



Los lácteos de la gente

Movimiento empresarial de relevancia en el sector lácteo nacional.

Milkaut se proyecta al mercado nacional incorporando a la prestigiosa Santa Rosa, del grupo frances Bongrain.



En momentos de cambios y cuando la lechería argentina aparece como una oportunidad frente al mundo, Milkaut se distingue en la búsqueda de alternativas que la coloquen a la vanguardia en gestión, tecnología y conocimiento sobre las mejores prácticas y tradiciones de producción, sin resignar el control de una organización de capital mayoritariamente nacional, ni descuidar la búsqueda de una adecuada complementariedad productiva e inserción internacional.

En este contexto, la Secretaría de Comercio ha autorizado la operación de asociación por la cual Bongrain se integra a Milkaut, controlada por Asociación Unión Tamberos Coop. Limitada.

Milkaut S.A.

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / www.milkaut.com.ar

La cooperativa controlante de Milkaut (Asociación Unión Tamberos Coop. Ltda.) conserva el control mayoritario de la empresa así como el gerenciamiento sin vender participación accionaria alguna sino que la participación del nuevo socio Bongrain (40%) deviene de la ampliación de la empresa por aporte de activos, marcas, y una participación de mercado que le suma a Milkaut un 20% adicional en ventas.

Este acuerdo es beneficioso para las partes ya que Milkaut –fuerte regionalmente– se transforma en una empresa con proyección nacional al incorporar un socio que le aporta su negocio en Argentina –Cabaña y Estancia Santa Rosa SA–, con lo cual Milkaut aumenta su capital accionario sin perder la mayoría ni vender participación accionaria, fortaleciendo así su estructura financiera y conservando la gestión empresaria.

Antecedentes

Asociación Unión Tamberos Cooperativa Limitada nació hace 80 años en Franck, provincia de Santa Fe, en el corazón de la mayor cuenca lechera de Argentina (centro santafesino). Es una cooperativa que nuclea en la actualidad a unos 650 pequeños productores tamberos.

En 1995, ante el proceso de globalización de la producción y comercialización imperante en la industria agro-alimenticia, tanto en el contexto nacional como el internacional, la Asociación Unión Tamberos Coop. Ltda. creó MILKAUT S.A. Así, transfirió los activos industriales y comerciales de la cooperativa con el objeto de alcanzar una mejor inserción en un mercado hipercompetitivo como lo es el sector lácteo argentino.

De este modo MILKAUT se constituyó en pionera entre las empresas lácteas al iniciar un proceso de modernización y profesionalización. En esos años se hizo una fuerte inversión en la construcción de nuevas plantas productivas.

En el año 2000 se produjo la apertura del paquete accionario de Milkaut SA, incorporándose un socio minoritario integrado por los fondos de inversión Latcap y Patagonia, cuya participación ascendía al 24% y permitió el acceso a financiamiento para la renovación tecnológica, incorporación de know how y mayores vínculos comerciales.

En junio de 2005 los fondos de inversión mencionados vendieron su participación (24%) a la láctea chilena Vialat SA.

Milkaut S.A.

Hoy Bongrain adquiere esas acciones y además aporta marcas, activos, su operación comercial y know how de excelencia en la producción de quesos, haciendo crecer a Milkaut en al menos un 20% desde el inicio de la relación.

Bongrain pasa a detentar el 40% de Milkaut, no por comprarle más participación sino como resultante de la distribución de una Milkaut más grande, donde la cooperativa local mantiene el control de la empresa y la participación mayoritaria.

A su vez, Milkaut incorpora a su cartera de productos la gama de quesos de especialidad en cada una de las líneas de las que participa a través de marcas altamente reconocidas, como son Adler, Santa Rosa y Bavaria.

El presente acuerdo se constituye en un ejemplo de que se pueden hallar fórmulas alternativas para continuar creciendo como compañía regional, con proyección nacional, con incorporación de tecnología y acceso a mercados internacionales sin por ello perder identidad, sin descuidar los intereses de los socios de la cooperativa, ni resignar el control de la marca madre: Milkaut.

