

“Caramelos del Fin del Mundo”

Emprendedor: José Walter Berzel

Sector: Gourmet - Caramelos Artesanales

Localidad: Río Grande

Encontralos en: Moyano 273



Sin lugar a dudas, José Walter Berzel tiene la capacidad de transmitir su carisma y fuerza de voluntad con solo una mirada. Sus relatos son atrapantes y la historia de su vida conmovedora. La convicción y las ganas de progresar en la vida fueron desde su más temprana edad, las cualidades que lo guiarían y marcarían su destino.

Las palabras como sacrificio, riesgo, desafío, paciencia y fe son las que orientan sus acciones cotidianas, mientras que la frase “no se puede”, no existe en su mente, menos en su corazón. Y aunque en el transitar de su camino sufrió diferentes vaivenes, a todos y cada uno de ellos, los recibió con una sonrisa y les respondió con un nuevo desafío.

Con la esencia de un verdadero emprendedor, decidió que no sería un jubilado más, sino que este era el momento para el ir en busca de un sueño más, el que pudo idear y delinear con la templanza de la madurez y la experiencia adquirida.

Así fue como el 29 de julio del año 2012, tuvo la firme determinación de iniciar su propio proyecto: “Caramelería Artesanal Berzel”. Nada mejor utilizar sus propias palabras para expresar los motivos por los cuales comenzó a concretar esta idea. “Hacer este proyecto estaba en mi corazón”.

“Todo empezó cuando, casi por casualidad me tropecé con un video en el que se mostraba el proceso que se realizaba para preparar caramelos artesanales. La forma de cocción, los ingredientes, las fórmulas. Quedé cautivado, me enamoré inmediatamente, lo

miraba todos los días y cada vez me convencía más de que, eso era lo que quería hacer”, recuerda Berzel.

Y aunque no había tenido la oportunidad de tener un caramelo artesanal en sus manos, supo que él podría hacerlos y que su calidad sería superior. “Jamás vi un caramelo artesanal hasta que un día fui al Bolsón. Volví a mi casa y casi sin conocimientos técnicos, empezamos a hacer algunas prácticas”.

Berzel expresa que “al principio no dimensionamos que iba a ser tan dificultoso, y cuando advertimos su complejidad, decidimos continuar porque significaba un gran desafío. Son muchas las variables que influyen a la hora de elaborarlos, la geografía, el lugar y la temperatura. No lográbamos obtener información y tampoco había escuelas o talleres que enseñaran a preparar caramelos artesanales. Sin embargo nada de eso logró desalentarnos”.

“Creamos nuestra propia fórmula basándonos en la prueba y el error. Cuando comenzamos con mi hijo, muchas masas terminaron en la basura, pero seguimos y seguimos, hasta que un día dimos con el sabor y la textura justa que estábamos buscando. Y es por eso que nuestros caramelos son únicos y diferentes a todos los demás”.

José Berzel recuerda con una sonrisa cómo fueron los primeros pasos que dieron para concretar su emprendimiento. “Nos fuimos adaptando, empezamos trabajando con un kilo de masa y nos parecía una barbaridad y ahora trabajamos con 6 y hasta 9 kilos”.

“Transitamos muchos caminos, el fundamental y más valioso fue el aprendizaje. Decidimos meternos de lleno y fuimos conscientes de la inversión que hicimos en cuanto a dinero, tiempo y sacrificio. Pretendíamos hacer algo diferente que tuviera nuestra propia impronta, que fuera competitivo, deseábamos concretar un emprendimiento que no fuera común o igual a los demás, y creo que lo logramos”.

Berzel expresa que el aprendizaje no fue sencillo; “si mi hijo y mi esposa no hubieran estado junto a mí en este proyecto, creo no lo hubiera seguido, porque hubieron momentos en los que quise desistir y hasta lloré, pero ellos me motivaron a seguir”.

Este emprendedor relata que, con el objetivo de mejorar la calidad del producto, efectuó un viaje a Buenos Aires y recurrió a expertos del INTI para que analizaran sus caramelos. “Fue una experiencia memorable, porque cuando accedí a hablar con ellos, lo primero que me preguntaron fue si provenía de una familia de carameleros, porque de lo contrario iba a ser muy difícil que pudiera triunfar. Pero cuando saqué mis caramelos, se los mostré y los probaron, me dijeron llegaste muy lejos, son excelentes. Para mí eso fue un aliciente y me llenó de energía renovadora, para mejorar cada día más”.

“El producto lo teníamos, los caramelos artesanales eran óptimos, pero necesitaba diferenciarme aún más. Y, sumando casualidades, en una feria vi un cartel que me llamó la

atención que tenía la leyenda “Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego- Fin del Mundo”.

Cuando me acerqué para ver de qué se trataba, encontré lo que estaba buscando. Había empresas que tenían la certificación del Sello de Calidad. En ese momento me di cuenta que yo también la quería, porque necesitaba demostrar que mis caramelos estaban elaborados bajo las normas de seguridad y calidad”.

“Comenzamos a interiorizarnos sobre el Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego del Fin del Mundo y mientras fuimos avanzando se convirtió en una bisagra para mi emprendimiento, porque quería que fuera un proyecto que tuviera ante todo seriedad”.

“Presentamos toda la documentación que requerían y nos sometimos a todas las pruebas que debían hacernos, hasta que logramos obtener el certificado. Esto nos benefició enormemente, porque cuando presento mis caramelos y muestro que tienen el logo del sello, puedo demostrar que están elaborados bajo estrictas normas de responsabilidad y calidad, y que son una persona seria. No soy alguien que hace los caramelos en la cocina de su casa, sino que estamos certificados bajo las normas y el contexto de fabricación que establece y exige el sello, por lo tanto estamos apegados a esos procedimientos”.

“Estoy agradecido de corazón con las personas que llevan adelante el Sello de Calidad Certificada, porque nos ayudaron muchísimo y nos brindaron la posibilidad de mostrarle a la gente que nuestro producto es de industria local, fueguino y artesanal, y eso es lo que marca la diferencia”.

“Por otra parte, la certificación da fe que somos la tercer caramelería artesanal del país y la primera y única de Tierra del Fuego, y con total honestidad puedo expresar que siento un inmenso orgullo por eso. Porque para lograrlo le pusimos sacrificio, espera, paciencia y sobre todo fe en nosotros mismos y en que íbamos a poder concretar nuestra meta y alcanzar nuestro gran anhelo”.

José Berzel, con gran amabilidad y alegría nos brinda una última reflexión, destinada para todos aquellos que tal vez tienen una ilusión y no se permiten materializarla, “cuando se golpean puertas con convencimiento, en algún momento se abren. Hay que estar en el lugar y en el momento justo porque todos los negocios tienen vaivenes, hasta las grandes empresas empezaron así. Es necesario tener una vida de creencia, ser una persona espiritual, con confianza y seguridad de que sí se puede emprender”.