

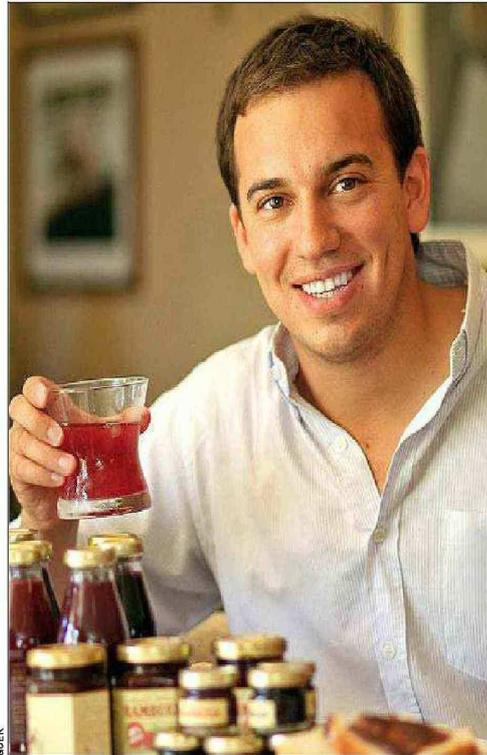
HISTORIAS DE EMPRENDEDORES Y EMPRESAS

Goek: *berries* del sur se abren paso en el mundo *gourmet* de hoteles y supermercados

En abril, la empresa entrará a Lider y Tottus con jugos de frutos silvestres y mermeladas 100% naturales. Actualmente, distribuyen al Ritz, Marriot y Sheraton Viña del Mar. El próximo paso es conquistar España, Inglaterra, Alemania y EE.UU.



A MEDIADOS DE 2010, ESTOS INGENIEROS RENUNCIARON A SUS TRABAJOS Y SE DEDICARON DE LLENO A SACAR EL PROYECTO ADELANTE.



Cristóbal Elwanger tiene 27 años y es ingeniero en Alimentos de la Universidad Austral. Su socio, Rodrigo Oyarzún, tiene 42 y es ingeniero Civil Eléctrico. Ambos renunciaron a sus trabajos a mediados de 2010 para darle vida a la empresa.

GOEK

DANIELA PALEO

Vender el auto, el departamento e hipotecar otras propiedades puede llegar a ser algo exagerado para algunos, pero fue exactamente lo que hicieron los ingenieros Cristóbal Ellwanger y Rodrigo Oyarzún para crear Goek, una empresa de jugos y mermeladas naturales hechos a base de *berries* y que en 2011 se abrió paso en el cada vez más amplio y exigente mercado *gourmet* chileno, primero en el sur y luego en Santiago.

Después de un año y medio trabajando a toda máquina, Cristóbal y Rodrigo han visto pagados los dolores de cabeza que todo emprendedor sufre al principio. Hoy, sus productos están presentes en las habitaciones y frigobares de hoteles cinco estrellas como el Marriot y Ritz en Santiago, y en el Sheraton de Viña del Mar. Además, las mermeladas y jugos Goek están en los aeropuertos de la zona sur de Chile, en Valdivia, Osorno y Puerto Montt, como parte de la oferta de productos autóctonos del país.

Y en los próximos días darán un paso mayor, ya que sus productos llegarán a las góndolas de grandes *retailers* como Líder y Tottus.

Por eso, para este año los socios Ellwanger y Oyarzún proyectan alcanzar ventas por sobre los \$100 millones, lo

que significará un crecimiento de 500% respecto del ejercicio anterior.

Para los próximos años pretenden iniciarse en el rubro de la exportación, saliendo a países como Estados Unidos, Inglaterra, España y Alemania.

El secreto del éxito

Después de terminar un MBA en la Universidad del Desarrollo, a principios de 2010, Cristóbal y Rodrigo decidieron hacer realidad el proyecto que armaron durante sus estudios. La idea inicial era encontrar una oportunidad de negocios en un huerto de arándanos que la familia de uno de ellos tenía en Osorno.

A mediados de 2010, ambos ingenieros renunciaron a sus trabajos y se dedicaron de lleno a sacar adelante el proyecto. "Con mi socio vendimos todas nuestras propiedades hasta ese entonces, nuestros fondos mutuos y ahorros, todo se fue a la empresa", cuenta Cristóbal Ellwanger.

Oyarzún renunció a Saesa, donde era gerente de Planificación y Operaciones, y Ellwanger a la chocolatería Entre Lagos de Valdivia.

Su motor fue la idea de ser su propio jefe, pero sobre todo, pasar más tiempo en terreno, en el campo, recolectando la fruta junto a sus trabajadores y supervisando desde cerca. Hasta diciembre de ese año, ambos se ocupa-

ron de echar a andar la empresa y en enero de 2011 se concretó la primera compra de sus productos.

"Llevamos un poco más de un año de inicio de actividades en el que ha pasado de todo. Hay momentos en que se hace difícil seguir y dan ganas de tirar todo por la borda, pero todo el trabajo se ve pagado cuando comienzan a resultar las cosas", dice Ellwanger.

Hoy, la oferta de Goek consiste en productos basados en materias primas

como murta, saúco, maqui, calatate, arándano, *cranberry* y frambuesa, todo sacado de sus terrenos en la Décima Región, y de los que elaboran mermeladas y jugos. Además, aprovechan las buenas condiciones del sur para comercializar miel de ulmo.

Uno de los fuertes de la propuesta de Goek son los beneficios que tienen sus productos, pues los *berries* son un excelente protector cerebral por la cantidad de antioxidantes que contienen.

FRUTOS SILVESTRES

Para la comercialización del arándano existen dos posibilidades: congelado o fresco. De esta última forma se le puede sacar mucho mejor precio a la fruta, y eso lo sabían Rodrigo y Cristóbal al crear Goek.

Guiados por la tendencia mundial de consumir productos más naturales y saludables, hicieron jugo de arándano 100% natural y listo para tomar.

El proceso de elaboración de jugos que utiliza Goek es uno de los más innovadores que existen en el país, ya que se extrae el jugo por arrastre de vapor, proceso con el que se obtiene un jugo 100% natural, sin aditivos, colorantes ni endulzantes.

Para las mermeladas se utiliza un proceso más tradicional, donde se mezcla la pulpa de los berries y/o frutos silvestres con azúcar por un tiempo y temperatura determinados.

FINANCIAMIENTO ESTATAL

Aparte de los malabares iniciales que hicieron para obtener el capital inicial, Ellwanger y Oyarzún postularon a todos los fondos que encontraron, comenzando con un crédito de Corfo por la línea 1, y el Capital Semilla Emprende (\$2 millones). Ese dinero dio para un estudio de mercado, la construcción del plan de negocios y la validación comercial del producto.

Luego, siguieron con el Capital Semilla Empresa (\$6 millones), y están postulando a la línea 2 de Corfo, que consta de un crédito de \$33 millones. "Si logramos el préstamo, invertiríamos principalmente en maquinaria e infraestructura, todo con una planta en Osorno", explican.

Además, Goek fue ganador del premio "Corfo Innova 2011", gracias al cual pudieron viajar a conocer la feria de productos *gourmet* más grande del mundo, la Fancy Food, en Estados Unidos, donde aprovecharon de sacar ideas de cómo seguir desarrollando productos, diseños y *packaging*, entre otros.

