

**BOLETIN  
AVICOLA  
VITAGERM**

# Sagemüller Tres Cuartos de Siglo

En mayo de 1896, un joven de veintiséis años nacido en Moorese bei Abbehausen, Land Oldenburg, Alemania, comienza en Crespo una singular actividad: la molinera. Hacía tres años que estaba en el país, y el aforismo de Alberdi "Gobernar es poblar", tenía fresca y plena resonancia. El hombre se llamaba OTTO SAGEMÜLLER, se encariñó profundamente con estas tierras donde décadas atrás galopaban las huestes libertarias de Pancho Ramírez. A su vez provenía de una región de Alemania donde la libertad es proverbial e inalienable y se trasunta en el lema Frisio: "EALA FREYA FRESENA" que significa "Siempre libres frisonos" (Immer freier Friese).

Esta clara vocación por la libertad, posiblemente, haya sido uno de sus rasgos característicos y presidió todos los actos de su vida. Amar la libertad es sentirse responsable frente al destino, saberse partícipe del proceso histórico y entender, igualmente, una misión comunitaria. Todo esto alimentó su formidable espíritu de iniciativa, su clara posición ejemplificadora. Aquel hito puesto por la mano de don OTTO SAGEMÜLLER en una comarca todavía agreste, estuvo bien plantado y la inexorable prueba del tiempo lo demuestra, cuando luego de Setenta y Cinco años la empresa iniciada por él está presente, vital, en una zona que ha cambiado su fisonomía aldeana.

Alcanzar así los Tres Cuartos de Siglo de vida, es para nuestra firma un legítimo orgullo, es el fruto del trabajo de generaciones que no se dieron tregua, y esta tradición preside los días actuales de nuestra casa, cuando la empresa afronta nuevas realizaciones. Por eso, este número especial está dedicado al Aniversario Septuagésimo Quinto. Hoy, hablamos de lo que es SAGEMÜLLER S.A., de sus tareas, de su personal, de sus acontecimientos importantes, de los productos que elabora. Sabemos también que nuestra casa se debe a la colaboración de mucha gente fuera de la empresa, son nuestros clientes y amigos, los productores de la zona; las Instituciones del Comercio y la Industria, de la Banca; de los Poderes Públicos que a través de los años han atendido nuestras inquietudes.

A todos, nuestro reconocimiento y nuestra amistad.



El material humano de nuestra firma abre nuestro Número Aniversario. Son ellos nuestros Obreros, nuestros Empleados, nuestros Directivos. Como todo grupo humano es heterogéneo; hay diferencias de edad, de oficios, de especialidades. Pero algo los une cotidianamente y es la Empresa y sus objetivos. Recorrer cada uno de los procesos de nuestra industria es recorrer la labor de gente aplicada a una tarea. Unos reciben el trigo, otros



cuidan un pasaje del mismo a través de la molienda. Están los que esperan la harina y la embolsan y fraccionan. Los que la almacenan y despachan; los que conducen los camiones hacia los lugares de destino. Y así en todas las plantas, la sucesión de etapas y de manos de operarios, hasta el producto terminado, hasta los clientes.





Los años transcurridos desde 1896 hasta nuestros días han sido plenos de novedades en todos los órdenes de la actividad social y económica. La ciencia aplicada a la técnica ha determinado portentosos adelantos y ha abierto campos insospechados en todos los rumbos del quehacer humano. La industria en el Siglo XX, asimilando el proceso de evolución tecnológica avanzó a grandes pasos, ramificándose en especialidades nuevas, respondiendo a las necesidades de un siglo afiebrado en su marcha.



En SAGEMÜLLER S.A. la Tecnología fue incorporándose puntualmente a la labor industrial. Los procesos de elaboración de nuestros productos son de los más modernos. Pero una empresa no sólo es Técnica y Maquinismo. Es, fundamentalmente, un grupo humano que actúa a distintos niveles, en diversas tareas.





Hay gente que hace cincuenta años está en la empresa. Hay jóvenes que, trabajando en nuestra casa, continúan sus estudios secundarios y universitarios. Recientemente la empresa adquirió un automóvil para que sirva al traslado de estudiantes que cursan sus estudios en Paraná, diariamente.



