La empresa que renace de las cenizas

LA FIRMA CÁRNICA Y DE PLATOS PREPARADOS GOURMET CRECE EN PLENA PANDEMIA. ABRE UNA NUEVA FÁBRICA POR EL TIRÓN DEL CONSUMO DE LOS HOGARES PESE A LA PARALIZACIÓN DEL CANAL 'HORECA'. LA EMPRESA DESTRUIDA POR UN INCENDIO HACE TRES AÑOS MEJORA SU NEGOCIO UN 8 % EN 2020

Jaime Álvarez, director general de Gourmet | Daniel Tortajada

José Luis Zaragozá

La compañía Gourmet, fabricante de elaborados cárnicos y platos cocinados refrigerados, bien puede asemejarse al *ave fenix*, aquel pájaro que en la mitología griega se regeneraba de las cenizas de su predecesor. La fábrica de Paterna, tras sufrir un devastador incendio en 2017, no solo ha vuelto a la normalidad sino que crece sin parar y abre nueva plantas de actividad para diversificar su negocio. De hecho, la pandemia de coronavirus, lejos de paralizar su negocio, dispara la elaboración de alimentos.

Tras cuatro décadas de existencia la empresa familiar está controlada ya por la segunda generación, en cuyas tareas de gestión participan los hermanos **Davinia** y **Rubén Corell Temprano**, máximos accionistas y representantes del comité de dirección comercial, marketing y comunicación, así como de la dirección industrial y compra de materia primas, respectivamente. «Tenemos capacidad para invertir y generar empleo en tiempos de coronavirus, dejamos los préstamos y avales del Instituto de Crédito Oficial para otras sociedades que los necesiten en estos tiempos tan complejos para la economía en general». Así de satisfecho se expresa en declaraciones a este diario el consejero y director general de Gourmet, **Jaime Álvarez**. «La empresa cárnica supera la crisis de la covid-19 con más ventas, más empleo y más inversiones», explica su principal ejecutivo.

El temible virus ha cambiado los hábitos de consumo. Se come más en casa y menos en bares y restaurantes. Y más alimentos elaborados. Esa circunstancia ha sido aprovechada por esta industria cárnica y de platos preparados. Álvarez resalta que Gourmet, cuyas marcas de referencia son *Picken* y *La Cuina*, sigue «permanentemente atenta a lo que pide el mercado y los consumidores. Los nuevos estilos de vida y hábitos de consumo han contribuido a que investigue y trabaje más en estos últimos tiempos en el desarrollo de soluciones a las nuevas necesidades de los usuarios, quienes buscan alimentarse mejor, de una forma más sana y más cómoda», apunta el ejecutivo de la mercantil desde su cuartel general en el polígono industrial Fuente del Jarro.

La compañía de la familia Corell Temprano financia su nueva planta y deja los créditos del ICO «para que ayuden a otras sociedades que los necesiten»

La tendencia a incorporar platos preparados en lo que conocemos como el canal 'Horeca' (hostelería, restauración y catering) creció en España de manera acelerada. El sector dedicado a su distribución cerró el 2019 con más de 3 000 millones de euros en ventas, y creció un 6 % respecto a las cifras del ejercicio anterior, según el observatorio sectorial de la consultora DBK. Pero eso ha cambiado por las restricciones en la hostelería.

Cómo sortear la crisis

Capaz de superar grandes obstáculos, Gourmet, con gran dependencia de la hostelería, donde colocaba el 34 % del volumen de negocio, ha sido capaz incluso de aumentar su producción como proveedor de grandes cadenas de supermercados e hipermercados tanto de ámbito nacional como regional. Ahí tiene como clientes a Mercadona, Consum, Alcampo, Carrefour, Ahorramas y Masymas, entre otras. «Al consumir mucho menos en restaurantes la gente pasa más tiempo en los hogares. Y compra más productos en las tiendas», explica Jaime Álvarez tras asegurar que la compañía venderá este ejercicio un 8 % más que en 2019 y alcanzará un cifra de negocio próxima a los 12 millones de euros. Comercializará 2.000 toneladas de productos.

Lejos de recortar plantilla, Gourmet, que emplea a 74 trabajadores fijos, ha contratado a 36 para la campaña de Navidad. «Sólo una parte del departamento comercial, durante la etapa dura del confinamiento tuvo que coger días de vacaciones durante las severas restricciones de movilidad. Hemos renunciado a ERTE y ERE», indica el director general de la compañía. Parte del departamento de internacional, al no poder viajar, se reubicó en otras tareas de gestión.

Gourmet también ha aumentado los controles y planes de prevención sanitaria. «Hemos conseguido el compromiso de los trabajadores, que viene de lejos, desde el incendio de 2017 y que motivó al personal para implicarse más en la empresa. Teníamos reuniones periódicas para evitar positivos y posibles contagios de covid-19. Por eso sólo hemos tenido solo dos o tres casos que hemos solucionado regalando una estancia en un hotel para guardar cuarentena y que la gente se quede tranquila», explica Jaime Álvarez.

De cara a 2021 prevé crecer porque abre la nueva actividad de elaboración de platos preparados con pasta. Inaugurará en breve esa fábrica de Paterna tras invertir 6 millones de euros y contratará entre 25 y 30 personas más. La compañía cárnica especialista en patés y salchichas ya exporta a cadenas de distribución de México, así como de Francia, Alemania, Finlandia y Hungría. En breve llegará a otros cuatro países de Europa.

Jaime Álvarez, sujeta algunos de los productos de Gourmet. | D. Tortajada

El director general sostiene que el «compromiso de la plantilla» ha sido clave para superar el incendio que arrasó en 2017 la factoría y ahora, para garantizar el aumento de producción