

“Pero, concretamente, ¿de qué viven?”

Pasábamos por Mendoza en vacaciones, ruta 40, canchas de esquí, alguien nos pide un pasaje, nos presentamos, era de Buenos Aires, “nosotros de Mariápolis”, “¡ah, las mermeladas Mariápolis! Las conozco, excelentes”, y ya se creó un vínculo por la ciudadela que esta persona también conocía y admiraba. Más adelante, en Plottier, Neuquén, conversando con un familiar, empresario, cada vez más interesado por el estilo de fraternidad tan ideal - quizás tan en el aire, habrá también sospechado - , que compartíamos en Mariápolis, de pronto suelta la pregunta, “pero...concretamente, allí..., ¿de qué viven?”. “Googleá en Mermeladas Mariápolis, también Pasticcino”, le proponemos. Consulta el celular, “¡ah, pero esto es real - toca tierra gratamente sorprendido por la respuesta-, esto es una cosa seria...!”.



Hoy estoy yendo a conocer por dentro “Sorriso”, fábrica de mermeladas, una de estas “cosas serias” que aterrizan el ideal de la fraternidad en la Mariápolis, como tantas otras actividades productivas. Ya de entrada se distingue, por sobre el trajinar de las personas y el ritmo de las máquinas, en el amplio ambiente de la producción, el eslogan “Que el testimonio del amor supere la actividad y el producto”. “Eso es lo que nos identifica”, subraya Carolina Peralta (Cari), coordinadora de la Planta de producción de la fábrica, cuando le pregunto qué es lo que caracteriza a la marca.



Como yo le comento que he conocido esta empresa cuando recién se iniciaba – apenas con una cacerola en la cocina doméstica -, aprovecha para comenzar la entrevista expresando su agradecimiento “a quienes pusieron alma corazón y vida logrando levantar esta empresa sin

tener las herramientas. Aunque yo tengo un poco más de profesión – es Ingeniera química, especializada en implementación de sistemas de calidad - , con todo eso no es fácil. Por aquí han pasado profesores, psicólogos, enfermeros, teólogos, terapeutas ocupacionales que, si trabajaron aquí, era para dar la vida por un tipo de sociedad”.

En toda esta historia – le recuerdo – había alguno, como el empresario Silvestrini, que entendía y, conquistado por ese esfuerzo, se involucró de por vida. “Es cierto, desde el comienzo guió y proveyó maquinaria a cada paso, como también otros nos compartieron recetas, enseñaron a templar el chocolate, tantas cosas, pero los que pusieron el cuerpo, también los jóvenes que vienen año a año, son admirables. Es la experiencia de que, cuando uno hace su parte, Dios te va mandando lo que hace falta. Es siempre un estar preparados para, y ahí llega. También el descubrir que cada uno tiene su talento y lo pone a fructificar”.



Pensar hoy en Sorriso como una empresa con propósito¹, es todo un logro: porque además de hacer productos de calidad artesanal con el objetivo de la sustentabilidad de la Mariápolis, es principalmente un laboratorio de crecimiento personal con la característica de ser escuela, apostando sobre todo a la formación de hombres nuevos. El 70% de los operarios son jóvenes pasantes que hacen una experiencia de formación integral. Tal vez vamos más lento, porque a nosotros nos toca sembrar, y en tiempo de siembra no se ven inmediatamente los frutos, que en este caso serían hombres nuevos, constructores de una sociedad nueva que comienzan a experimentar ya aquí”.

En producción, ¿de qué números estamos hablando?

“Comparando, somos muy pequeños, pero si pensamos en mermeladas artesanales en Argentina no estamos mal. La capacidad de producción es de 24.000 frascos por mes, de 450 gramos. Luego los alfajores y los conitos, que en julio llegamos al récord de 37.000 conitos, no obstante, la crisis por la pandemia, además de bombones varios, que en conjunto suman unos 20 productos. Además últimamente se han hecho nuevas pruebas con un alfajor vegano, mermeladas sin azúcar...”

“Como personal, en conjunto Sorriso involucra a 25 personas, de las cuales 15 son jóvenes pasantes que se renuevan todos los años.”

En la mesa redonda donde conversamos, además de Cari, (Guairá, Paraguay) están María

Virginia (Vir) Alvarellós (Villa Constitución), en ventas, Clara Martínez (Córdoba), en compras y administración, Kimberly Braccamonte (Bolivia) y Augusto Saad (Berazategui), dos de los jóvenes pasantes.

A Kimberly, que es flamante odontóloga – sus compañeros le dicen que en dulces trabaja con el enemigo - , confiesa que ante la perspectiva de venir un año a la Mariápolis, ya le hacía ilusión trabajar en una fábrica real, pero que además pudo “palpar cómo de un comienzo muy rudimentario se puede llegar a cosas increíbles, además de ver que la pandemia no nos paró y nos rehicimos con mucha fuerza. Que Dios no nos suelta la mano”. Augusto va muy en la onda: “Este ejemplo claro de cómo pueden florecer las cosas, me emociona, moviliza, hace creer...”.

