

Con un reconocido lema con el que se identifican las masas, “la unión hace la fuerza”, un emprendimiento llamado El Sindicato asocia a pequeños productores de cerveza artesanal para ampliar el espectro de la oferta y darles gusto a los aficionados que aprecian productos con un marcado valor agregado.

Por **Mónica Silva Saldaña.**

Fotos: cortesía Indisoluble y El Sindicato.



# Una coalición que aviva la cervecería artesanal

**E**n Bucaramanga, Bogotá, Cali y Barranquilla empezaron a operar las primeras fábricas de cervezas artesanales del país, una tendencia que se potenció durante los años 90 en otras ciudades y municipios, especialmente en la zona andina. Esta proliferación de productores y emprendedores brinda bebidas cuyo diseño, presentación y calidad son capaces de competir con la oferta mundial de este tipo.

En cuanto a su potencial de producción, aunque la capacidad instalada de estas microcervecerías es de 141.000 hectolitros al año, la producción registrada en 2017 fue de solo 87.000; una de las causas, quizás, es lo limitado de su distribución.

Esta actual situación no responde a las condiciones del mercado, que favorecerían la

apuesta por las cervezas artesanales debido a varias razones, como la sofisticación que existe en la demanda, la percepción de elevada calidad por parte de los consumidores hacia productos que responden al movimiento artesanal, orgánico y de salud y bienestar, y la expectativa del mercado por productos y ofertas con valor agregado.

Adicionalmente, el desarrollo de esta categoría ha demostrado su éxito en muchos países, lo que representa una oportunidad en el mercado nacional. Mientras en el mundo se consumen siete cervezas artesanales por cada 100 industrializadas, en Colombia se vende una cerveza artesanal por cada 10.000 industrializadas. Esto significa que el mercado de estas bebidas artesanales en el país es incipiente, pero resultaría atractivo para los colombianos debido a su estilo de vida y preferencias, que se resumen así:

- » Son bebedores habituales.
- » Quieren probar nuevos sabores y ofertas de varios estilos.
- » Les gusta sentirse parte de algo especial y les interesa pertenecer a una comunidad en la que se sientan importantes.
- » Quieren formar parte de una nueva generación.
- » Son personas aventureras, emocionales y entusiastas por naturaleza.

El reconocimiento de todas estas condiciones llevó a que un equipo de ocho profesionales en diferentes áreas y con diversidad de conocimientos se decidiera a crear una vitrina de exposición de cervezas artesanales para ponerlas a disposición de los consumidores a través de un bar denominado





rígido y dar protagonismo a quien lo merece, como son los socios comerciales, asesores, personal y clientes.

Una importante consideración para el equipo que conforma El Sindicato es que los cerveceros artesanales no son catalogados como proveedores, sino que reciben un tratamiento similar al de un socio. “El Sindicato hace realidad el sueño de las cervezas artesanales colombianas, empoderando a cada firma y apoyando con trámites legales a quienes deseen integrarse a nuestro canal de comercialización para formar parte de esta gran familia. No tenemos proveedores (tenemos socios) y nuestro éxito es compartido, y ese fundamento tiene peso específico y lo compartimos con nuestros socios”, asegura José Abascal Di Giulio, socio fundador de este emprendimiento.

El Sindicato. Su propósito es acercar la oferta y la demanda, no solo para que esta categoría tenga un lugar importante en el mercado, sino también para crear una cultura cervecera sofisticada, en la que se valoren las distintas clases de bebidas de este tipo y el consumidor vaya construyendo un repertorio de acuerdo con sus gustos.

Este grupo, el cual se autodenominó *dream team*, cuenta con un valioso desempeño en el mundo corporativo en varios países y compañías. Las experticias de cada uno de sus miembros se complementan entre sí, pues está conformado por ingenieros, arquitectos, constructores, expertos en marketing digital, creatividad y posproducción, todos con una acertada visión financiera.

## UNA ALIANZA GANADORA

El modelo de negocio de El Sindicato, cuya primera tienda está ubicada en la carrera 13 # 84-28 en Bogotá, es irreverente por concepto, independiente por convicción y desigual por diseño. Su propuesta es darle al gremio de cerveceros artesanales el rol protagónico que merece, así como consolidar su presencia y expansión tanto en el ámbito nacional como internacional.

Entre sus principales pilares estratégicos están: crear una marca que responda a uno de los lemas más utilizados en la historia humana (“la unión hace la fuerza”), tener claridad en que este modelo no debe ser





disponibilidad de producto para asegurar la rotación, la oferta, el plazo y las condiciones de pago, la estacionalidad y, desde luego, la innovación.

Abascal resalta el apoyo que esta empresa quiere brindar a estos pequeños productores: “Queremos que ellos formen parte del modelo de expansión, bien sea participando en locales que ellos quieran abrir (ya muchos tienen su propio pub) o que nos permitan comercializar sus productos para darlos a conocer en plazas donde tendrán la relevancia que merecen. Nuestros planes de expansión incluyen otros formatos e incursionar en nuevos canales de comercialización, hoy inaccesibles para ellos por su propia cuenta”.

El foco de este emprendimiento es nacional, con un plan de expansión para desarrollar más tiendas con el formato inicial, nuevos modelos enfocados en autoservicios y entrada en otros canales de distribución. Su plan de negocios incluye tres opciones que tienen en estudio: continuar la expansión bajo la estructura de sociedad actual, inversión externa y modelos de franquicias.

