

Navarra Tudela y Ribera
GASTRONOMÍA. CINTRUÉNIGO

Una empresa del grupo Maher ofertará un servicio integral de gastronomía

Trabajará producto navarro, y tendrá 50 empleos fijos y hasta 400 indirectos en temporada
Abrirá sus puertas en marzo de 2013 en el polígono industrial de Cintruénigo

Actualizada 07/11/2012 a las 12:00



Enrique Martínez. ARCHIVO

Ofertar un servicio integral de gastronomía. Éste es el fin de la empresa que abrirá en marzo de 2013 el cocinero carbonero **Enrique Martínez**, propietario del restaurante **Maher** y director del grupo del mismo nombre, en una parcela de 15.000 metros cuadrados del polígono industrial de Cintruénigo.

Como explicó su promotor, la citada empresa de multiproducto es una planta de cocina y pastelería de 5.200 metros cuadrados de superficie. "Esa planta va a tener diferentes canales, como son una línea de **productos Gourmet**, otra de productos para base alimentaria, para hostelería, para pastelería, y para restaurantes asociados, que es gente que se va a incorporar con nosotros en la gestión de sus hoteles y restaurantes", indicó Martínez.

En cuanto a la plantilla, afirmó que trabajarán en la empresa unas 50 personas fijas, a las que habrá que sumar los trabajos indirectos, según la temporada, "porque nos vamos a dedicar mucho a productos agroalimentarios de temporada". "Hay meses que damos a 400 personas de alta. No son empleos fijos, pero están muy demandados porque vienen muy bien a las personas que trabajan con nosotros para conciliar su vida laboral y familiar", añadió Enrique Martínez, quien calificó de "muy alta" la inversión que está acometiendo "sin socios", aunque prefirió no concretarla.

Apuntó que no conoce ninguna iniciativa de este tipo en España. "Hay cocinas centrales, gente que hace un producto, pero no un servicio integral que te ofrezca absolutamente todo".

Materia prima ribera

Por lo que se refiere a la línea Gourmet, apuntó que en esta fábrica se elaborarán unos 400 productos agroalimentarios diferentes "todos navarros y muy especializados" para tiendas Gourmet que distribuirá por toda España. Habrá desde producto en fresco a envasado, ultracongelados -por ejemplo pimientos-, o en envase de cristal o lata. "La materia prima sale toda la Ribera", aseguró. Explicó que, "como las bases son las mismas, también se elaborarán productos envasados para complementar a los restaurantes, hoteles, asociaciones o consumidores privados de distintos puntos de España que ya nos están comprando, y a los que llevamos todo preparado".

Martínez añadió que hace años que tiene una empresa de catering y que gestiona la cocina de distintos restaurantes españoles, llevando la comida para diferentes eventos a falta de ensamblar los productos. "Ahora esto es una forma de unificar todo y de hacer un servicio integral. Entonces la oferta es completa, incluyendo la parte humana de asesoramiento", concluyó.

Datos de interés

1 Ubicación. La nueva empresa, cuyo nombre aún no ha decidido Enrique Martínez, se ubica en una nave de 5.200 metros cuadrados situada en una parcela de 15.000, en el polígono industrial de Cintruénigo, su localidad natal. La apertura está prevista para marzo del próximo año.

2 Servicio integral. Se trata de una planta de cocina y pastelería con diferentes canales, como una línea de elaboración de productos Gourmet, otra para restaurantes asociados y otra para pastelería, entre otras. "La materia prima saldrá toda de la Ribera, que es nuestro campo de acción. Vendemos en todos los sitios, y en todas las gestiones que hacemos en todos los lados, vamos con Navarra", aseguró el reconocido cocinero carbonero Enrique Martínez García.

"Hay que hacerla, porque si todos nos echamos atrás, no se mueve nada"

Enrique Martínez reconoce que lleva en la cabeza este proyecto desde hace 8 años y hace 5 que empezó a "madurarlo". "Lo quise localizar en

http://www.diariodenavarra.es/noticias/navarra/tudela_ribera/2012/11/08/una_empresa_ofertara_un_servicio_integral_de_gastronomia 08/11/2012

Una empresa del grupo Maher ofertará un servicio integral de gastronomía | Diarioden... Page 2 of 2

Cintruénigo, lo que pasa es que tuve muchos inconvenientes con el ayuntamiento en ese momento y se retrasó. Luego, tras estar prácticamente cerrado en la **Ciudad Agroalimentaria**, surgió esta opción en el polígono industrial de Cintruénigo, con el edificio ya hecho, y al final, fue una decisión de hacerlo en casa porque nos venía más cómodo".

Explicó que decidió hacer este tipo de negocio porque "veía que la situación que íbamos teniendo estos años era insostenible y que si bajaba, la empresa modelo será la nuestra". "Había una burbuja no sólo inmobiliaria, sino de forma de vida", indicó. Añadió que a la hora de seguir con esta iniciativa, le puede "estar convencido de que es el camino". "Cuando la crisis económica se estabilice algo, la psicológica se apartará y volverán las cosas no como antes, que no tenía sentido, pero tampoco como ahora. Ni los excesos de antes, que ni nosotros mismos, que éramos beneficiados de ellos porque nos veía todo el mundo a los restaurantes con su tarjeta, ni lo de ahora, que vienen, ponen el precio y no saben los gastos estructurales que tienes", reflejó.

Reconoció que **lo ideal hubiera sido poner en marcha esta empresa hace 5 años**. "Me asusta mucho, porque es muy grande, pero creo que hay que hacerla, porque si todo el mundo nos echamos atrás, no se mueve nada", consideró.

A la hora de acometer el proyecto explicó que se ha dejado llevar más por el instinto. "Todo el mundo -asociaciones, hostelería y caterings- demanda este tipo de actividad. He visto el camino y estoy trabajando en él", afirmó.

Calificó la obra de "muy compleja porque no es una fábrica al uso sino una cocina de casa semiindustrializada". "Es fácil hacer un producto, pero cuando haces 400 cosas diferentes, nunca se tiene que cruzar ningún producto", concluyó.