

Achicó su criadero de yeguas inglesas y armó otro negocio con 3.700 aves

Kike Morandé y su emprendimiento agrícola: "Con las gallinas no hay sábados ni domingos"

"Cada 300 ponedoras hay dos gallos. Eso es para que se entretengan un poco, que no sea puro trabajo", bromea.

ISABEL LAMOLIATTE

Hace un año, Francisco Javier Morandé Peñafiel (70) decidió diversificar sus negocios agrícolas. Por un lado, creó la marca Los huevos del Kike, con gallinas ponedoras y libres. Por otro, invirtió en una plantación de frambuesas.

"El negocio de los caballos está difícil. Hay dos criaderos frente mío que lo han hecho extraordinariamente bien y se han disparado en las ventas", reconoce Morandé, propietario del Haras Santa Sara, dedicada al rubro de las yeguas de fina raza inglesa.

Kike habla desde su fundo en Pindaco, localidad de Río Bueno, Región de Los Lagos. "Me achiqué con las yeguas. Tenía 50 y bajé a 22. Es caro mantener un caballo. Hay que tener muy buenos reproductores, pero no me alcanza el bolsillo. Me acerqué a unos vecinos que tienen unos huertos bastante grandes de arándanos y cerezos. Ellos necesitaban campo para plantar frambuesas, así que hicimos una sociedad".

Las 400.000 plantas de frambuesas se distribuyeron en 40 hectáreas de su campo. "Este verano vamos a tener la primera cosecha", dice esperanzado.

¿Cómo llegó a los huevos?

"Tenía que hacer algo para no entrar en la depresión de estar con pocas actividades. Empecé a buscar información en internet hasta que llegué a los huevos. No es fácil tampoco, pero se puede".

Morandé empezó comprando 300 gallinas de tres meses a una vecina "muy emprendedora", dueña de Agrícola Los Maitenes. Las instaló en un potrero con un carro-gallinero. A los cuatro meses recogió los primeros huevos. "Ellas salían a comer durante el día y en la noche volvían a poner huevos y a dormir. Pero cuando llegó el invierno dejaron de poner. Se pasaban con frío, echadas debajo del carro. Las cambié a



Morandé dice que el margen de su negocio no es muy grande.

un galpón".

El negocio lo entusiasma. Compró 400 más y luego 1.000. Esta semana sumó otras 2.000 gallinas. Actualmente tiene 3.700 y aspira llegar a las 5.000. "El negocio del huevo es entretenido. Pero piensa que el precio a público de un huevo es de \$300. A mí, dependiendo del tamaño, me pueden pagar hasta alrededor de \$200. No es una cifra muy grande. Tienes que juntar hartos para que sea rentable".

Por el momento, está entregando a diario sólo en negocios locales de Río Bueno y sus alrededores. "Mis principales clientes son pastelerías y restaurantes. También tengo dos supermercados chiquititos. La gente come mucho más huevo de lo que uno imagina. En Chile hay 17.000.000 de gallinas poniendo de una masa de 24.000.000 de gallinas. A diario salen a la venta 16.000.000. Es una barbaridad".

¿Y vender en supermercados grandes?

"No tengo el volumen suficiente para hacerlo. Prefiero mil veces hacer una distribución local. Acá privilegiamos los productores del sector. Como son Los huevos del Kike tienen su plus. Son

ricos, sanos y de buen porte. Me he ocupado de hacerlo bien".

Morandé cuenta que sus compradores le pagan en efectivo. "Acá no se usa mucho las transferencias. Te pasan los billetes y yo parto al banco a depositar las lucas, como a la antigua. Pero todo es muy formal y en regla, con facturas".

Crea empleos

Con el crecimiento del gallinero, Kike ha tenido que contratar más gente. "Con las gallinas no hay sábados, domingos ni feriados. Busco pura gente de la zona que quiere trabajar. Tenemos un sistema de turnos. Hay muchas personas desempleadas. Han venido a ofrecerse hasta profesionales. Es una pena. No me quiero meter en política, pero con este tema de las 40 horas semanales, tienes que contratar más personas. El negocio no deja tanto margen. Cuesta ser emprendedor, pero yo no me canso. Con mis 70 años tengo una resiliencia impresionante, no me rindo".

Su señora, Josefina Fantini, también participa. "Todos los días hay que sacar los huevos, limpiarlos, pesarlos y meterlos en cajas. Los huevos se venden según su peso. Yo tengo cuatro categorías: medianos, entre 48 a 54 gramos;

los grandes, de 55 a 60; los extra grande, de 61 a 67, y los jumbo, sobre 68 y con dos yemas. Son preciosos".

El secreto para que las gallinas no se cansen de poner, afirma Kike, es que estén a buena temperatura. "En el galpón ellas tienen sus camas de paja, sus ponederos, comederos y agua que corre todo el día. También calefacción y la luz se las apagamos bien tarde, como a las dos de la mañana, porque son asustadizas, no les gusta tanto lo oscuridad".

¿Cuál es la temperatura ideal?

"En la noche no dejamos que la temperatura baje de los 10 grados, y en el día la mantenemos a 20. A las pollas chicas las ponemos un camper para que duerman acurrucaditas de a 40, bajo una luz roja que irradia más calor. Yo he ido aprendiendo. Las gallinas requieren mucho cuidado. Para comer les compro un alimento preparado que vende una familia vecina".

Morandé desciende de su camioneta y entra en el gallinero. "Hola, mis niñas", las saluda y ellas responden con cacareos. "Cada 300 ponedoras hay dos gallos. Eso es para que se entretengan un poco, que no sea puro trabajo. Hay que regalonearlas también, jajajá".