

LÍDERES



ENTREVISTA 21 AÑO 2021



“Si tuviera que buscar una palabra que me definiera tal vez sería fuerza. La aprendí de las mujeres de mi familia, de mi madre y mi abuela. Ellas ya fueron empresarias en su tiempo. Fueron un ejemplo para mí.”

Ángeles Orantes-Zurita

Directora General de La Cueva de 1900 e Industrias Cárnicas Zurita

LÍDERES

Directora General de La Cueva de 1900 e Industrias Cárnicas Zurita



“En el negocio de restauración de La Cueva de 1900 nuestro proyecto más inmediato es la recuperación total de la actividad, estabilizar la compañía después de esta importante crisis, la puesta en marcha de la línea de eventos y catering, y retomar la senda del crecimiento.”

LÍDERES



Ángeles, cuéntenos los orígenes de la empresa

Nuestra historia es la historia de una continua reinención, la inquietud y el dinamismo permanente, el crecimiento no tanto en volumen como en hacer cada vez las cosas mejor, y en consolidar nuestro nombre, este que Antonio y Ángeles iniciaron y que se convirtió en nuestra bandera, la implicación absoluta en todo lo que hemos emprendido y la humildad como actitud. Todo ello con el compromiso y la responsabilidad como herramientas, una carrera de fondo que forma parte de nuestro ADN.

Industrias Cárnica Zurita S.A. es un grupo alimentario dedicado a la fabricación de productos cárnicos y platos preparados, que ha buscado destacar por su dinamismo y capacidad innovadora. Actualmente posee dos fábricas en Granada.

El origen de la empresa se remonta a 1970 cuando Antonio Orantes Zurita, junto con su esposa Ángeles López Palomo, comenzaron en un oficio que desconocían hasta el momento. **En la década de los sesenta, Antonio Orantes desarrollaba su**

profesión de panadero y su esposa tenía una pequeña tienda de comestibles en un local junto a su residencia. En 1970, un primo de Antonio, propietario de una tienda de comestibles situada en el centro de Granada, decide traspasarla y Antonio y Ángeles se hacen cargo de dicha tienda en C/ San Jerónimo, 15.

Progresivamente, la modesta tienda de comestibles se ha transformado en una empresa cárnica líder que opera en el mercado de la charcutería selecta (jamones y embutidos) y que ha experimentado un crecimiento importante y una diversificación de su negocio en los mercados nacional e internacional.

Con el paso de los años los fundadores consiguieron formar un equipo de gestión profesionalizado, e implicar a sus hijos en un proyecto. Actualmente el equipo directivo de la empresa está formado por sus tres hijos: Ángel Orantes-Zurita, director de producción, Julio Orantes-Zurita, director comercial y Ángeles Orantes-Zurita, directora general.

LÍDERES

¿Como fue su incorporación a la empresa?



Me incorporo a la empresa familiar, en la que había trabajado desde niña, en veranos y fines de semana, a finales de 1993, a mi vuelta de Barcelona, con el propósito de continuar y desarrollar el proyecto empresarial y familiar que mis padres habían iniciado en 1970 y en los que mis tres hermanos ya participaban.

Los primeros años fueron de aprendizaje. Conviví unos años con mi padre en la gestión de la empresa. Este hecho fue muy importante para mí

puesto que aprendí de primera mano un modelo de gestión honesto y ético, de la mano de un maestro impagable. Este pilar ha sido mi guía todos estos años: la seriedad y el respeto a los compromisos es una carrera de fondo. El desarrollo de la empresa en la década de los 90 y 2000 fue importante, transformándose de una empresa meramente local a una empresa de ámbito nacional, muy presente en la gran distribución.

¿Cuáles son las líneas de negocio a las que se dedican?

En 2003 fundamos un nuevo modelo de negocio: la hostelería. En una década he desarrollado una cadena que cuenta con 15 establecimientos en Granada, Málaga, Córdoba, Sevilla y Madrid, ubicados en los centros de las ciudades y con un modelo de negocio que gira en torno a la carne, embutidos y una cocina con base tradicional pero evolucionada, con un importante modelo de crecimiento.

A pesar de que era una actividad diferente a la que la empresa Zurita había venido desarrollando desde 1970, decidí abordar este nuevo proyecto dada la gran relación que guardaba con el negocio matriz de Zurita: comercializar a través de un establecimiento de hostelería las chacinas y

jamones que de forma tradicional se fabricaban. Me decidí a mantener la marca La Cueva como marca de embutidos y jamones de gran notoriedad en la provincia y se abordo la compra de dicha marca. Fundé la sociedad Ángeles López Palomo, S.L.N.E (este nombre corresponde mi madre y cofundadora de la empresa Cárnicas Zurita, S.A y se le denomina así en homenaje a ella. Tras su fallecimiento la sociedad paso a denominarse López Palomo Restauración 1970, S.L. y es la empresa que gestiona desde 2003 la explotación de los establecimientos propios de La Cueva de 1900.