La empresa, asimismo, atiende las necesidades de asistencia médica y de medicamentos del personal, y en este aspecto hay inquietudes en el sentido de, en el futuro, completar el programa social de la firma para con sus obreros y empleados.





También la empresa contempla el aspecto de la capacitación de su material humano. Como las actividades y especialidades son diversas, este aspecto tan importante desde el punto de vista empresario, ha sido encarado posibilitando la asistencia según las especialidades a

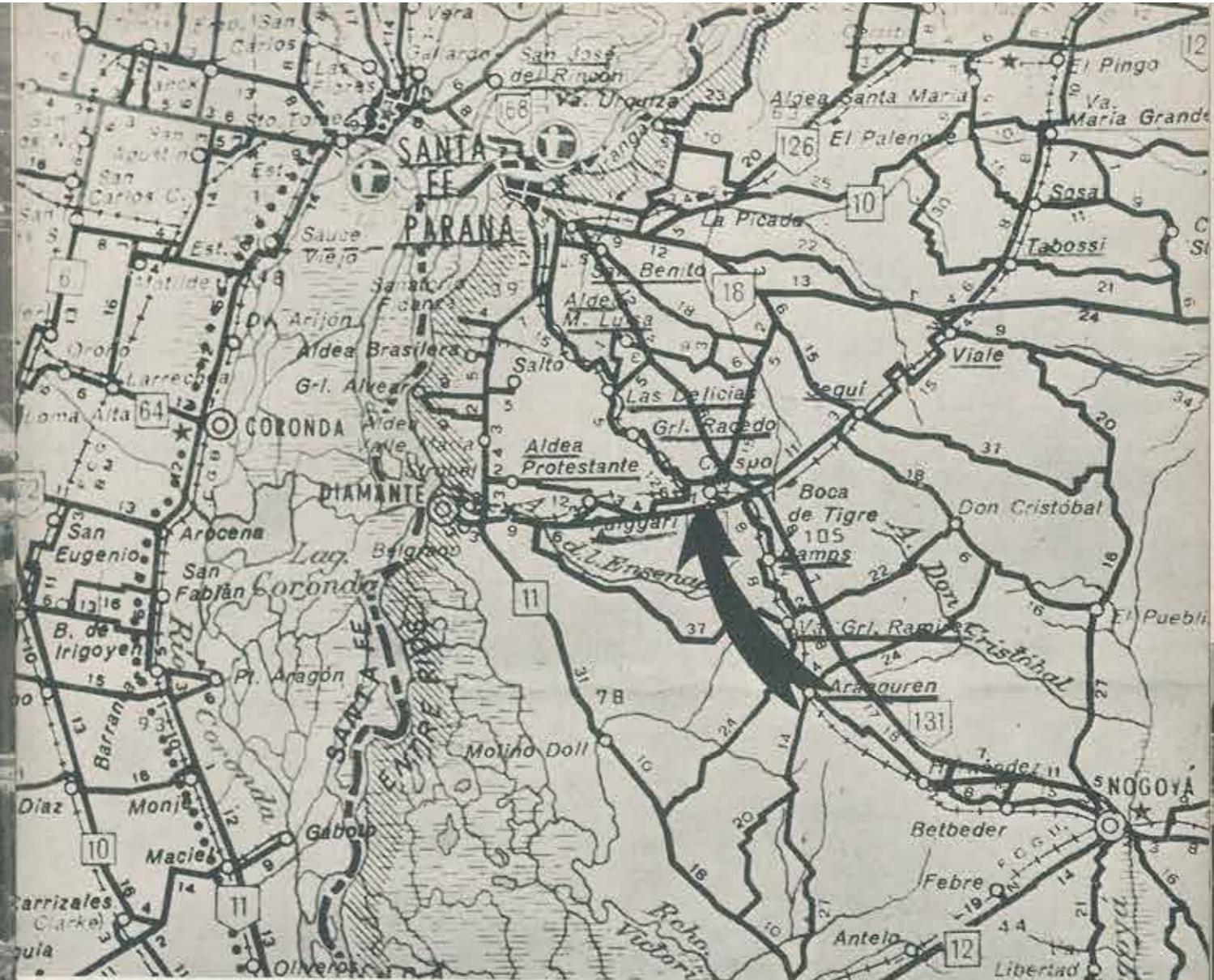


cursos y seminarios, de quienes están en la actividad específica que se trata en dichos cursos. Este es el papel docente y formador de gente capacitada al cual no puede renunciar una empresa.