Fechas clave

:: 28 de julio de 2006, Milkaut SA y Bongrain SA sellaron un acuerdo por el cual la filial Argentina del grupo francés pasa a formar parte de Milkaut en reemplazo del accionista minoritario Vialat SA.

:: El lunes 20 de noviembre el Secretario de Comercio, Lic. Guillermo Moreno firmó la Resolución Nro. 48 aprobando la operación.

:: El miércoles 6 de diciembre se formalizó el acuerdo entre las partes en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

:: El 18 del mismo mes se desarrollará en Franck, Provincia de Santa Fe (sede de la cooperativa) la asamblea de asociados para la ratificación de lo actuado.

Síntesis del acuerdo y la nueva situación

:: Nuevo socio internacional (Bongrain) que reemplaza a los hasta ahora socios chilenos (Vialat SA).

:: Incremento del capital de Milkaut.

:: Incorporación a Milkaut de las marcas controladas por la multinacional a través de Santa Rosa Argentina SA (Santa Rosa, Bavaria, Adler y Atuel entre otras muchas marcas prestigiosas).

:: Incorporación de tecnología, know how y asistencia técnica de primer orden internacional.

:: Incorporación de las tres plantas que Santa Rosa posee en Argentina (dos en la Provincia de Santa Fe y una en Provincia de Buenos Aires).

:: La cooperativa controlante de Milkaut (Asociación Unión Tamberos Coop. Ltda.) conserva el control mayoritario de la empresa, así como el gerenciamiento sin vender participación accionaria alguna sino que la participación del nuevo socio Bongrain (40%) deviene de la ampliación de la empresa por aporte de activos, marcas, y una participación de mercado que le suma a Milkaut un 20% adicional en ventas.

Información complementaria

Se asocia a Milkaut el Groupe Soparind Bongrain, una láctea internacional francesa.

Mediante esta incorporación la empresa santafesina logra complementar sus líneas de producción y desarrollo comercial, acrecentando su participación en el mercado. En tanto Bongrain ha decidido ampliar de esta manera sus inversiones y su competitividad en el país.

El día 28 de julio se celebró un acuerdo entre Milkaut SA, su accionista mayoritaria -la cooperativa santafesina Asociación Unión Tamberos- y la láctea francesa Bongrain. Mediante este contrato, la firma local se posiciona con mayor solidez y solvencia en el mercado, acrecentando su posición comercial al sumar a un socio con tecnología de punta en procesos y productos lácteos.

En reemplazo del accionista minoritario chileno Vialat SA, Milkaut incorpora un nuevo socio, que le aporta su negocio en Argentina –Cabaña y Estancia Santa Rosa SA-, con lo cual Milkaut aumenta su capital accionario sin perder la mayoría, fortalece su estructura financiera y conserva la actual gestión empresarial, manteniendo viva la idiosincrasia y la cultura de una empresa local.

El resultado de la operación posiciona a Milkaut como una empresa más grande, más sólida, más equilibrada, que logra complementar sus líneas de producción, acotando su exposición frente a los vaivenes del mercado y a la coyuntura económica.

Simultáneamente al desarrollo de estas acciones, el acuerdo fue presentado para su aprobación a los organismos de control correspondientes, en especial la Comisión Nacional de Defensa de la Competencia.

Apuesta al País

La decisión del Groupe Soparind Bongrain de continuar invirtiendo en Argentina se fundamenta en una evaluación de largo plazo respecto de las características y potencialidades del país, considerando a la Argentina como uno de los más importantes proveedores mundiales de leche.

Esta integración permite también ganar en competitividad gracias al mayor volumen y a la gran complementariedad de productos, marcas y mercados existentes entre ambos socios.

Bongrain es considerada “número uno” en el mundo en especialidades queseras, con presencia en 24 países. El grupo es reconocido internacionalmente por desarrollar productos innovadores, producir con excelente calidad y crear marcas fuertes. Cuenta con 91 unidades de producción, 18.000 empleados en el mundo y procesa 3 mil millones de litros al año. En Argentina es reconocida por sus marcas Santa Rosa, Bavaria y Adler entre otras.