**En El Sindicato, la relación con los proveedores es tan estrecha que son considerados socios del proyecto.**

Lograr esta asociación inicial de microcerveceros artesanales no fue tarea fácil, pues al principio la percibían como competencia directa; sin embargo, una vez los fundadores de El Sindicato les explicaron los elementos de la propuesta de valor, todo fluyó muy bien.

Los requisitos que debieron cumplir esos productores para formar parte de este emprendimiento grupal fue responder a las características de denominación artesanal, que son: una producción menor a 7 millones de barriles al año, conducirse con independencia y tener capital familiar; es decir, no formar parte de una empresa transnacional.

Otros aspectos que fueron tomados en consideración son estos: que contaran con certificación de calidad, capacidad de manejo de inventarios y





## VIVENCIA IRREPETIBLE

La oferta de producto de El Sindicato está compuesta actualmente por más de 30 casas de cervecería artesanal que brindan en su conjunto un portafolio de 80 tipos de cervezas. Precisamente por el carácter artesanal de estos productos, las cervezas no se venden por litros, sino por la experiencia de cada botella. “Nuestra lista de cervezas es única, pues cada una que toma un cliente nunca se repetirá; todas son distintas y cada una de ellas otorga una experiencia diferente”, comenta el empresario.

Para que el consumidor no se sienta abrumado con la gran cantidad de cervezas presentes en el local y pueda elegir una que sea de su agrado, el personal del bar pasó por un plan de inmersión dirigido por maestros cerveceros artesanales provenientes de las respectivas casas con las que El Sindicato tiene alianzas. La formación está relacionada

con las historias de las marcas, puntos de diferenciación, tipos de cerveza e, incluso, maridajes recomendados. De esta manera, el equipo de El Sindicato puede orientar a sus clientes para que

conozcan sobre las generalidades de los tipos de cervezas artesanales y sus propiedades organolépticas. Además, las neveras del bar, a la vista del público, presentan datos clave para que los interesados tengan un viaje placentero por el mundo artesanal. Con esta valiosa guía, los consumidores pueden elegir la cerveza de su predilección teniendo en cuenta el tipo de cerveza, el contenido de alcohol, el tipo de amargor, la intensidad y el carácter del sabor. Una amplia gama de opciones que deslumbraría a cualquier amante de una buena cerveza.

Su propuesta gastronómica es sencilla, pero deliciosa: la conforman platillos diseñados por Margarita Bernal, como focaccias, sándwiches y pretzels, que complementan la placentera experiencia de beber una excelente cerveza artesanal.

## Cautivadora fraternidad

El variado portafolio de cervezas artesanales de El Sindicato es la principal fortaleza de este emprendimiento por las múltiples y diversas posibilidades que brinda a quienes buscan saciar los deseos de probar una excelente bebida de este tipo.

Las clases de cervezas artesanales disponibles en El Sindicato son: blonde ale, pilsner, kolsh, summer ale, pale ale, lager, lager alemana, cream ale, belgian wheat, witbier, belgian pale, saison, amber ale, scottish ale, american pale ale, ipa, bitter, irish red ale, red ipa, strong ale, dubbel, double ipa, black ipa, dunkel, brown ale, porter, bourbon ale, dunkel, sweet ale, sweet stout, belgian strong ale, belgian dark ale, stout, oatmeal stout, imperial ipa, imperial stout, entre otras, un listado que aumenta con las variables que cada casa cervecera puede imprimir como valor agregado.

Algunos sabores que pueden encontrarse en esta cofradía de cerveceros artesanales son: aromáticos, especiados, dulces, florales, secos, maltosos, tostados, ahumados, frutales (maracuyá y frutos rojos, achocolatados, refrescantes, turbios, claros, cítricos y café).



## Experiencia con aire industrial

Además de la oferta de cervezas artesanales, ya por sí misma sorprendente, el primer bar de El Sindicato impacta gratamente por su ambiente cálido de estilo industrial que enmarca de manera armoniosa las bebidas exhibidas en el local. Es el espacio perfecto para quienes quieren disfrutar de una buena cerveza, un buen pasabocas y buena música.

Una fábrica abandonada, llena de historia, graffitis y ruinas, con aires de un pasado nostálgico, industrial y productivo es el escenario concebido por el equipo de diseño y construcción de la firma Indisoluble para dar vida a El Sindicato. Se trata de un lugar de dos plantas, de 120 m<sup>2</sup>, en el que se distribuyó un mobiliario particular y detalles decorativos que le brindan personalidad. Hasta las botellas, protagonistas del bar, se ubicaron estratégicamente en estanterías de las paredes, para que cada muro contara una historia: la de un cervecero artesanal que forma parte de El Sindicato.

El diseño del lugar está inspirado en el movimiento denominado arquitectura industrial, que surgió a finales de la Revolución Industrial, cuando la arquitectura y la producción masiva se cohesionaron para formar un lenguaje, traducido en la construcción y modificación de edificios y otras estructuras, originalmente destinados a la explotación industrial. Es así como ese carácter industrial revivalista traspasa las fronteras del tiempo para contextualizar la labor de El Sindicato, donde se destaca el hierro, el ladrillo, la madera, el vidrio y el hormigón, materiales gestados en esa Revolución Industrial.

Esta composición da como resultado un ambiente acogedor, lleno de detalles decorativos y graffitis, que evocan las reuniones de gremios sindicales con sus trabajadores y que hoy congrega a los amigos alrededor de la mayor oferta de cervezas artesanales de todo el país.