Vista aérea parcial de la ciudad de Crespo. En la fotografía puede apreciarse en el centro un aspecto del grupo fabril de SAGEMÜLLER S.A. Se destacan los silos en la Planta de Alimentos Balanceados VITAGERM.



AQUI ESTAMOS DESDE 1896. Nuestra zona llama la atención al viajero por la pujanza que se observa. La división de la tierra hace posible una explotación intensiva de la misma. Las actividades de la granja, son complemento indispensable de cientos de pequeñas parcelas familiares. En este medio se ha desarrollado una avicultura que, paulatinamente, se encamina hacia la racionalización.



# Harina de Trigo Bárbara

La Harina de Trigo BARBARA es el producto más antiguo de nuestra elaboración. Por esta causa su presencia en el mercado desde hace tantos años, ha vinculado a la empresa con clientes en una relación de décadas.

Así es como estamos directamente unidos desde mucho tiempo con los Industriales Panaderos de una amplia zona de la provincia y de la Mesopotamia. La permanencia en el mercado con una clara conducta comercial y una constante calidad ha posibilitado a nuestra Harina BARBARA alcanzar un lugar de preferencia entre los consumidores.

En verdad, esta marca BARBARA es reciente. Identifica al producto desde la salida al mercado en los envases destinados al consumo familiar. El fraccionamiento de Harina en envases de uno y dos kilogramos, y luego de diez kilogramos, atiende exigencias de consumo. En tal sentido, la preferencia de las amas de casa por la Harina BARBARA, ha sido unánime y su presencia en el mercado determinó para nuestra marca una rápida posición de privilegio.

BARBARA es elaborada con trigos de primera calidad. Todos sus procesos son cuidadosamente verificados, y es sometida a un tratamiento especial que asegura su conservación libre de cuerpos extraños. Diariamente sus muestras ingresan al laboratorio para la comprobación de calidad.





## Reïnharina Primera Harina Leudante Enterrerriana

Una fría y soleada mañana de junio de 1968, una insólita caravana de automóviles daba vueltas en torno a la plaza Mayo de Paraná. Los vehículos portaban en el techo un enorme paquete y, mientras tanto, por la vereda un grupo de señoritas obsequiaba a las damas con una muestra del producto cuya promoción se estaba efectuando. El producto se llamaba REINHARINA, era la Primera Harina Leudante fabricada en Entre Ríos.

Desde entonces REINHARINA fue ganando lenta y firmemente un mercado. A tres años del lanzamiento del producto, puede afirmarse que su éxito ha sido extraordinario y ya ocupa un lugar destacadísimo en la preferencia de las amas de casa de una vasta zona de influencia.

Justo es decir también, que el éxito de REINHARINA se debe en buena medida a la aceptación inmediata y a la colaboración de los comerciantes que dispensaron su simpatía al producto de nuestra firma. Además, la célebre Profesora de Arte Culinario, Ketty G. de Pirolo, preparó un recetario exclusivo para Harina Leudante REINHARINA. Este recetario fue dividido en tres entregas y se envía a solicitud de las consumidoras. Diariamente llegan numerosas cartas desde los más diversos lugares solicitando el envío del Recetario.

La calidad del producto, la selección de la materia prima que en la fabricación se emplea, su cuidado proceso de elaboración y la presentación del mismo, son también factores importantes en la consecución del lugar en la preferencia de las amas de casa.

Señalamos también, que la Profesora Ketty G. de Pirolo ha sido presentada por REINHARINA ante el público femenino de las ciudades de Concordia, Paraná, Colón y Concepción del Uruguay en actos preparados por el Departamento Ventas de la empresa, y en los cuales la Sra. de Pirolo ha efectuado demostraciones prácticas del arte de cocinar.







## Visita del Centro Comercial e Industrial de Paraná



Con motivo de la celebración del día de la Industria, el 2 de Setiembre de 1967, nuestra firma recibió la visita de una delegación del Centro Comercial e Industrial de Paraná. En la oportunidad, en representación del Gobierno Provincial, concurrió el Sr. Ministro de Hacienda, Economía y Obras Públicas, Dr. Alciro Abel Puig.