En constante crecimiento

La historia de Milkaut está marcada por una progresiva y constante expansión que llevaron a posicionarla en la actualidad como una de las principales empresas lácteas argentinas.

La compañía se encuentra ubicada en la cuenca lechera más importante del país y mantiene un estrecho vínculo con sus 650 productores que diariamente le remiten su producción. La firma, con una dotación de 1.050 empleados, posee su principal complejo industrial en la provincia de Santa Fe y cuenta con otras 3 plantas industriales y 7 sucursales de ventas distribuidas en el territorio nacional.

Este crecimiento ha sido el resultado de un trabajo respaldado por 80 años de trayectoria en la lechería nacional.

Milkaut se ubica entre las 200 marcas que más admiran los argentinos por su calidad, trayectoria y adaptación a los tiempos que corren, según el informe que publicó el diario Clarín en su edición del día 28 de mayo de 2006.

Quiénes son Milkaut y Bongrain

Milkaut

Milkaut nació el 9 de octubre de 1925 cuando se fundó Asociación Unión Tamberos (AUT) en Franck, provincia de Santa Fe. 29 productores lecheros, guiados por el espíritu cooperativo, decidieron agruparse para defender el fruto de su trabajo.

Desde su fundación, AUT se destacó por su espíritu solidario con los productores lecheros. Desde sus inicios se alineó a diversas entidades del movimiento cooperativo.

En 1926, inauguró la primera cremería y, rápidamente, se sucedieron otras en el departamento Las Colonias, Prov. De Santa Fe.

En marzo de 1936 nació la marca comercial: Milkaut.

Desde 1942 se multiplicaron las cremerías hasta llegar a 22 en 1953, año en el que adoptó definitivamente la forma legal de Cooperativa.

En 1960 la empresa inauguró una nueva planta en la ciudad de Santa Fe; un año más tarde, se adquirió una planta quesera en Colonia Nueva.

En 1963 se comenzó a edificar el actual complejo industrial en la localidad de Franck, departamento Las Colonias, Santa Fe.

En 1977 se adquirió una planta de pasteurización en Resistencia, Provincia de Chaco, para abastecer a todo el noreste argentino.

La historia de los años siguientes estuvo marcada por una progresiva y constante expansión, así es como en agosto de 1993, Milkaut inauguró la primera planta elaboradora de Lactosa y Concentrado de Proteínas de Suero de Queso de América Latina.

En 1995 inauguró una nueva planta industrializadora de Leche Larga Vida.

Ese mismo año, con el fin de adecuarse al contexto nacional e internacional de la industria agro-alimenticia, donde se tiende a la globalización de la producción y comercialización, Asociación Unión Tamberos Coop. Ltda. creó Milkaut S.A.

Milkaut SA concentró los activos industriales y comerciales con el objeto de lograr una mejor inserción en un mercado altamente competitivo como es el sector lácteo argentino.

Se adoptó un esquema según el cual la Asociación Unión Tamberos Coop. Ltda. se dedica a la actividad primaria (manteniendo el servicio de asistencia a sus asociados) y Milkaut S. A. se ocupa de la industrialización y de la comercialización.

Hacia fines de 1995 comenzó a funcionar una nueva planta elaboradora de Leche en Polvo como respuesta a la necesidad de canalizar el aumento de producción recibida de los asociados.

En 1997 inauguró una nueva planta elaboradora de Yogur, con la más moderna tecnología.

En 1999 Milkaut puso en marcha una de las primeras plantas en el mundo -y única en América- que produce Concentrado de Proteínas de Leche.

En el año 2000 se produjo la incorporación de un socio minoritario a Milkaut S.A., a través de la apertura de su capital accionario. Este grupo se retiró en junio de 2005 y sus acciones se transfirieron a un socio estratégico, la láctea chilena Vialat SA, alineada con los objetivos comerciales de Milkaut.