Vir, recuerda las pruebas que hacían cuando ella era una joven pasante, en los primeros años, con equipos apenas un poco más avanzados que los juegos de química para niños, y ahora se obtiene la estandarización de los productos, con una determinada fórmula característica de cada fruta. “Esto garantiza la misma calidad en cualquier período – explica Cari -, por lo que podés decir, ‘ésta es mermelada Mariápolis’, con idéntico tratamiento, materias primas del mismo origen, frutillas de Coronda, naranjas de San Pedro, buenos proveedores, además de que no se usan conservantes ni colorantes y es libre de gluten, todo certificado”.



En ese momento entra Mónica Leguizamón, en representación del personal las operarias que todos los días vienen de O’Higgins. “Los empleados no venimos sólo a hacer un trabajo, porque también entre adultos nos podemos ir formando y creciendo como personas. En ese sentido es como compartir una escuela de fraternidad con los jóvenes, aunque ahora estamos en distintos sectores por motivo de la pandemia. No es fácil, por supuesto. La relación que construimos cuesta y es libre, pero eso es lo que queda y da solidez a cada uno de los que han hecho su parte. Además los jóvenes se renuevan cada año y nosotros tenemos que seguir produciendo con la misma calidad. Por eso al principio les resulta ultra-exigente, hasta que aprenden la tarea y entonces nos relajamos. Después, cuando han vuelto a sus ciudades, nos escriben, porque se ha creado una buena relación”.

Me ha quedado picando lo de “empresa con propósito”, con valores, que se mencionó en algún momento. ¿Qué valores?

“Como decía Cari - explica Vir -, nuestro principal propósito es la formación de hombres

nuevos, con especial atención a las relaciones interpersonales, tanto en el trabajo en equipo, como con los proveedores o los clientes, e incluso en colaboración con la competencia, adhiriendo a los principios de Economía de comunión; además buscamos aportar no solo a la sustentabilidad económica de la Mariápolis sino también a la sustentabilidad ecológica, con una especial atención al reciclaje y el tratamiento de la basura, como también en los envoltorios, las cajas, y en toda la cadena de valor del producto”.



Habrá entonces momentos en que se analiza el trabajo desde esos valores...

“Cada tanto se hace una comunión entre todos, qué cosas pueden mejorar, cambiar..., como en una gran familia. Para mí – dice

Cari - esos espacios son super-importantes, fundamentales, porque se aprende un montón. El ritmo de producción es rápido, camina todo bastante sincronizado, no hay muchos momentos en que se puede conversar, conocerse más y se requieren momentos para crecer, para ver cómo llegar al otro y para crear otros momentos de comunión particulares”.

Para Kimberly, que por su profesión, trabajará sola en un consultorio “esta experiencia comunitaria es encontrar el valor del trabajo no sólo para ganarse el sustento, sino como modo esencial de relacionarse con el otro”. Augusto completa que “es un aprendizaje de descubrimientos personales que, sin esta parte del trabajo, no serían lo mismo. Al verte trabajando descubriste cosas de tu propia personalidad”.



“Yo creo– acota Vir – que cuando estos chicos salgan de aquí lo que seguro van a hacer es trabajar, cosa que en la vida ocupa la mayor parte del tiempo. Si se logra hacer la experiencia de un estilo de vida en el trabajo, esa es una de las cosas más ricas que podemos regalarnos, un punto de luz, porque la felicidad no pasa por lo que uno hace, sino por cómo lo hace, lo mismo elaborando una mermelada que ejerciendo abogacía. Además aquí ya van perfeccionando las herramientas administrativas, los pasajes, las consignas se hacen más reales porque manejan procedimientos, instructivos, llenan planillas que luego te dan un ritmo que es más cercano a futuras empresas donde pueden llegar a trabajar”.

Veo que están cambiando etiqueta...

“En un momento nos habían dicho que el fondo negro era Premium, que le daba una cierta categoría, pero nuestros clientes nos dijeron que Mariápolis no es negro, es color, así que lo estudiamos, y ahora viene todo en colores, y es cierto que nos sentimos más identificados...”.

La gente que viene a Mariápolis percibe algo que no se sabe explicar, porque se encontró con un hecho real, que supera las explicaciones, decía Piero Pasolini, constructor de una ciudadela similar a la nuestra en África. “Es como explicar el sabor de un durazno o comerlo. Cuando lo comes sientes un sabor que no te explicas. Si uno te lo explica, tú lo comprendes, pero no lo sientes”.

Hablando de sabores no pude dejar de hacer una asociación de ideas con lo que acabábamos de conversar. Todo lo que me habían contado de Sorriso era real, yo lo comprendía, pero cuando probé la mermelada que me obsequiaron, concluída la entrevista, no necesité que me explicaran la excelencia del sabor de sus productos, porque además sentí incorporado, de alguna manera, el plus de ese “cómo”, con que se los produce.

HR

1-Las llamadas empresas con propósito, o empresas de doble o triple impacto son aquellas que no persiguen únicamente la rentabilidad económica, sino que buscan a través de su modelo de negocio impactar positivamente a nivel social y/o ambiental.