Los distinguidos visitantes, comerciantes e industriales, recorrieron en compañía de directivos y personal de nuestra firma todas las plantas de la empresa. El acontecimiento cumplido en un marco de cordial amistad, dio lugar a que la delegación asistente se interiorizara de las actividades que se cumplen en nuestras dependencias y tuviera palabras de elogio para la función de SAGEMÜLLER S.A. A mediodía, se refirieron al acontecimiento en el transcurso del almuerzo ofrecido por nuestra casa, el señor Presidente del Centro Comercial e Industrial de Paraná de entonces, don Francisco Cerini; el Presidente de nuestra Empresa, Sr. Francisco G. Sagemüller y, en representación del Gobierno Provincial, el Sr. Ministro, Dr. Alciro Abel Puig.

## Visitas de Estudiantes

En diversas oportunidades nuestras dependencias han sido objeto de la visita de delegaciones estudiantiles que han concurrido a interiorizarse de los distintos procesos de fabricación.

La presencia de los estudiantes de Institutos especializados de enseñanza fue motivo para que se los atendiera deferentemente y se realizaran visitas guiadas por los respectivos Jefes de Sección y personal técnico. A través de ellas, los visitantes han tomado conocimiento en los lugares de producción de las etapas cumplidas hasta los productos terminados, de las verificaciones que se realizan, tanto en las materias primas utilizadas, como en los productos finales.

Nuestra casa accede complacida a recibir los grupos estudiantiles que complementan con la comprobación práctica la teoría recibida en las aulas. Es un modo de colaborar en la formación de los técnicos que el país necesita y de despertar el interés de los jóvenes por las posibilidades de la labor industrial.



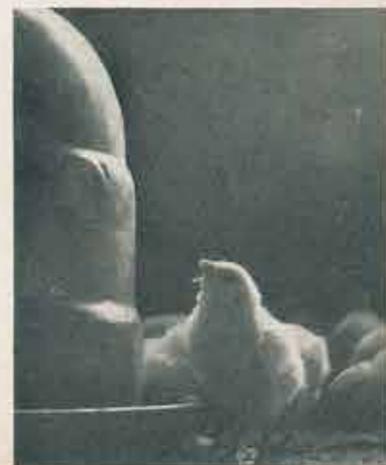
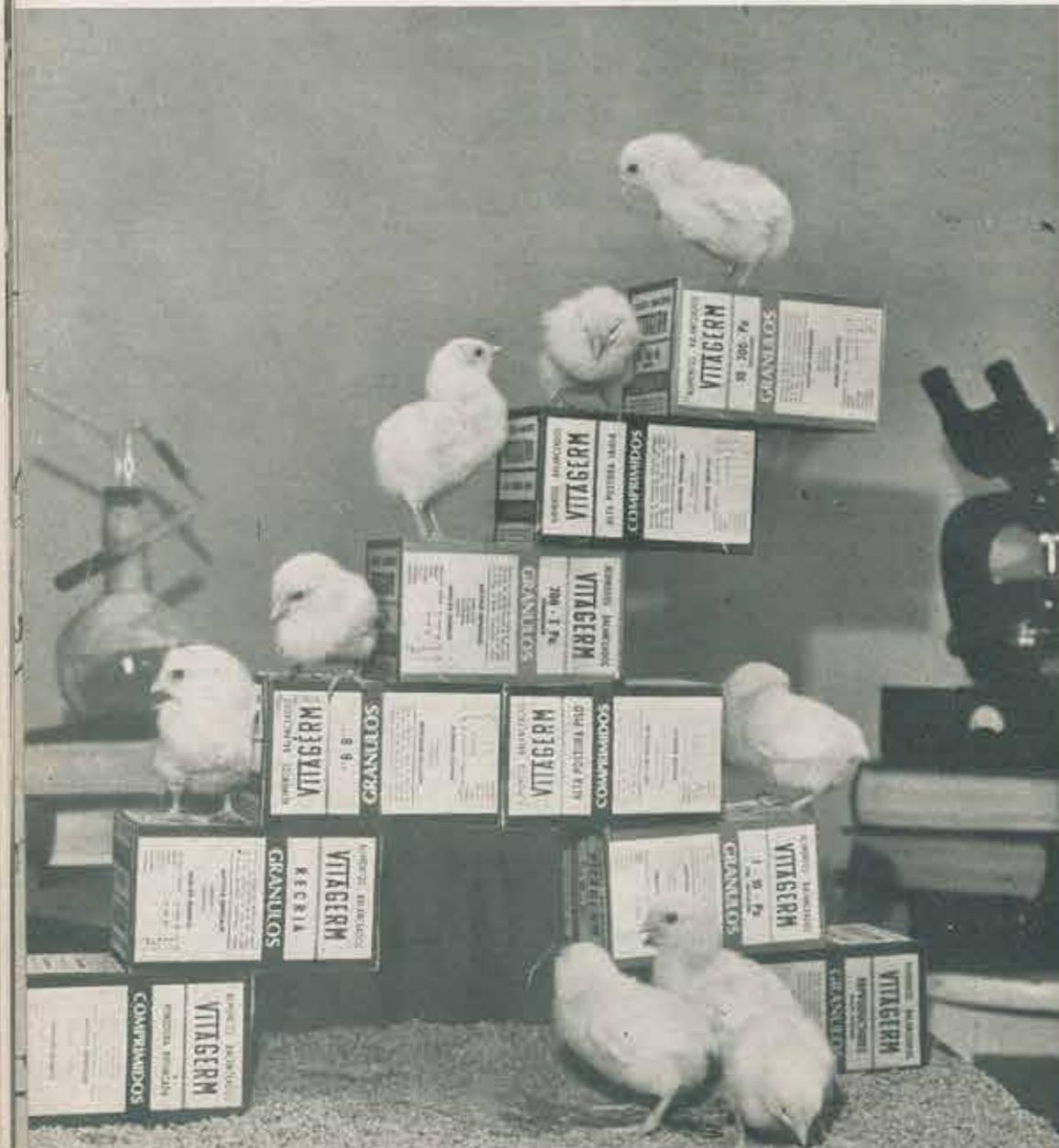
# Alimentos Balanceados Vitagerm