Cuenca Lechera

La Argentina se destaca por su producción láctea. Milkaut se ubica en la cuenca lechera más importante del país, situada en la región central de la provincia de Santa Fe, en la localidad de Franck, departamento Las Colonias, donde tiene su casa central y su principal complejo industrial.



Milkaut S.A.

Los tambos que remiten su producción a Milkaut se encuentran en las provincias de Santa Fe, Córdoba y San Luis. La mayor concentración se da en Santa Fe, específicamente en el departamento Las Colonias y en la zona norte del departamento La Capital.

Dos áreas importantes de producción de leche dentro de esta misma provincia son las que se denominan Cuenca Carlos Pellegrini (departamento San Martín) y Cuenca Reconquista (departamento General Obligado).

La ciudad de Vicuña Mackenna es el centro de la cuenca Sur de Córdoba, en tanto que en San Luis la producción es cercana a la ciudad capital.

La óptima combinación del clima con la fertilidad del suelo de estas zonas posibilita que el ganado lechero sea criado en un ambiente ideal. El rodeo es alimentado con pasturas cultivadas, condición apropiada para una producción lechera de alta calidad.

Tecnología superior para procesar la mejor leche

Milkaut tiene una trayectoria de ochenta años en la lechería argentina, a través de los cuales fue incorporando tecnología de vanguardia a sus procesos. Con un equipamiento mayoritariamente de origen europeo, la empresa cuenta con cuatro plantas industriales con alta tecnología y una capacidad de producción de más de 2 millones de litros diarios.

Complejo Industrial Franck

Es el centro de operaciones de la empresa, concentrando el 80% de la producción de Milkaut. Desde este punto se programan las actividades de las demás plantas industriales. Este complejo cuenta con un predio de 105.000 m² de superficie de los cuales 18.000 m² son cubiertos.

Una vez que la leche es recibida en planta, pasa por rigurosos controles de calidad, los que aseguran el destino apropiado de la misma a cada línea de producción.

Área Deshidratados

Elabora Leche en Polvo, Crema en Polvo, Lactosa, Concentrado de Proteínas de Suero de Queso y Concentrado de Proteínas de Leche. También abarca la línea de Dulce de Leche.

Área Frescos

Comprende la producción de las líneas de leche pasteurizada, crema pasteurizada, yogures, postres y flanes.

Milkaut S.A. cuenta con tecnología adecuada para asegurar el proceso de pasteurización y homogeneización de la leche, lo cual, sumado a envasadoras de última generación, permite ofrecerle al consumidor un producto noble y fresco cada día. La planta de yogur fue inaugurada en 1997 y posee capacidad para elaborar 100 mil litros diarios de yogur.

Milkaut elabora diversos tipos de yogures: batidos, firmes, bebibles y frutados, entre otros. Esta línea cuenta con un alto grado de automatización.

Área Estériles

Produce leche larga vida (UHT) bajo Certificación HACCP «Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control». La planta fue inaugurada en 1995 y tiene una capacidad de elaboración de 250 mil litros de leche por día.

La materia prima es sometida a un tratamiento térmico que permite ampliar la conservación del producto en el tiempo.

Área de Quesos Naturales

Milkaut produce cuatro tipos de quesos: pasta blanda, pasta semidura, pasta dura y especialidades. La capacidad de elaboración en las diferentes líneas de quesos asciende a 500 mil litros de leche por día.

Comercio exterior. Milkaut en el mundo

Milkaut se ha caracterizado por pionera en exportaciones lácteas.

Su trayectoria en comercio exterior se remonta a la década del '40 con la venta de manteca al Reino Unido. Desde entonces hasta el presente ha mantenido una constante y creciente presencia en los mercados internacionales como Japón, Estados Unidos, Brasil, Croacia, México, Chile, Nigeria, Argelia, Rusia, Uruguay, Paraguay y Venezuela, entre otros.

Además, la empresa está en constante búsqueda de mercados no tradicionales. Así es como actualmente vende a países como Senegal, Arabia Saudita, Costa de Marfil, Egipto, Canadá, Holanda, El Salvador e Italia.

