



Un momento del acto de la Cátedra de Empresa Familiar en la Facultad de Económicas y Empresariales de Cádiz. JOSÉ BRAZA

# La innovación, para sobrevivir y algo más

Dos negocios de tercera generación cuentan en un acto de la Cátedra de Empresa Familiar su apuesta por la tecnología

Alicia Ruiz / CÁDIZ

Gracias a la innovación, una persona que esté por ejemplo en Pamplona podrá degustar en su casa una de las tapas más típicas del Bar Juanito de Jerez: las alcachofas guisadas. Con no pocas dificultades, esta empresa familiar de tercera generación ha creado Alta Cazuela, S.L. Según contaba su responsable Juan Rodríguez, en el parque tecnológico agroalimentario de Jerez han abierto una cocina central donde elaboran las recetas de toda la vida con tecnología avanzada, con un pro-

ceso de cocción a una temperatura controlada que mantiene los nutrientes del producto y, envasado en paquetes de 300 gramos, sus tapas llegan a cualquier parte. También la empresa Franjuba Pan S.L., con unas técnicas de envasado muy modernas, ha logrado que por ejemplo un pan como el mollete dure 60 días y sólo con tocarlo lo degustará al momento. En las aldeas del norte de España tienen buenos clientes y esta idea les ha permitido facturar de 75 millones de pesetas a dos millones de euros en la actualidad.

Es la experiencia que ayer rela-

taron dos negocios familiares de la provincia en un acto organizado por la Cátedra de Empresa Familiar de la Universidad de Cádiz, con el patrocinio de la Fundación Cajasar, sobre la innovación en este tipo de empresas. Su apuesta por la tecnología les ha permitido diversificar sus mercados y con ello sus ganancias. Eso sí, no sin hacer antes grandes esfuerzos y una fuerte inversión que finalmente parece haber merecido la pena. "La innovación nos ha permitido sobrevivir y después, si tienes suerte, además crecer", dijo Bartolomé Reyes, ter-

ra generación al frente de Franjuba Pan. Según Daniel Lorenzo, responsable de la Cátedra por la que han pasado ya unos 120 alumnos, el futuro de las empresas familiares se afronta con "optimismo" y con "recursos" para afrontarlo. Uno de ellos puede ser la innovación y el desarrollo.

Bartolomé Reyes relataba en su intervención que ha sido un proceso costoso, "sobre todo en la búsqueda de tecnología adecuada, pero llevamos año y medio vendiendo estos nuevos productos". La plantilla de esta empresa panadera la forman ahora 34 personas y tras notar los efectos de la crisis allá por 2006 "decidimos

## COSTOSO

Ambos empresarios coinciden en el esfuerzo necesario y la dificultad para encontrar maquinaria

crecer, salir del ámbito local. Gracias a mi padre, que es muy innovador, apostamos por el pan en atmósfera controlada y ha sido un gran éxito". El respaldo de las administraciones, que no había tenido en otros tiempos, sí lo encontraron en este proyecto.

Juan Rodríguez, de la empresa Alta Cazuela S.L., coincide con su compañero. En el apoyo encontrado en las administraciones, en la fuerte inversión, casi un millón y medio de euros, y en las dificultades para conseguir la tecnología adecuada. "No encontrábamos máquina que pelara alcachofas por ningún lado, y al final, en Murcia, nos la han hecho casi a medida", comentó. Aún así, también coincide en las posibilidades que ofrece para sobrevivir y crecer. Pero lo primero para conseguirlo es querer innovar. "Antes de llamar a ninguna puerta tienes que tener la idea y tu proyecto muy claro y entonces ver las necesidades y buscar las vías de financiación, que si bien ahora son difíciles se pueden encontrar", recomienda.