## Un Cuarto de Siglo en Avicultura

El año 1946, sin dudas, marca el comienzo de una importante actividad para SAGEMÜLLER HNOS., tal era nuestra razón social de la época. Al par de que en Crespo y su zona de influencia estaba tomando singular incremento la actividad avícola, se hizo sentir la necesidad de alimentar la creciente cantidad de gallinas ponedoras. A esta necesidad le salió al paso una iniciativa en nuestra firma: fabricar alimentos para las aves. Así nació una marca y comenzó una larga serie de etapas, de ampliación y perfeccionamiento. Un nombre empezó a popularizarse: VITAGERM. Por mucho tiempo quiso decir el alimento de las gallinas, fue desde entonces sinónimo de Alimentos Balanceados.

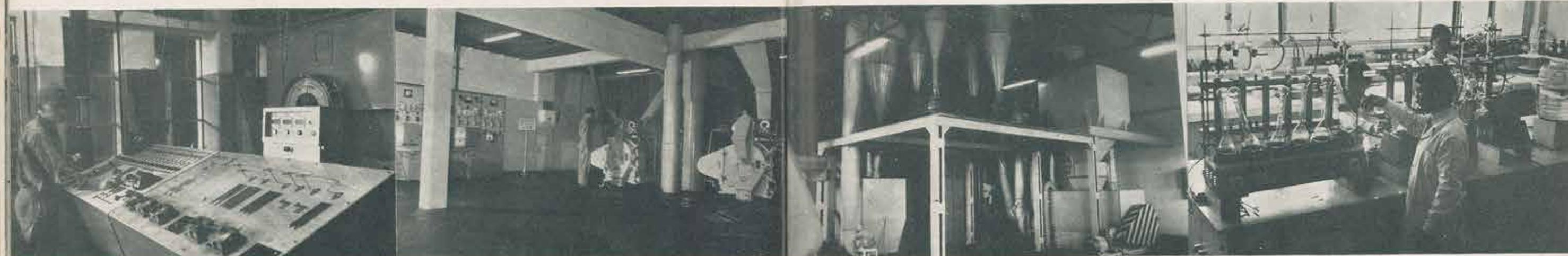
A partir de 1946, la avicultura empezó su desarrollo. En el orden mundial fue considerada como una importantísima fuente de alimentación y el incremento de las explotaciones aviares fue el objetivo en países