LÍDERES

Háblenos de La Cueva de 1900



En La Cueva de 1900 contamos con el producto, las chacinas caseras, fabricadas por una compañía con más de 50 años en el sector; el negocio, una cervecería-bar de tapas con el jamón y el producto del cerdo como referentes muy bien acogidos por el público; y la experiencia, a partir de los establecimientos propios con varios años de funcionamiento.

Actualmente cuenta con una plantilla de 250 trabajadores entre las dos líneas de negocio. Soy madre de tres hijos y cada día me miro en el espejo de mi madre, que fue su mi maestra de vida. Me siento muy acompañada por mis 3 hermanos y mi marido en todo este camino.

¿Cuáles son sus proyectos para el futuro?

En el negocio de restauración de La Cueva de 1900 nuestro proyecto más inmediato es la recuperación total de la actividad, estabilizar la compañía después de esta importante crisis, la puesta en marcha de la línea de eventos y catering, y retomar la senda del crecimiento. También el desarrollo de nuevos modelos de negocio tomando como base la venta de cárnicos y la restauración.

Continuar con el proceso de transformación digital de las operaciones y comunicación con nuestro cliente (desarrollo de un CRM propio).

En el negocio de alimentación continuamos centrados en el consumidor final con el desarrollo de sus cash & carry para ofrecerles directamente el producto de la sala de despiece y de la fábrica, con

con la versatilidad, fresca y ventaja en precio que ello suponía. Hemos acometido la reforma de nuestro cash de Albolote y de Churriana de la Vega, con el nuevo cambio de imagen de la compañía, una nueva imagen moderna y cercana que nos prepara para el nuevo mercado. La venta digital es nuestro proyecto actual.

Seguir desarrollando productos para la cadena de hostelería, acompañándola en su crecimiento y por supuesto buscando siempre la diferenciación en lo que hacemos.



LÍDERES



¿Cuál ha sido su mayor logro o satisfacción a nivel profesional?

Mirando hacia atrás, son casi 25 años gestionando empresas, puedo decir que mi mayor satisfacción es haber mantenido viva y haber hecho crecer la empresa que mis padres fundaron, haber ayudado a su evolución y habernos sabido adaptar a los grandes cambios a los que nos hemos enfrentado. Hemos querido siempre ser dueños de nuestro destino y nos hemos reinventado ante las crisis. Esto nos ha dotado de un dinamismo y una forma de gestionar que nos ha llevado hasta hoy.

Especialmente orgullosa me siento del equipo creado durante estos años, con mis hermanos como los mejores compañeros del proyecto. Hemos creado mucho empleo y somos una empresa muy volcada con nuestro entorno.

Muy grave ha sido la crisis a la que nos hemos enfrentado como consecuencia de la pandemia, y es un orgullo contar con un equipo tan profesional y humano, que ha realizado una excelente gestión, manteniendo el ánimo y una actitud positiva ante unos acontecimientos tan difíciles, un ejemplo de compromiso.

Ángeles cuéntenos algo sobre usted ¿Qué adjetivos cree que la pueden definir?

Si tuviera que buscar una palabra que me definiera tal vez sería fuerza. La aprendí de las mujeres de mi familia, mi madre y mi abuela. Ellas ya fueron empresarias en su tiempo. Fueron un ejemplo para mí. Pero creo que todo se aprende en la vida, solo es necesario creerlo, tener una mente abierta y una voluntad fuerte.

Muy activa en todos los sentidos participo en múltiples proyectos y foros que contribuyen al desarrollo de nuestra tierra, del carácter emprendedor de nuestra sociedad, y a visualizar el trabajo de la mujer como empresaria.

LÍDERES

¿A qué dedica su tiempo libre?

Me hace feliz seguir formándome, conocer personas nuevas de las que aprendo, intercambiar experiencias. Mi familia y mis amigos llenan mi tiempo libre, viajar, hacer planes con ellos, salir a pasear al campo, la gastronomía tiene un papel importante en mi vida, mi madre era una magnífica cocinera, nos aglutinaba a toda la familia en torno a su mesa. Aunque yo no soy buena cocinera me gusta descubrir nuevos platos, leer sobre ello e investigar nuevas tendencias culinarias.