Milkaut S.A.

Milkaut en datos

:: Personal ocupado:	1.050
:: Plantas industriales lácteas:	4
:: Planta procesadora de miel:	1
:: Capacidad industrial:	2 millones 100 mil litros/día
:: Sucursales de venta:	6
:: Productos que se elaboran:	100
:: Ventas totales ejercicio 2004/5:	\$ 319.718.096,97
:: Mercado Internacional:	Exportaciones a más de 30 países

Asociación Unión Tamberos Coop. Ltda. es una cooperativa de primer grado conformada por socios productores lecheros, que son sus propietarios. En la actualidad la integran más de 650 productores.

Asociación Unión Tamberos vende su producción a Milkaut S.A., de la cual es socia mayoritaria, siendo esta última quien se encarga de industrializar y comercializar los productos.

Por su concepción cooperativa, Asociación Unión Tamberos Coop. Ltda. brinda a sus socios servicios para el desarrollo de su explotación y se organizan en tres líneas: agroinsumos, nutrición animal y acopio.

Groupe Soparind Bongrain

Groupe Soparind Bongrain es una empresa de origen francés dedicada a la elaboración de especialidades en quesos.

:: Facturación anual en el mundo:	U\$D 4.920 millones.
:: Personal ocupado:	18.000.

Milkaut S.A.

- :: Unidades de producción: 91.
- :: Capacidad industrial: 3.000 millones de litros de leche anuales.
- :: Países en los que desarrolla actividades: 24.

Filial Argentina: Cabaña y Estancia Santa Rosa:

- :: Productos: especialidades en quesos
- :: Facturación anual: U\$D 18 millones anuales.
- :: Capacidad industrial: 40 millones de litros de leche anuales.

Marcas controladas:

- :: ADLER
- :: BAVARIA
- :: SANTA ROSA
- :: ATUEL (entre muchas otras)

Santa Rosa, 85 años de tradición

Estancias Santa Rosa fue fundada en 1919 por Otto Bemberg.

El destino ha hecho que, en el transcurso de tantos años, Santa Rosa sea la empresa quesera de mayor antigüedad en la Argentina.

Uno de los secretos de la empresa a lo largo de toda su vasta trayectoria ha sido y es el respeto constante por la calidad, lo que ha convertido a la marca Santa Rosa en sinónimo del mejor queso argentino, incluso trascendiendo nuestras fronteras. En EEUU, países de América del Sur, América Central, África, Asia y Oriente Medio.

Santa Rosa es un auténtico especialista en la elaboración de quesos, distinguiéndose por su sabor, su textura y por el meticuloso respeto a su estacionamiento.

Toda esta larga, palpable y exitosa actuación, valieron para que se diera un paso muy importante en noviembre de 1990: el Grupo Bongrain, líder mundial en quesos finos, compra Estancias Santa Rosa a la familia Bemberg.

Esto trajo aparejado un importantísimo aporte de la mejor tecnología francesa y la posibilidad de intercambiar experiencias, conocimientos y nuevos productos.

Todo esto: calidad constante, elaboración artesanal, tradición y la mejor tecnología de otro especialista francés, se constituye en orgullo por aquello que producimos y ofrecemos a los amantes de los buenos quesos: “el verdadero sabor del queso”.

Sus Marcas

Hasta el año 1999, Cabaña y Estancia Santa Rosa comercializaba sus productos con la marca Santa Rosa.

A partir de 2000, y con el objetivo de ampliar el portfolio de productos y marcas de la compañía e ingresar a otros segmentos líderes en el mercado de quesos, Cabaña y Estancia Santa Rosa adquiere de Nestlé a las marcas Adler y Bavaria así como también la planta de producción de ambas marcas.

Así, Santa Rosa se inserta en la categoría de Quesos Procesados con la marca N° 1 (Adler) y consolida su liderazgo en Quesos Azules, sumando a su ya exitosa marca Santa Rosa la marca Bavaria y diversificando su oferta.

Sus Plantas

Santa Rosa tiene una amplia variedad de productos.

