

Dusen – Molino Cerrillos – DMC Agroindustrial

Entrevista a Gabriel Duranti



Durante el desarrollo de FITHEP NEA *La Industria Cárnica* entrevistó a Gabriel Duranti, socio fundador de Dusen, firma especializada en la producción y comercialización de especias. En una amable charla, nos explicó la trayectoria de su empresa y el origen de las firmas Molino Cerrillos y DMC Agroindustrial, fruto de crecimiento alcanzado. Hoy no sólo son importantes abastecedores de especias y semillas para el mercado interno, sino que están exportando con éxito a América Latina, Italia y Taiwán. Con serena confianza, Duranti afirma: *"Este es un país bendecido, acá está todo por hacer"*.

¿Cuándo se inició Dusen?

Dusen es una empresa que nació hace once años, por iniciativa mía y de un compañero de la facultad, para comercializar especias. Inicialmente nos instalamos en un pequeño local en Ciudadela, hasta que construimos nuestra propia planta en General Pacheco. Así fuimos creciendo en forma paulatina hasta que llegamos a un nivel en que nos dimos cuenta que necesitábamos dar un salto. Ese salto implicaba un esfuerzo financiero muy grande porque gran parte de lo que vendíamos era importado. La opción fue dedicarnos a la producción, un aspecto más accesible porque lo conocíamos mejor y teníamos más acceso a los puntos de producción. Así fue que instalamos un molino en Salta, asociados con Fernando Dávalos, y fundamos la empresa Molino Cerrillos. Allí hacemos la molienda y procesamos nuestra propia producción de ají, pimentón, comino, anís y perejil deshidratado. Molinos Cerrillos y Dusen fueron evolucionando de la mano y hace unos siete años empezamos con la producción de semillas, en principio de chía. Cuando en 2011-2012 la chía tuvo una explosión de demanda a nivel mundial nosotros ya teníamos un camino recorrido.

Fue una gran oportunidad...

Allí nos apareció un negocio más grande que las dos empresas juntas. Era tanta la producción y demanda que teníamos que nos vimos obligados a instalar una planta de procesamiento, toda con maquinaria nueva. Eso también nos obligó a armar una nueva sociedad, así nació DMC Agroindustrial, que tiene los mismos socios que las anteriores: Walter Hermandinger, Fernando Dávalos y yo. En DMC nos dedicamos a la producción, procesa-

miento y comercialización de granos y semillas. Dentro de esos productos tenemos con una presencia muy fuerte a la chía y la quinoa, también poroto negro y sésamo integral. La planta significó una inversión de ocho millones de pesos. Clasificamos las semillas con zaranda (por tamaño), con mesa gravimétrica (por peso específico) y en estos días está entrando en marcha lo que sería el broche de oro: clasificación por color, con una clasificadora óptica que selecciona las semillas en forma electrónica y las separa por inyección de aire a alta velocidad.

¿Significó un esfuerzo económico grande?

Implicó una inversión fuerte, de 1,8 millones de pesos, pero va a ser un gran avance en la terminación del producto, elevando su pureza. Nos va a permitir ingresar en otros mercados, como el uruguayo, que es muy fuerte. Asimismo estamos ingresando muy bien en el mercado taiwanés y en el mercado italiano, donde también exportamos aceite de chía. En el tema de especias también hacemos exportaciones a Paraguay.

¿Cómo trabajan en el rubro especias?

En nuestra planta trabajamos en forma cooperativa con los productores. Incluso hay algunos que ponen las fincas a nuestra disposición y nos preguntan qué cultivos necesitamos. Por ejemplo, en la zona hay productores de tabaco que están reconvirtiendo sus explotaciones, entonces utilizan los hornos deshidratadores para secar el perejil que nos entregan. Nosotros los apoyamos financieramente entregándoles la maquinaria necesaria para producir perejil. Ellos producen y secan el perejil, y no-

sotros lo procesamos y comercializamos. Compartimos el resultado de la comercialización, así el productor obtiene un valor agregado que antes no percibía.

Todo indica una gran confianza en el futuro del sector...

Toda la maquinaria, tanto de DMC como de Dusen y de Molino Cerrillos, es nueva. La antigüedad máxima de un equipo es de dos años. Todo lo que hemos conseguido ganar en estos últimos años lo hemos vuelto a invertir. Estamos muy confiados con respecto al año 2015, que pensamos que va a ser un año de consolidación porque estaremos certificando la planta como Kosher y como Halal en los próximos sesenta días. También estamos gestionando la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP con la auditoría de IRAM Salta.

¿El crecimiento va a ser hacia el mercado interno o hacia la exportación?

Llega un momento en que tenemos que mirar al exterior. Con la chía paso igual que con la soja: hay mucha producción y poco consumo interno, necesariamente tenemos que exportar. Lo mismo pasa con la quinoa y el sésamo. Si bien el argentino está incorporando estas semillas, es tal el volumen producido que debemos pensar en el mercado externo. Y eso exige un cumplimiento de normas, registros, controles, etc., que para una pyme implica un esfuerzo grande de recursos y de tiempo.

¿Cuáles son las fortalezas de sus empresas?

Una es la relación con los clientes. Nosotros no tenemos vendedores, los dueños tratamos en forma directa con los compradores. Eso nos permite no incurrir en gastos y transferir esa diferencia a un menor precio en nuestra mercadería. Además el cliente valora mucho poder hablar con el dueño, sin intermediarios. Otra fortaleza es la integración: producimos, procesamos y comercializamos. No tenemos un gran margen en cada segmento, pero sí tenemos un gran margen en conjunto. Finalmente, al controlar todos los eslabones de la cadena sabemos dónde podemos ajustar y dónde podemos ceder para ser más competitivos que los demás. La empresa va hacia una mayor concentración en la producción y en el procesamiento, apostando siempre a la industria nacional.

¿La coyuntura económica no afecta la planificación?

Este es el país que tenemos, con sus más y con sus menos. Yo no puedo llevar a la empresa adelante mirando la tapa de los diarios, sino me desenfoco. Nosotros hoy estamos viviendo la historia de nuestra empresa. Lo que hoy vivimos lo planeamos hace dos años. Y ahora tengo que estar mirando dónde va a estar mi empresa dentro de los próximos dos años. En nuestro país hay, hubo y seguirá habiendo incertidumbres, pero eso no nos puede paralizar.

Sociali

Tenemos un desafío constante:

Lograr que los buenos resultados perduren en el tiempo.

600 unidades compresoras Howden para NH instaladas y más de 55 años de experiencia, nos convierten en la empresa líder en sistemas frigoríficos industriales.



Compresores a tornillos Howden - VMC



Condensadores evaporativos con placas inoxidable.

Visítenos en









Representante y montador exclusivo para Latinoamérica.

T: +54 03492 432277/87
ventas@vmc.com.ar / www.vmc.com.ar
Rafaela / Santa Fe / Argentina

VMC Refrigeración S.A.
Soluciones en refrigeración industrial.





DUSEN

ESPECIAS

**Producción, Molienda y Comercialización
de Especies y Condimentos**



- Especies nacionales e importadas.
- Productos genuinos con RNE y RNPA.
- Ficha técnica de productos.
- Productos con Registro SENASA.
- Planta con Certificación HALAL.
- Envíos a todo el país.

Tel: 011-4740-2267 / 7557 | www.dusen.com.ar | mag@dusen.com.ar

Asuncion 2583, General Pacheco, Buenos Aires