de alto grado de desarrollo. Hacia ese objetivo se volcaron recursos e investigaciones con lo que nació la Avicultura Industrial. El progreso alcanzó nuestro país y en los últimos diez años aparecieron las razas pesadas y las nuevas gallinas ponedoras que reemplazarían a las primitivas Leghorn. Estas aves nuevas, provenientes de prolijas cuan largas investigaciones de genetistas, necesitaban naturalmente, un alimento que atendiera los requerimientos de sus organismos concebidos como máquinas de fabricar carne y huevo en buenas cantidades y cortos períodos. La especialización en el rubro Alimentos Balanceados estaba tocando su nota más alta. Este panorama planteó a nuestra firma otras condiciones y demandó una

la homogeneidad juega un papel principalísimo en la calidad del producto final. Aquella es el resultado de la automatización, de un mezclado con una capacidad de dispersión de 1 en 100.000 partes. Además, las materias primas empleadas en VITAGERM son rigurosamente analizadas y seleccionadas y los productos terminados tienen cotidianamente su comprobación de calidad. Pero hay más, en la Granja Experimental VITAGERM, los distintos alimentos, así como sus planes de uso, son probados en lotes de aves testigos en los que se vigila y coteja el comportamiento de los mismos.

De este modo el cuarto de siglo transcurrido para VITAGERM le da una experiencia que avala las bondades de la marca. Su presencia



nueva puesta a punto en la Fábrica de Alimentos Balanceados VITAGERM. Entonces se programó e instaló la nueva planta dotada del más moderno y eficiente sistema de fabricación de alimentos balanceados. Paralelamente, y como obligado complemento, se instalaron los laboratorios de análisis y de patología aviar. Al frente de uno y otro se encuentran un Ingeniero Químico y un médico Veterinario, respectivamente. A partir de entonces comenzó una etapa más en la vida de VITAGERM. La formulación empleada en cada tipo de alimento responde a los conceptos más actualizados en materia de nutrición. Luego, en Fábrica, la elaboración en la que participan como partes diversos microingredientes, recorre un proceso en el cual

desde hace tantos años en el mercado avícola nacional le ha dado un prestigio logrado en base a méritos indiscutibles. El proceso de evolución, lógicamente, no se ha detenido. El crecimiento de la Avicultura Argentina, su papel como fuente de alimentación humana, cada vez más firme, señalan horizontes muy amplios y plantean metas más ambiciosas. En el proceso de expansión y desarrollo avícola que vivimos se hacen necesarias nuevas transformaciones y realizaciones industriales. Frente a ello nuestra empresa ha encarado un plan de obras en la Planta de Alimentos Balanceados VITAGERM cuyo cumplimiento está en apresurada marcha: los Silos y Planta de Embolse Automático.



## Charlas

El Algo más de Vitagerm, no es un slogan publicitario. Significa la preocupación constante de la empresa para brindar al usuario del producto un apoyo técnico, un asesoramiento permanente que le permita aprovechar al máximo la capacidad potencial de su establecimiento.

Es indudable que la avicultura como explotación nueva, afronta numerosos problemas derivados muchas veces de errores de manejo, o de deficiencia en la prevención de enfermedades. El asesoramiento y orientación de los técnicos es, dadas estas condiciones, de fundamental importancia para el desarrollo de la industria avícola. Precisamente, con la finalidad de difundir la racionalización de la explotación, VITAGERM encara periódicamente la realización de charlas técnicas para los productores.

## Técnicas

Estas charlas técnicas son preparadas conjuntamente por los Departamentos de Ventas y Técnico de la empresa. En el transcurso de las mismas el personal técnico desarrolla temas vinculados a normas generales de manejo de aves, construcción de galpones, planes de vacunación, etc.

