

Los QUESOS y CERVEZAS de los HERMANOS GARCÍA



NEGOCIOS DE FAMILIA

El queso que producen ya ganó varios premios, mientras que sus cervezas marcan presencia importante en el mercado de cerveza artesanal que hoy vive un “boom” en Japón. La historia de los hermanos García y su emprendimiento familiar.

Comenzó como una alternativa a la fábrica y hoy es una marca que buscan consolidar. García Cheese y García Brewing, el negocio de los hermanos Jean y Freddy, se expande más allá de Shizuoka, donde todo comenzó. Un emprendimiento que lleva varios años y que se diferencia de otros ejecutados por migrantes latinos: producen su propio queso y cerveza.

Como a todos, la mala situación económica por la que atravesaba el Perú, los obligó a salir del país y Japón les ofreció la oportunidad de hacerlo.

Jean, hoy con 49 años, y su esposa fueron los primeros, en 1998. Seis años después, se les unió Freddy -ingeniero zootecnista de profesión de 46 años-, con el fin de apoyar económicamente desde aquí el establo que por aquellos años administraba la familia en Cañete, provincia de Lima, de la que son originarios.

“Las cosas no marcharon bien y se tuvo que cerrar el establo en el 2008, por lo que decidimos cambiar los planes que teníamos: los negocios que teníamos pensado hacer en el Perú, los intentaríamos hacer aquí”, cuenta Freddy, con quien sostuvimos esta conversación y tiene a su cargo todo lo referente a la producción de la cerveza.

Hijos de un padre habituado a establecer diversos negocios, trabajaron con él desde muy jóvenes, lo que indudablemente fue la mejor escuela para emprendedores. Por ello, desde adolescentes siempre quisieron hacer empresa y solían asistir a eventos de tipo industrial o comercial, como la recordada Feria Internacional del Pacífico.

En sus conversaciones soñaban con producir zapatos o pantalones, pero la situación estaba tan mala que no había cómo concretizar el ideal. “Además éramos tan jóvenes que nadie nos tomaba en serio”, recuerda.

PRIMERO, EL QUESO FRESCO

Los hermanos García desde que llegaron al Japón laboraron en fábricas relacionadas a autopartes y procesamiento de productos marinos, pero también usaban su tiempo libre para comenzar a producir domésticamente moldes de queso fresco que tuvieron acogida entre amigos y compañeros de trabajo de la comunidad latina.

Le vieron potencial del emprendimiento y en el 2011 crearon JF Foods para fabricar sus propios productos en una pequeña fábrica donde procesaban semanalmente unos 500 litros de leche que transformaban en unos 100 kilos de queso. Jean es el que está encargado de esta parte del negocio.

Fue un inicio duro pero de mucho aprendizaje, dado que no fue fácil conseguir un local que alquile a extranjeros para establecer

Jean García tiene bajo su responsabilidad la fabricación de queso fresco.





El queso de García Cheese obtuvo premios a la calidad en los años 2016 y 2020

un taller. También debieron fabricar sus propios equipos para bajar los costes, así como visitar distintos establos de la ciudad de Shimizu y alrededores, buscando proveedores idóneos.

Las primeras unidades con la marca García Cheese, se vendieron en tiendas de productos latinoamericanos, para paulatinamente ser aceptados en los mostradores de establecimientos y supermercados de la prefectura de Shizuoka.

El queso fresco que fabrican (y que se vende con el mismo nombre) ha obtenido premios de calidad los años 2016 y 2020 en las evaluaciones que hace la Asociación de Productores de Queso del Japón.

LUEGO, LA CERVEZA

Freddy, por su parte, también tenía intención de hacer empresa. Y ésto de producir cerveza le llegó sin habérselo propuesto previamente. “Desde que llegué al Japón, mi entorno siempre fue japonés, lo que me ayudó mucho a aprender rápido el idioma y así conseguir fácilmente muchas cosas. En una de esas salidas con los amigos, fuimos a una cervecería en la vecina ciudad de Numazu. Nunca había tomado una cerveza tan agradable. Pensé en que algún día podría yo también hacer un producto como aquél. Pero no sabía nada sobre detalles de cómo fabricarla, de la importancia de las calidades de malta, lo de los impuestos y la licencia para producir alcohol; es decir, empecé de cero. Se me metió en la cabeza que ése era el negocio a emprender, e inmediatamente empecé a instruirme sobre el tema, convirtiéndome en un autodidacta sobre el asunto. Compré libros y todo material que podía estudiar y fui aprendiendo sobre el lúpulo, el agua, el equipamiento que necesitaba. Posteriormente, en el 2010, retorné por un par de meses al Perú para capacitarme en una cervecería y aprender de un productor todo lo relacionado a la fabricación de cerveza. Ya estaba en condición de hacer una producción pequeña, unos 30 litros, pero nada que pudiera venderse”, explica.

Freddy retornó a Japón y mientras trabajaba como carpintero fue adquiriendo algunas máquinas y continuó ahorrando para adquirir su primer tanque. En Japón no existe equipamiento para hacer cerveza, por lo que debieron importar la maquinaria más importante desde países como Estados Unidos, Alemania y China. Desde el 2014 comenzó a reunir su equipo adquiriendo cinco tanques pequeños de 240 litros.

