



AMEZTOI ANAIK

9

Entre ocho y nueve millones de euros al año es la facturación de esta empresa de la industria alimentaria.

► **Origen.** De la venta ambulante de croquetas en los 80 por Zarautz a la actual sede industrial de Zestoa.

► **Plantilla.** Tiene 46 empleados, de los que el 90% sabe cocinar, actividad principal de la firma.

► **Actividad.** Alimentos preparados, desde congelados a refrigerados (primer y segundo plato y postres).



Azkue, Robleño y Amezttoi, en la sede de Zestoa con el producto estrella de Amezttoi Anaiak, las croquetas. FÉLIX MORQUECHO

«Para hablar de la empresa nos juntamos a comer en una sociedad»

Industria alimentaria.
El lema de Amezttoi Anaiak no es «ir contento al trabajo sino salir contentos del trabajo»

De repartir croquetas en bicicleta por Zarautz en los ochenta a levantar una empresa que factura casi nueve millones de euros y vende sus productos precocinados a miles de consumidores. Este es el enorme recorrido de la empresa Amezttoi Anaiak de Zestoa, dedicada a la fabricación de productos alimentaciones preparados. Y todo ello gracias a la habilidad culinaria de la familia, pero también a la cultura empresarial y organización laboral en una compañía en la que todo se debate y decide, cómo no, en torno a una buena mesa, como suele ser tradición en Euskadi. Una estrategia que ha servido a Amezttoi Anaiak para lograr un buen maridaje entre responsables de la compañía y los trabajadores.

El gerente, Iñigo Amezttoi, cuenta como «mi madre y mi tía empezaron a hacer croquetas en casa en el año 82 y nosotros las repartíamos por el pueblo en bici antes de ir a la ikastola. En 1994, viendo que las croquetas estaban ricas y que también otros platos triunfaban, el negocio creció y se instaló en Zarautz el primer obrador oficial para en 2007 dar el salto definitivo a la actual planta de Zestoa, donde trabajan 46 personas.

La mayoría de ellas se junta los viernes en una sociedad de Zarautz para «involucrar a todos con el proyecto» en torno a

la cultura de la cocina, que es a la que se dedica esta firma. Esa sociedad gastronómica se convierte en ocasiones en una especie de 'sede del consejo de administración' o 'laboratorio de I+D+i' para testar los nuevos productos, bromea Nuria Robleño, directora comercial. Pero lo cierto es que en Amezttoi Anaiak las asambleas son muy participativas y transparentes. «Yo no hablo más que dos minutos y casi mi principal función es cocinar luego para los demás», bromea Iñigo Amezttoi,

al que conocen más como 'sukaldari nagusia' que como gerente. «El objetivo de la asamblea es transmitir lo que se está haciendo, pero que intervenga cada uno».

Para crear esos vínculos de confianza entre jefes y empleados, los seis principales cargos de la empresa de la industria alimentaria pasaron por el centro de alto rendimiento de empresas Fabrika, ubicado en el parque tecnológico donostiarra de Miramon, para «alinearnos como equipo» y luego liderar y

ensamblar toda la empresa, recuerda Robleño.

«Es lo que demanda la nueva cultura de empresa, que se hagan más reuniones en grupos y se debatan cosas, porque si hay confianza y empatía, al final se dicen mejor las cosas y todo sale más fácil», añade Amezttoi. Así la compañía zestoarra lleva a cabo reuniones grandes de grupo cada seis semanas, «y eso está siendo muy enriquecedor». De hecho, todos los empleados conocen las líneas estratégicas de la empresa y en las asambleas, tanto la anual que acoge la empresa como las improvisadas en las comidas en la sociedad, la gente puede hablar «de los objetivos por departamento, ver cómo la gente se siente...».

Cazuelas gigantes

Amezttoi Anaiak tiene dos líneas de producción, una es la de refrigerado y la otra es la de congelado, explica Ion Azkue, responsable de Exportación o 'chef', en la jerga de la empresa. En esta última, el producto que más destaca es la croqueta, con más de diez sabores, con un montón de gramajes y rebozados diferentes, y cuyo secreto es la leche, que es una de las materias primas más importantes. En la línea de refrigerados aparecen los primeros platos, segundos platos y postres.

La afición por la cocina ha logrado poner a remar en la mis-

ma dirección a los responsables de gestión y a los cocineros, en una empresa que es como una «cocina grande» en la que al 90% de sus trabajadores les gusta cocinar. Y es que en la nave de Zestoa en vez de tener cazuelas de 5 litros las tenemos de 600 o de 1.000, «pero siguen siendo cazuelas en las que el que está ahí debe ser un cocinero o cocinera», dice Azkue.

Esa tradición heredada de la familia Amezttoi en los ochenta, por lo tanto, pervive, y ha sido el hilo que enhebra toda la empresa. «Nosotros hicimos un test psicosocial sobre ambiente de trabajo. Y esto nos va dando pistas de lo que necesita la gente para salir del trabajo más contenta de lo que entra. A mí cuando la gente me dice que el objetivo tiene que ser que vayas contento al trabajo, yo les respondo que para mí el objetivo tiene que ser que salgas contento del trabajo», resume Amezttoi.

Y para ello, aparte de un buen paquetito de croquetas por Navidad, la clave es «trabajar mucho la comunicación interdepartamental con esas reuniones que quizás antes no las poníamos en marcha y hoy en día están activadas». Unas reuniones que son ya parte de la cultura de Amezttoi y fortalecen «el sentir del proyecto unido» para que, cuarenta años después, la empresa haya dejado la bicicleta y marche a velocidad de crucero.