Las notas gráficas insertas en esta hoja ilustran la realización de una charla dada por los técnicos de Vitagerm en la ciudad de Gualeguay, en los salones de la Sociedad Rural. La reunión termina con una cena ofrecida a los productores por la firma Sagemüller, que se encuadra dentro de la amistad y cordialidad nacidas de un cotidiano contacto.



## Departamento Productos de Granja y Frigorífico



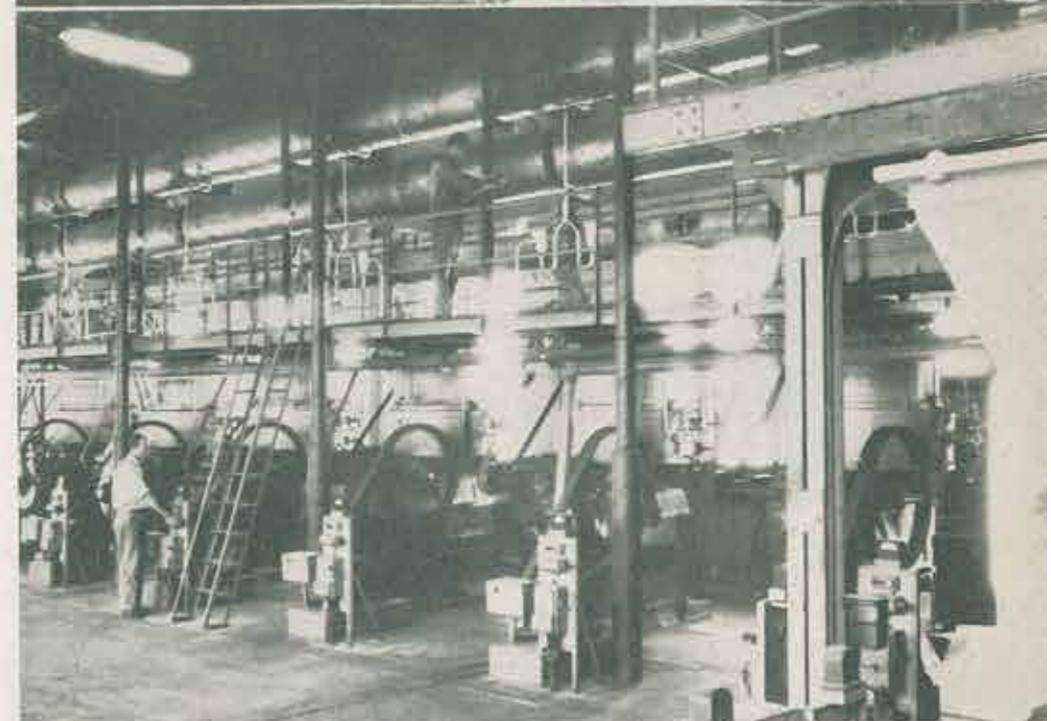
Esta es la actividad más nueva de nuestra firma. Se ha encarado con vistas a complementar, en el ramo avícola, la tarea realizada a través de los Alimentos Balanceados VITAGERM. Desde hace tiempo, hay conciencia formada de que la comercialización de los productos

es uno de los problemas de la Industria Avícola que, de aquí en adelante, merecerá especial tratamiento por la complejidad y distorsión de que ha sido objeto durante años.

Convencida nuestra empresa de la necesidad de hacer algo en tal sentido, se incorporó a las habituales una nueva tarea. Ella está encaminada a brindar a la producción zonal una eficiente vía de comercialización. Concretamente, ya nuestro Frigorífico y Departamento Productos de Granja comercializa, a través de la Sucursal Buenos Aires y Mar del Plata, huevos con la marca OPTIMO.