Cuenta con tres plantas de producción en Argentina. Dos de ellas emplazadas en la Provincia de Santa Fe: “San Jerónimo” en la localidad de San Jerónimo Norte y “El Suizo” en la ciudad de Las Parejas.

La tercera unidad productiva es “La Media Luna”, ubicada en Carlos Casares, Provincia de Buenos Aires.

En 2004, Santa Rosa Argentina y Bonprole Uruguay unen sus fuerzas constituyendo Queserías del Plata.

Información de contexto para la prensa

La década del '90 estuvo marcada por el auge y fuerte desarrollo de la lechería argentina. En el sector primario, el acceso a nuevas tecnologías en el tambo y a una genética superior, fue elevando año a año la producción nacional de leche. Las industrias lácteas debieron adecuarse a este contexto de crecimiento e invirtieron fuertemente para modernizar e incrementar su capacidad de procesamiento y elaboración, para lo cual apelaron al crédito externo que se presentaba de manera muy accesible.

En enero de 1999, Brasil devaluó su moneda afectando fuertemente las exportaciones lácteas que se dirigían principalmente al vecino país. A partir de ese año, comenzó a gestarse una de las crisis más profundas del sector lácteo en nuestro país que, rápidamente, pasó a tener un importante pico de producción, con un mercado interno saturado y sin rentabilidad en sus exportaciones.

A pesar de ello, todavía en los años 2000 y 2001 el tambo se presentó como una alternativa con rentabilidad. Sin embargo, en el 2002 la brusca devaluación de la moneda nacional revirtió la situación y, en la crisis, la agricultura surgió como una salida, ocasionando numerosos cierres de tambos.

En los primeros meses del 2002, mientras las actividades agropecuarias con destino exportable –como los granos– mantuvieron su valor en dólares y multiplicaron su precio nominal en pesos por más de tres veces, los productos lácteos apenas lograron pequeños ajustes en sus cotizaciones. Bajo estas condiciones, la leche no lograba recuperar posiciones frente a los granos, profundizándose la salida de productores tamberos del sistema.

En el segundo semestre de 2002, las condiciones del sector lechero comenzaron a mejorar, especialmente en lo que se refiere al valor de la materia prima y a los precios internacionales de los productos lácteos, generando mayor competencia por el abastecimiento de materia prima. Esto impulsó una suba constante y progresiva del precio del litro de leche pagado al productor que recompuso su valor, permitiéndole cubrir los costos de producción y recuperar rentabilidad.

La consolidación del valor de la leche se acentuó en los años siguientes ocasionando aumentos en los precios de los productos en las góndolas de los supermercados. Frente a esta escalada de precios, el Gobierno Nacional incrementó las retenciones a las exportaciones lácteas en 2005 llevándolas del 5 al 15% en leches y del 5 al 10% en quesos. A lo que luego sumó la quita de los reintegros y acuerdos sectoriales para evitar incrementos en los precios en el mercado interno.

En un ambiente donde la inflación anual ronda el 10% –en el cual algunos ítems como la mano de obra láctea y los costos energéticos se incrementaron muy por encima de dicho valor–, con retenciones a la exportación y sin posibilidades de modificar los precios en el mercado interno, las industrias lácteas no alcanzaron la rentabilidad prevista produciéndose, en algunos casos, incumplimientos en sus obligaciones financieras.

Contactos

Directorio Milkaut S.A.

Presidente

Miguel A. Benvenuti

Rivadavia 1.984 – (S3009AXP) Franck, Provincia de Santa Fe

Teléfono: (0342) 4501200 int. 1381

(Preguntar por la Srta Silvina Corti en el horario de 7,30 a 15,30)

O bien:

Mec Consultores Asociados

Balcarce 526 – (S2000DNL) Rosario, Provincia de Santa Fe

Teléfono: (0341) 4254703

contacto@meconsul.com

Ariel Secondo – Director

ariels@meconsul.com

(0341) 15 5 697699

Daniel De Paola – Área Prensa

(0341) 15 5 816105

prensa@meconsul.com