance gastable para premios           | \$MPT (suministro 1B), quemado para canjes y eventos especiales |
| Activos únicos 1-de-1              | Coleccionables digitales distintivos    | El CO Passport mismo, Avatar, NFTs                              |
| Insignias y stickers multi-edición | Estatus verificable, no se puede vender | Stickers/insignias digitales                                    |





# \$MPT Token

Esta arquitectura significa que la identidad de un cliente contiene logros permanentes, coleccionables de temporada y un balance de recompensa gastable – todo funcionando perfectamente en conjunto.

## Cómo Ganar \$MPT

Cada interacción significativa es una oportunidad para ganar:

- Registrar el CO Passport
- Completar colecciones de sellos del Passport
- Visitar múltiples laboratorios CO Culinary
- Comprar productos de temporada o edición limitada
- Asistir a eventos de cata
- Unirse a talleres y clases magistrales
- Completar retos culinarios
- Invitar nuevos miembros a la comunidad
- Comprometerse con las plataformas de redes sociales

## Multiplicadores de Bonus

Algunos momentos valen más que otros:

| Evento                  | Multiplicador |
|-------------------------|---------------|
| 🎂 Cumpleaños            | 2×            |
| 🌙 Especial del Mes      | 2×            |
| 📅 Opening Week          | 5×            |
| 👥 Referidos             | 3×            |
| 🎯 Campañas de Temporada | Variable      |





# Recompen sas



**CO Culinary** WHITEPAPER



# Recompensas

Para garantizar la sostenibilidad a largo plazo del ecosistema, el suministro total de tokens se asignará a través de varias categorías que apoyan el compromiso del cliente, el crecimiento de la comunidad y el desarrollo futuro.

Crepe Lab arranca con una asignación total de recompensas de **2,000,000 \$MPT**.

## Génesis (500,00 \$MPT)

La asignación Génesis reconoce a los primeros supporters que ayudan a dar forma al ecosistema durante su lanzamiento. Estas recompensas están reservadas para los clientes que se unen durante las etapas iniciales de CO Culinary, recolectan los primeros sellos del pasaporte, participan en eventos fundacionales y se vuelven parte de la comunidad antes de la expansión generalizada.

***Tasa de Recompensa: 1 MXN = 1 \$MPT***

## Temporada 1 (300,00 \$MPT)

A medida que la comunidad crece, la Temporada 2 expande el programa de recompensas con nuevas colecciones, laboratorios, colaboraciones y experiencias. Cada temporada introduce objetivos nuevos y oportunidades frescas de participación, asegurando que el ecosistema permanezca dinámico y en continua evolución. Cada temporada se vuelve otro capítulo en la historia de la comunidad.

***Tasa de Recompensa: 2 MXN = 1 \$MPT***

## Temporada 2 (200,00 \$MPT)

A medida que la comunidad crece, la Temporada 2 expande el programa de recompensas con nuevas colecciones, laboratorios, colaboraciones y experiencias. Cada temporada introduce objetivos nuevos y oportunidades frescas de participación, asegurando que el ecosistema permanezca dinámico y en continua evolución. Cada temporada se vuelve otro capítulo en la historia de la comunidad.

***Tasa de Recompensa: 3 MXN = 1 \$MPT***





# Recompensas

## Asignado a la Comunidad (1,000,000 \$MPT)

La asignación más grande a largo plazo está dedicada a la comunidad misma. Estos tokens apoyan el compromiso futuro, iniciativas educativas, eventos colaborativos, programas de embajadores, competencias, retos creativos y experiencias que fortalecen la relación entre los clientes y el ecosistema CO Culinary.