“En el 2019 ya tuvimos una licencia que nos permitía elaborar una cerveza que fue la primera bebida que fabricamos como García Brewery y que ofrecíamos en un bar en el que introducimos a nuestra clientela también la comida peruana, además de nuestro queso. Se llamó “Fiesta García” y no llegó a sobrevivir a



TEXTO: EDUARDO AZATO S.
FOTOS: García Brewing

Foto ilustrativa

las restricciones y el cierre temporal en los peores días de la crisis del COVID 19. En contraste, la venta a establecimientos creció tanto que casi nos vimos saturados por los pedidos”, recuerda.

“Obtener la licencia de funcionamiento resultó ser un trámite extenuante en cuyo proceso estuve a punto de desistir varias veces, por lo exigente y minucioso de las evaluaciones. Te llamaban de la oficina de impuestos en cualquier momento preguntando por algún detalle, y había que explicarle, obviamente, en japonés. Eran como exámenes, todo muy riguroso. Es que la licencia para vender licor no tiene nada que ver con las autorizaciones para producirlo. Felizmente, conseguimos el nivel más alto para permisos de esta índole, lo que nos permite producir cualquier bebida alcohólica y comercializarlo a través de un establecimiento o venderlo por internet, por ejemplo”, explica.

No podrán olvidar el día que estuvieron en condiciones de tomar un vaso de su propia cerveza. “Fue un sentimiento difícil de explicar, porque empezamos de cero. Pero sabíamos que era el nacimiento de algo por lo que tienes que seguir esforzándote para que camine”, recuerda.

García Brewery trabaja con siete tanques de 1,200 litros. La mayor parte de la producción se dirige a cuatro tipos de cerveza (lager, IPA, Pale Ale y Hazy IPA) y con la capacidad restante se preparan otros sabores estacionales. De toda la variedad de cervezas que producen, la llamada “Buenavista”,

La cerveza Buenavista, del tipo Pale Ale, es la que tiene mayor aceptación entre el público que aprecia la cerveza artesanal



del tipo Pale Ale, es la que más se vende entre los restaurantes especializados en comida japonesa (washoku) o los bares de yakitori.

“Todas nuestras cervezas llevan quinua en mayor o menor proporción. Es lo que caracteriza a nuestros productos. Pensé que teníamos que ponerle algo peruano, que lleve la imagen del Perú. Y por el lado del marketing también nos favoreció, ya que la quinua o quinoa, es un producto característico de nuestro país, conocido en el mundo como “superfood”. La nuestra es la única cerveza fabricada en Japón que tiene a la quinua como ingrediente”, revela.

FASE DE CRECIMIENTO

Son conocidos en la prefectura porque siempre aparecen en programas de televisión y prensa local. Si bien es cierto, en algunos establecimientos ubicados en Shizuoka (especialmente en la ciudad de Shimizu y alrededores) pueden encontrarse los productos de los hermanos García, para otros puntos del país la venta es por internet, a través de su página web (<https://garciajf-thebase.in/>) o su página en Facebook (García Brew).

“Ahora estamos llevando los productos a eventos de cerveza artesanal en todo el país. Hasta el momento no habíamos trabajado mucho en el mercado latino, por falta de tiempo. Pero ahora que las cosas ya están caminando, en breve pensamos promocionar nuestros productos también dentro de la comunidad latinoamericana, ofreciendo “set” especiales de degustación de los quesos y las cervezas”, anunció.



Con frecuencia, el emprendimiento de los hermanos García ha aparecido en los medios de comunicación de Shizuoka. Aquí, con la ex campeona de lucha libre y ahora “tarento” de la televisión, Hamaguchi Kyoko.



Los hermanos García hicieron realidad el sueño de emprender en el Japón a base de sacrificio y perseverancia.



Freddy García está encargado de la cervecería. Todos sus productos llevan quinua como ingrediente.

Le pregunto, en su experiencia, qué es necesario para emprender en Japón: “Trabajo, dedicación, perseverancia, como en todo, son esenciales para intentar algo en el campo de los negocios. Y para entrar al mercado japonés, primero aprender el idioma. Uno puede ser emprendedor, pero saber el idioma va a expandir nuestro radio de acción. Tenemos que interrelacionarnos, aprovechar las cosas que el Primer Mundo nos da. En nuestro caso, seguimos trabajando, poniendo los cimientos, para que este emprendimiento se consolide y continúe como empresa familiar. Los que trabajamos aquí todos somos familia. Uno de mis sobrinos ya forma parte del equipo en promoción y ventas, y otro debe hacerlo en breve. Después quizás vendrá mi hijo. Ojalá dure generaciones”, puntualizó. ■



¿Cómo registrarse?

<https://kyodairemittance.com/es/kyodai-app>



Desde la comodidad de tu hogar

- ✓ Actualiza datos
- ✓ Registra beneficiarios
- ✓ Obtén el historial de remesas
- ✓ Recibe notificaciones
- ✓ Consulta el tipo de cambio
- ✓ Calcula el monto de envío