

LIMA CO.: MILAGROS BENAVENTE LLEVA EL SABOR DE SUS RAÍCES A BERLÍN

Posted on 28. noviembre 2026

Lima Co.: Milagros Benavente lleva el sabor de sus raíces a Berlín

De una carrera en el mundo corporativo a la creación de Lima Co., Milagros convirtió su gusto por la gastronomía peruana y las recetas heredadas de su familia en un emprendimiento que busca acercar los sabores de casa a nuevos públicos.

En ocasiones, los proyectos más interesantes no nacen de un plan de negocios, sino de una inquietud personal, una nueva etapa de vida o incluso de un antojo. Así comenzó la historia de Lima Co., el emprendimiento gastronómico de Milagros Benavente en Berlín, que lleva un pedacito de la cocina peruana a través de empanadas, alfajores y postres artesanales.

Administradora de profesión, con formación en una reconocida universidad peruana especializada en negocios y experiencia en grandes empresas locales y multinacionales, Milagros había construido una trayectoria profesional en el mundo corporativo. Durante casi una década trabajó en áreas de marketing y estrategias de comercialización. Sin embargo, a pesar de los retos y las responsabilidades de su carrera, sentía que necesitaba un cambio.

En 2024 tomó una decisión importante: dejar su trabajo y mudarse a Berlín junto a su novio Adrián, quien había decidido hacer un MBA y actualmente es su esposo. No llegó con un proyecto empresarial definido ni con la intención de abrir un negocio gastronómico. Llegó, más bien, con ganas de comenzar una nueva etapa y descubrir qué quería hacer realmente.

Encontrar un nuevo camino lejos de casa

Al principio, Milagros intentó continuar su carrera profesional en Alemania. Buscó oportunidades laborales, pero de manera selectiva. No quería regresar automáticamente a la misma dinámica corporativa de la que había decidido salir. Buscaba un trabajo que la retara y que tuviera un significado personal. Con el tiempo, descubrió que lo que realmente le entusiasmaba era construir algo propio.

«*Hay una gran diferencia entre dedicarte a una marca que no te pertenece, con recursos que no son tuyos, y hacer crecer algo desde cero con todo tu esfuerzo, tu tiempo y tus ganas*», explica.

Así, después de aproximadamente un año en Berlín, comenzó a tomar forma Lima Co. La gastronomía apareció de una manera espontánea. Milagros no llegó a ella necesariamente por su pasión por cocinar, sino por algo que disfruta tanto como preparar una buena comida: comer rico y descubrir los sabores que hay detrás de cada plato.

Cocinando en casa para ella, su esposo y sus amigos, encontró una actividad que le daba satisfacción. También descubrió algo que terminaría convirtiéndose en parte esencial de su propuesta: la comida es una forma de conectar con otras personas y mantener vivo el vínculo con las propias raíces.

La idea de las empanadas surgió de una experiencia muy cotidiana. Un día tenía muchas ganas de comerlas, pero no encontraba dónde conseguirlas. Después de varias semanas sin satisfacer ese antojo, decidió prepararlas ella misma. La experiencia de elaborarlas junto a su esposo fue tan divertida que empezó a imaginar que podía convertirlas en un negocio. Y así nació Lima Co.



Milagros Benavente y sus productos

Recetas que cuentan una historia familiar

Detrás de los productos de Lima Co. hay algo más que una propuesta gastronómica: existe una tradición familiar que ha pasado de generación en generación.

Las dos abuelas de Milagros eran arequipeñas y de ambas heredó recetas que hoy forman parte de la identidad de su emprendimiento. Sin embargo, cuando habla de sus raíces culinarias, hay una persona a la que reconoce como su mayor influencia: su madre.

«Ella me enseñó la base de todo lo que sé y muchas de las recetas con las que crecí, las mismas que

preparaba su mamá y, antes, la mamá de su mamá».

Son recetas asociadas a recuerdos de infancia, reuniones familiares y largas mesas compartidas con tías, tíos y primos. Una de ellas es el ají de gallina, cuya preparación se ha transmitido en su familia durante generaciones. Aunque no es un plato originario de Arequipa, la receta proviene de su bisabuela materna y llegó hasta Milagros a través de su madre. Hoy, ese legado familiar también tiene un lugar en Lima Co.: el ají de gallina es el relleno de una de las empanadas de su menú.

Esa conexión entre la cocina y los recuerdos familiares también define lo que Milagros quiere transmitir a través de Lima Co.: productos con sabor a hogar, preparados con dedicación y pensados para compartir.