## Fábrica de Aceites Vegetales

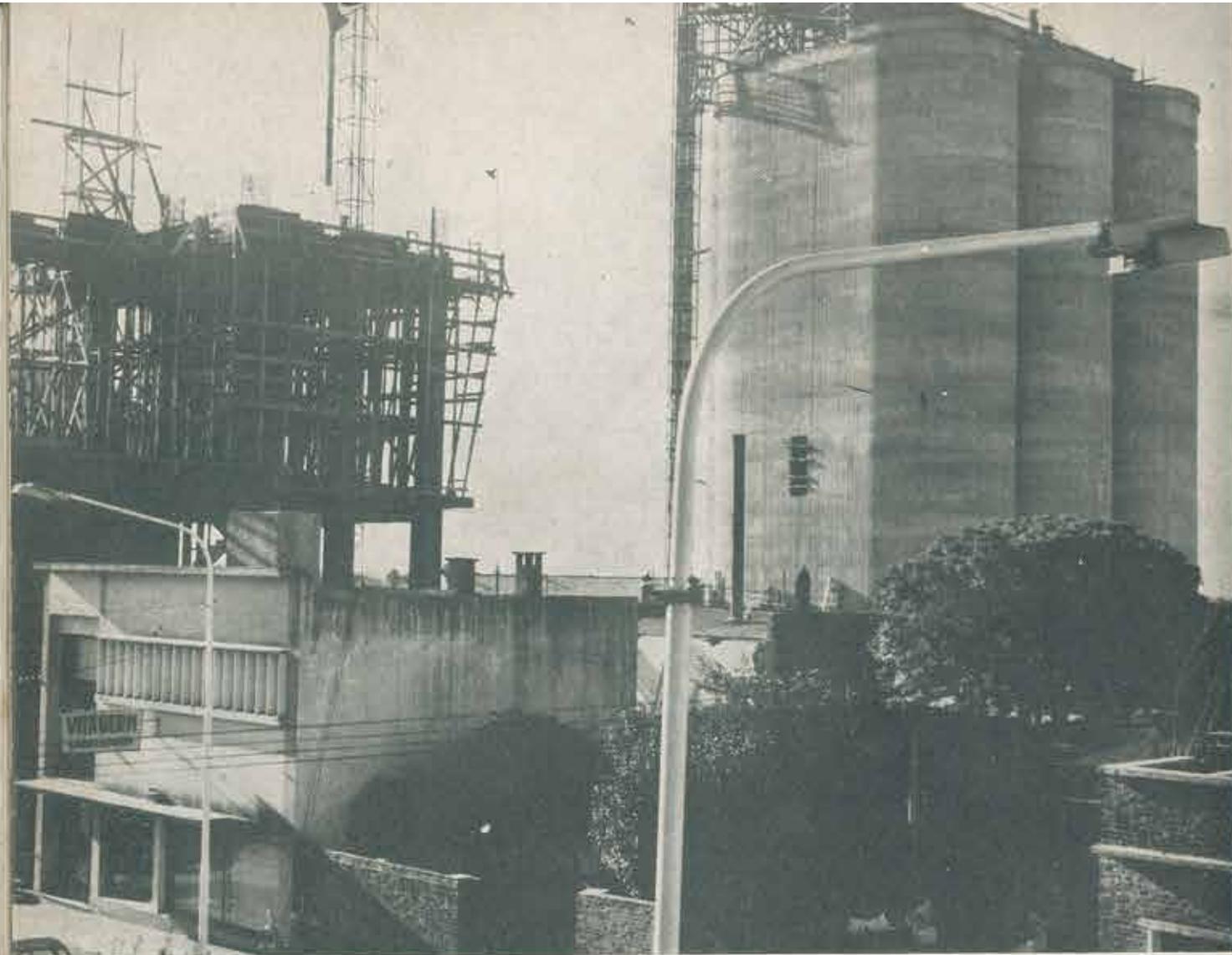
Desde 1948 esta fábrica produce aceite de lino y expeller en una de las instalaciones más actualizadas de la provincia. La eficiencia industrial de la planta está puesta en relieve por el hecho de que, a pesar de actuar en un mercado con periódicos problemas de comercialización y de aprovisionamiento de materias primas, la Fábrica mantiene un excelente ritmo de producción.





NACE UN...





## ... GIGANTE!

El martinete descargaba, golpe a golpe, un tonelaje abrumador sobre los pilotes. El estrépito era continuo. Alrededor, los hombres seguían espectadores el desarrollo de los trabajos que iban echando las formidables bases de la construcción.

Todo esto iba bajo tierra, una tarea lenta y ruidosa.

Hasta que un día empezó la otra etapa, enormes bloques grises empezaron a levantarse velozmente. De una semana para otra, como un brote fabuloso, seis cilindros de cemento se recortaron sobre el cielo de Crespo.

