



►PREMIO : Joven Empresaria
 ►COLABORA: Eurocaja Rural
 ►LOGROS: Pionera en gestión comercial integral de bodegas

GEMA SÁNCHEZ-MULITERNO BLEDA

REDACCIÓN / ALBACETE

Gema Sánchez-Muliterno Bleda, ganadora del premio a la Joven Empresaria, remarcó que el galardón supone un impulso «para seguir trabajando con mucha ilusión» en su empresa Foobespain SL, junto con su socio Carlos Díez Sánchez.

«Nací entre viñedos en 1989. Mi abuelo, Eduardo Sánchez Muliterno, era dueño de una bodega de Albacete donde crecí y tuve claro desde los nueve años que mi propósito era dedicarme al mundo del vino. Comencé bien pequeña vendimiando y formándome en nuestra bodega hasta hoy día, que continúo trabajando en el sector en mi propia empresa», relata la galardonada, remarcando que «tengo siempre como referente a mi abuelo Eduardo, la persona que me inculcó los valores para ser emprendedora y los conocimientos para llegar a ser empresaria».

Su formación y primeros pasos profesionales estuvieron siempre vinculados al mundo del vino. Asistió a la Escuela de la Vid de Madrid para realizar el FP Superior de Vitivinicultura y mientras tanto trabajó como guía de enoturismo y catas dirigidas en bodegas, realizando después prácticas en un *Chateau* de Burdeos (Francia) durante tres meses y pasar directamente a trabajar en una bodega del Douro (Portugal).

«Mientras trabajaba me di cuenta de que me gustaba mucho el área comercial y me especialicé en FE-DA a través de un curso de Comercio Internacional» detalla Sánchez-Muliterno. Así, junto a Díez, dio el paso de crear Foobespain, compañía que realiza la gestión comercial de exportación de bodegas de cualquier parte de España. «Somos su Departamento de Exportación externalizado, siendo así una empresa pionera en realizar la gestión comercial integral de las bodegas», indica. Entre los servicios que ofrecen están estudio estratégico para el crecimiento exterior; prospección de mercados internacionales; creación de estrategia de internacionalización; gestión comercial internacional; coordinación logística y documentación necesaria; gestión de ayudas OCM; asesoramiento de perfil de producto y *packaging*; y marketing y promoción internacional.

La empresa ha logrado el crecimiento sostenible a base de la introducción y posicionamiento de marcas en función de las necesidades de los mercados y de los proyectos empresariales que llevan a cabo con las bodegas. Merced a ello, han obtenido una facturación para sus clientes de más de cinco millones de euros anuales, con un incremento de facturación propia anual del 30% en los últimos cinco años y una media de siete trabajadores en la empresa.

XXIV EDICION Premios San Juan

DOLORES ANDÚJAR Y YOLANDA MOROTE

►PREMIO: Mujer Empresaria
 ►COLABORA: Diputación Provincial de Albacete
 ►LOGROS: Ejemplo de crecimiento a través de vocación y profesionalización

REDACCIÓN / ALBACETE

El premio a la Mujer Empresaria corresponde en esta ocasión a Dolores Andújar Serrano y Yolanda Morote Andújar, madre e hija que dirigen Embutidos Morote y Andújar, una empresa de origen familiar dedicada a la fabricación y comercialización de embutidos y productos cárnicos, con sede en Peñas de San Pedro.

La empresa nace en 1968 en La Solana como una carnicería, vendiendo sus productos en la localidad y en la Comunidad Valenciana. Tras la jubilación de un familiar, en los años 80 se produce el traspaso a Juan Morote Córcoles, que fue durante unos años autónomo junto a su mujer Dolores Andújar Serrano, que ahora es una de las administradoras. En esa década, concretamente en 1985, por motivos legislativos y sanitarios, tuvieron que hacer una fábrica nueva para adaptarse a la normativa europea y poder vender fuera sus productos.

Ya en los años 90 se forma la actual sociedad mercantil Embutidos Morote y Andújar SL, formada por el matrimonio de Juan y Dolores. Cuando llegaba el cambio de siglo, motivos de salud hicieron a Juan dejar la administración de esta empresa familiar, pasando a ser responsables de la misma su mujer y su hija,

Yolanda, que se incorporó con 19 años y sigue en la labor hasta la actualidad.

También llegó otra ampliación, con 480 metros cuadrados de sótano para el sacado de jamones y 390 de almacén y despacho. Elaboran actualmente desde embutidos caseros a jamones de curación natural, carnes frescas y adobos. Todos los productos están hechos a la antigua usanza, incluso anteriormente se llegaba a hacer la matanza propia cuando se podían sacrificar los cerdos en los mataderos municipales.

En definitiva, más de 50 años creando embutido de calidad y distribuyéndolos por todos los rincones del país. Según indican, «se han pasado algunas crisis pero con mucho trabajo, esfuerzo y mano de obra» han logrado sobreponerse a todos los inconvenientes que surgen a las pequeñas empresas.

A día de hoy se ha aumentado la plantilla en dos trabajadores fijos y otro temporalmente para suplir vacaciones. Todo esto ha sido posible gracias al trabajo diario de Dolores, durante más de 40 años y de Yolanda, durante más de 20. Además, se trata de dos mujeres que, a pesar de trabajar todos los días, concilian su carrera profesional sin perjuicio de su vida personal y familiar, pues Dolores tiene tres hijos y Yolanda un niño de siete años.