Su propuesta incluye empanadas, alfajores y postres peruanos en formatos prácticos, fáciles de disfrutar y con mucho sabor. Están dirigidos tanto a peruanos y latinoamericanos que buscan reencontrarse con sabores familiares como a personas de otras culturas interesadas en descubrir la gastronomía peruana.

La calidad es uno de los pilares del negocio. Milagros trabaja con ingredientes seleccionados, recetas familiares y procesos manuales, procurando mantener una producción artesanal pero estandarizada, de modo que cada pedido conserve el mismo nivel de calidad.



De un pequeño puesto a un negocio en crecimiento

Los primeros pasos de Lima Co. fueron modestos. Milagros comenzó vendiendo en un *Flohmarkt* (mercadillo) en Am Tacheles, Berlín. Esa experiencia le permitió acercarse a los clientes, darles a probar sus productos y conocer la respuesta del público.

Posteriormente, pasó a trabajar exclusivamente bajo pedido. Este cambio le permitió organizar mejor la producción, planificar las entregas y crecer sin comprometer la calidad.

Actualmente, Lima Co. ofrece pedidos anticipados con entregas a domicilio los fines de semana, además de servicios de catering y participación en eventos pop-up. Su modelo de trabajo se basa en la planificación y no en la atención inmediata, una decisión que responde a la necesidad de controlar los tiempos y garantizar que cada producto llegue en buenas condiciones.



Entre los hitos que más satisfacción le han dado están sus tres eventos pop-up, en los que logró vender todos sus productos. También destaca haber mantenido ventas todas las semanas durante más de seis meses, sin depender de publicidad pagada.

Otro paso importante fue alquilar una cocina de producción, lo que le permitió ampliar su capacidad y comenzar a prepararse para llegar a nuevos canales de venta.





Pero emprender también implica desafíos que no siempre

son visibles desde fuera. Para Milagros, uno de los más importantes ha sido mantener la motivación.

Cuando se trabaja por cuenta propia, desaparecen muchas de las estructuras que organizan la vida corporativa: ya no hay un jefe que solicite resultados, reuniones periódicas ni objetivos asignados. La responsabilidad de avanzar recae principalmente en una misma.

Su solución ha sido construir una rutina y organizar cada tarea con plazos concretos. Incluso tiene una manera particular de describirlo: planifica las actividades para que su «Mili del futuro» sepa exactamente qué debe hacer y pueda cumplirlo.

A esa disciplina se suma el compromiso con sus clientes, que se ha convertido en una motivación adicional para seguir desarrollando el negocio.

Crecer sin perder la esencia

Los próximos pasos de Lima Co. apuntan a ampliar su presencia en el mercado berlinés, especialmente a través del canal B2B, abasteciendo a otros negocios y llegando a nuevos públicos.

Milagros quiere que la gastronomía peruana trascienda la comunidad latinoamericana y que cada vez más personas en Berlín tengan la oportunidad de descubrir su variedad y riqueza.

Sabe también que emprender en Alemania requiere adaptación. Uno de los aspectos que considera fundamentales es el idioma, una de las habilidades que todavía busca fortalecer. Su experiencia le ha enseñado que, aunque emprender comparte muchos principios en cualquier país, conocer la lengua local abre puertas con clientes, proveedores y autoridades.

Por eso, cuando alguien le pregunta qué consejo daría a quienes desean emprender en Alemania, su respuesta es sencilla: empezar pequeño y sin miedo. Su propio recorrido, desde un puesto en un mercadillo hasta una cocina de producción y eventos en los que ha conseguido vender todos sus productos, es un ejemplo de cómo probar una idea, aprender de los clientes y crecer paso a paso.

Y mientras Lima Co. sigue desarrollándose, Milagros sabe que todavía quedan muchas historias por contar a través de sus productos. Varias de las recetas familiares que guarda aún no han llegado al mercado.

Quizás esa sea una de las partes más bonitas de su proyecto: cada nuevo producto puede recuperar un recuerdo, mantener viva una tradición y acercar un poco más el sabor del Perú a

quienes están lejos de casa.

Conoce Lima Co.

- Página web: www.limacoshop.com
- Instagram: @limaco.berlin
- WhatsApp: +49 15560 635895
- Ubicación: Berlín, Alemania

Agradecemos a Milagros Benavente por compartir su historia de emprendimiento con el equipo de Ehrsam Peru-Consult.

Escrito por Mónica Valcárcel