



MARIE BRIZARD

28

La facturación de 2024 rondará los 28 millones de euros, según calculan sus responsables.

► **Origen.** Marie Brizard fundó en 1755 una destilería de licores. En Zizurkil llevan 56 años instalados.► **Plantilla.** 55 empleados, 53 en Zizurkil y otros dos en sendos 'home office' en Madrid y Barcelona.► **Actividad.** Producción de licores, incluido anís, siropes y concentrados de sabores.Iosune Fernández, Mónica Inchausti, Alberto Carretero, Marta Pérez, Mikel Gorostidi, Olatz Amonarriz y Jaione Robles, en la planta de Marie Brizard en Zizurkil. **RIGO ROYO**

Quién le iba a decir a la buena de Marie Brizard, la maestra licorista que en el siglo XVIII fundó en Francia una compañía de destilados de anís que no pudo dirigir por ser mujer, que trescientos años después su nombre perduraría en una empresa de un pequeño pueblo de Gipuzkoa. Y es que la fábrica de esta compañía en Zizurkil es la única ya en el mundo donde se fabrican ya botellas con el nombre de esta mujer, explica con orgullo Mikel Gorostidi, director de la planta, que recuerda que se eligió esta ubicación hace 56 años por la calidad de las aguas que bajaban del Hernio y servían también de materia prima para sus bebidas.

Ahora son otras mujeres, como Marta Pérez, las que han tomado el testigo de aquella mujer de Burdeos. Pérez, con apenas 23 años se encarga de uno de los proyectos más importantes y «críticos», el de Mermas o, traducido, reducir el líquido que se pierde en el proceso desde que se elabora la bebida hasta que se embotella, lo que puede suponer un gran ahorro económico. Pese a su juventud lo hace con «implicación y autonomía» y sienten la confianza de todos, al igual que el conjunto de los trabajadores, que dan su opinión a diario sobre la marcha de la compañía mientras observan de

«Venir a trabajar debe ser algo sin estrés, como beber un licor»

Licorera. Los empleados de Marie Brizard en Zizurkil logran transmitir a sus productos la «pasión» con la que acuden a su puesto a diario

pie, como si estuvieran en la Bolsa, un panel de indicadores donde se consulta el estado de la producción y los problemas, explican Olatz Amonarriz, directora de Recursos Humanos, y Mónica Inchausti, responsable de Producción.

Una nueva cultura de empresa y una comunicación «horizontal» que constituyen un cóctel perfecto que combina trabajar duro y «escuchar» para compartir «emociones personales». Y es que el gran secreto de Marie Brizard, además

del sabor, es la «pasión» por un producto de calidad que se toma en momentos de ocio y relax, como explica Gorostidi. Y para ello es fundamental un buen ambiente de trabajo. «En la medida en que todos tengamos más información de cómo va la empresa y un ambiente de respeto y educación, no tiene que ser estresante venir a trabajar, lo que es fundamental», resume el director de planta. «Estamos aquí de lunes a viernes más horas que con la familia. Y tenemos que tener

un momento para olvidarnos de los papeles, y hablar de cómo estamos, de cómo llevas la semana, de quién te puede ayudar desde la parte emocional», agrega. Una filosofía que a menudo queda opacada por el intenso trasiego laboral, pero que el equipo de Marie Brizard aprendió en Fabrika, el centro de alto rendimiento de empresas apadrinado por Adegi y con sede en el Parque de Miramon, en Donostia.

Innovar para vender más

En ese sentido, en una fábrica de anís y licores también hay tiempo para brindar y, de esa forma, hacer «un control de calidad del producto», bromea Amonarriz e Inchausti. Y es que los productos que se elaboran en la planta de Zizurkil, donde conviven 53 empleados más otros dos que trabajan en sendos 'home office' en Madrid y Barcelona, son algo más que una bebida para echar un trago y alegrar los paladares. «Es más que eso. Transmitimos un placer cuando se beben nuestros productos», explica con orgullo el responsable de Marie Brizard.

Esos aromas naturales, las destilerías de los años 60 o el azúcar de caña que utilizan para los siropes, forman parte de su particular 'fórmula secreta' para hacer un «producto muy bueno, que tiene un precio mayor» y que les obliga a

pelear a diario para competir en un mercado en el que van cambiando algunas tradiciones o van poco a poco calando las recomendaciones institucionales del 0,0 de alcohol. Pese a ello, en Marie Brizard van a firmar este año una facturación de casi 28 millones de euros, que les permiten seguir innovando para mejorar las ventas.

Uno de sus nuevos productos salido del departamento de I+D, es precisamente el denominado Aperitivo, que confían en que tenga éxito. Y así lo espera Gorostidi: «Es impresionante de bueno, aunque está mal que yo lo diga. Es para tomarlo en el aperitivo y en el tardeo». Es la nueva apuesta y un síntoma de que esta factoría guipuzcoana del grupo francés Marie Brizard Wine and Spirits, cuya sede central está en París, sigue en la brecha.

Este grupo, a su vez, pertenece a un conglomerado industrial que se llama La Martini-Quaise, que es el primer grupo de espirituosos en Francia y top 8 mundial, ya factura por encima del billón y medio de euros y cotiza en bolsa. Unas cifras con las que seguro que la señora Marie Brizard estaría orgullosa y brindaría con una copita de anís para que en el futuro el cóctel de trabajo, comunicación y transparencia siga dejando tan buen sabor de boca.