Reservada para participación de la comunidad como:

- Reseñas de Google
- Referidos
- Retos del Passport
- Campañas especiales
- Eventos de temporada
- Promociones de marca
- Actividades comunitarias





# Sostenibilità ad



**CO Culinary** WHITEPAPER



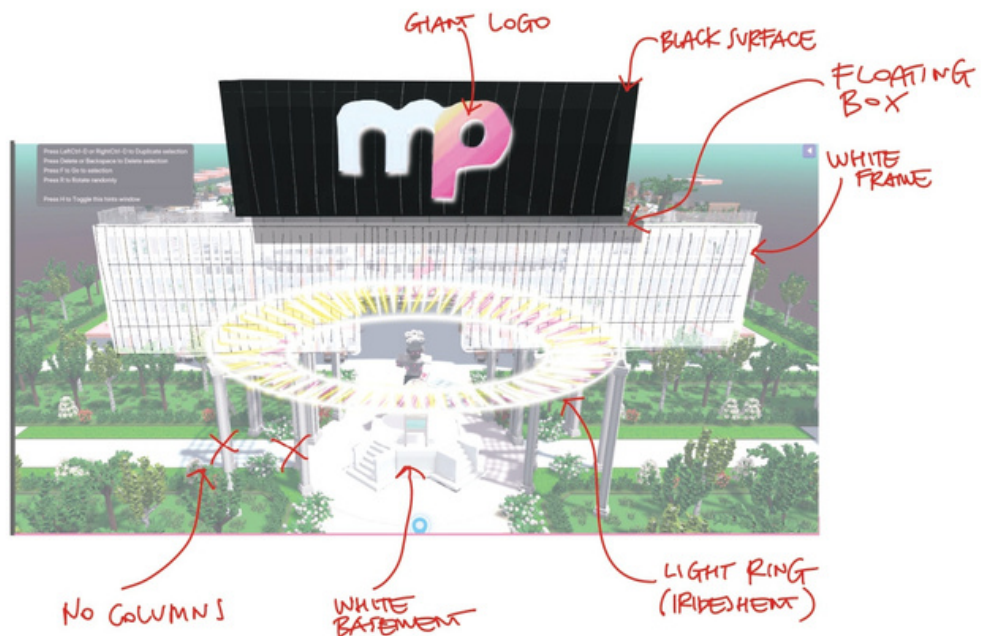
# Sostenibilidad

El compromiso de CO Culinary con la innovación continua se extiende a la responsabilidad ambiental y operativa. Cada laboratorio está diseñado para **minimizar el desperdicio** mediante una planificación cuidadosa de la producción, el abastecimiento de ingredientes de temporada y formatos de edición limitada que evitan la sobreproducción.

Las colecciones de temporada reducen la dependencia de ingredientes importados o fuera de temporada, apoyando a **productores locales** y disminuyendo el impacto del transporte. Las ediciones limitadas fomentan el consumo intencional — los invitados eligen estar presentes para un momento específico en lugar de comprar por defecto.

Una parte creciente de los ingresos del ecosistema apoya la **educación alimentaria**, **becas para chefs jóvenes**, **iniciativas de abastecimiento sostenible**, **reducción del desperdicio alimentario** y **cocinas comunitarias**.

Cada concepto de CO Culinary se construye sobre el mismo principio: **innovar con propósito, producir con moderación y dejar que la calidad siempre reemplace a la cantidad.**





# Cierre

CO Culinary se construyó sobre una única convicción: **un restaurante nunca debería dejar de evolucionar.**

La creatividad, la experimentación y el refinamiento no deberían desvanecerse cuando llega el éxito. Deberían crecer más fuertes.

**Crepe Lab** es el inicio. El **CO Pasaporte** es la memoria. **MetaPastry** es el motor. **\$MPT** es el hilo que los conecta a todos.

Esto no es el lanzamiento de un restaurante. Es el primer capítulo de un ecosistema a largo plazo donde hospitalidad, artesanía y tecnología coexisten — silenciosa, bella y siempre en evolución.

Este es el whitepaper Versión 1.0. El menú seguirá cambiando. El Passport seguirá creciendo. La comunidad seguirá expandiéndose. Y a través de cada temporada, cada colección y cada nuevo concepto, un principio jamás cambiará:

**Bienvenido a CO Culinary. El laboratorio está abierto.**



**CO Culinary** WHITEPAPER