# Los obreros de Imtech siguen en huelga tras rechazar las mejoras

La compañía ofrece 200 euros a los trasladados o mejorar el finiquito a los que se marchan

A. R. / ALGECIRAS

Vuelta al punto de partida. La plantilla de Imtech Spain rechazó ayer en asamblea las mejoras económicas propuestas por la compañía para mitigar los efectos del traslado previsto para 21 trabajadores, por lo que continúa la huelga indefinida iniciada el 24 de noviembre.

La firma industrial planteó el martes, como adelantó Europa Sur, mejorar las condiciones de los traslados con una propuesta consistente en una ayuda de 200 euros extra al mes durante seis meses o, en el caso de que el trabajador decidiera dejar su puesto de trabajo, elevar el cómputo para el finiquito a 30 días por año trabajado en lugar de los 20 legalmente establecidos.

El secretario del comité de empresa, Fernando Oncala (CGT), criticó que la propuesta de la compañía, al plantear mejoras al finiquito, supone reconocer la postura sindical de que los traslados son en realidad "despidos encubiertos", según Oncala. "Los directivos llegaron a decir delante del comité en la reunión del martes que necesitaban 21 despidos. El traslado es una pantomima que sólo busca que los trabajadores elegidos, con nombres y apellidos, dejen sus empleos", comentó. La empresa no aportó una respuesta a estas declaraciones del comité.

# El Campero, Aponiente y El Faro de El Puerto reciben un reconocimiento a su excelencia

La Guía Repsol les otorga dos soles y los sitúa entre los 29 mejores restaurantes andaluces

Redacción / CÁDIZ

La Guía Repsol 2011 se ha presentado este jueves en Madrid como "la plataforma multisaporte más completa para el viajero, en una clara apuesta por las nuevas tecnologías". Además, en ella se refleja "el gran momento gastronómico" que vive Andalucía al otorgar 38 soles Repsol a un total de 29 restaurantes andaluces.

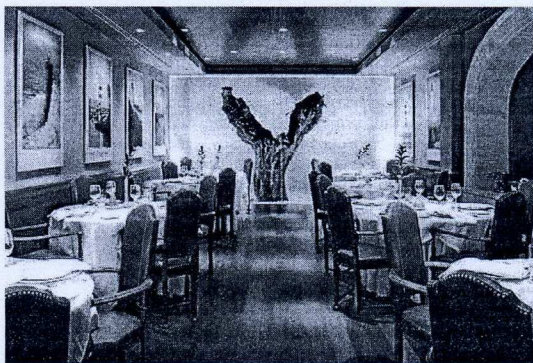
Siete restaurantes consiguen los dos soles: en la provincia de Cádiz destacan El Campero, en Barbate,

y Aponiente y El Faro de El Puerto, en El Puerto de Santa María.

El restaurante Calima de Marbella (Málaga), con Dani García al frente de la cocina, vuelve a alzarse con los tres soles Repsol, siendo el único establecimiento regional que alcanza la máxima categoría de la Guía Repsol.

Asimismo, un total de 21 restaurantes obtienen un sol, ninguno de ellos en la provincia de Cádiz.

Durante el acto de presentación, el presidente de Repsol, Antonio Brufau, ha destacado "el compromiso de la compañía con la gastronomía y el turismo de calidad, del que la Guía Repsol es el mejor exponente", al tiempo que



Uno de los salones del restaurante El Faro de El Puerto.

ha subrayado "la importancia de la innovación en la cocina para que los restaurantes españoles se mantengan a la vanguardia de la gastronomía mundial, año tras año".

Para Andalucía, esta guía propone dos recorridos inéditos: en torno al Jamón de Los Pedroches (Córdoba) y el Vino de Jerez-Xerez, Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. El primero de ellos recorre la provincia cordobesa de oeste a este hasta las estribaciones de Sierra Morena, donde se catan los sabores ibéricos; el segundo hace un recorrido por las tierras de la margen izquierda del río Guadalquivir, que dan a los vinos de Jerez "sus cualidades mundialmente reconocidas".

La concesión de los soles Repsol cuenta con el asesoramiento de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.