

Juan José López Gabeiras, Gerente Administrativo y **Alejandro Pérez Camean**, Gerente de Producción de Pastelerías, Panaderías y Cafeterías Los Reyunos.

“Satisfacemos la demanda de una alimentación de calidad, en oposición al artículo industrial y masificado”

El consumo de bollería industrial se ha multiplicado con efectos negativos en la salud de nuestra población. Los Reyunos es una empresa que devuelve el valor artesanal e innovador, combinando recetas españolas y argentinas.

“Cerramos el círculo volviendo a España con un bagaje extra, que a las buenas artes y el saber hacer de nuestros predecesores, se suma la enriquecedora experiencia internacional”

El negocio de las panaderías y pastelerías ha sido siempre familiar y con raíces donde se desarrolla. Vuestra empresa, es un referente de la gastronomía argentina y con solo 10 años en nuestro país ¿Cómo habéis logrado tal nivel de éxito en un mercado tradicional como es el español?

Somos parte de una tercera generación de artesanos dedicados exclusivamente a la panadería y la pastelería. Nuestros abuelos emprendieron su actividad por distintas zonas de la geografía española, mientras que nuestros padres tuvieron que buscar sus horizontes fuera de España. Y lo hicieron en Buenos Aires, adaptando sus productos españoles a los sabores y costumbres de un país tan multicultural como es Argentina.

Nosotros cerramos el círculo volviendo a España con un bagaje extra, que a las buenas artes y el saber hacer de nuestros predecesores, se suma la enriquecedora experiencia internacional.

Como nietos de aquellos panaderos, nuestro aporte ha sido llevar la gestión empresarial a las áreas gerenciales de producción (conocimiento de los ingredientes y aplicación de la ingeniería y tecnología industrial), a la administración, al ámbito comercial y al proceso de almacenamiento y tránsito de productos perecederos.

Incorporamos personal cualificado que actualiza sus conocimientos según los gustos del merca-

do, como por ejemplo maestros pasteleros especializados en cada producto o los panaderos, que con la elaboración de panes de Masa Madre, han llevado el origen del pan a una dimensión innovadora y que hoy es tendencia.

¿Cuáles son vuestros principales productos?

Nuestra extensa gama de productos comprende la bollería artesanal (española y argentina), elaborada exclusivamente con huevo, mantequilla y sin aditivos. La pastelería de todo el año (Postres, Tartas, Pasteles, etc.) y las propias de cada temporada o fiesta (Roscón de Reyes, Buñuelos, Torrijas, Panettones, etc.) y la panadería: (Panes Rústicos, Integrales, Saborizados y Masa Madre, entre tantos).

Igualmente dedicamos nuestra producción a las Masas para Empanadas, Empanadillas y Pizzas. Nuestra especialidad se basa en variedades típicas argentinas como son las Bases de Pizza de triple fermentación (más ligera y crujiente), la masa para empanadillas envasada en atmósfera protectora y el Pan de Miga, cuya flexibilidad permite múltiples aplicaciones (Sándwiches, Canapés, Rollers, Cucuruchos, etc.). Empleando estas masas, lanzamos al mercado una completa familia de empanadillas rellenas con sabores novedosos -Carne de Ternera cortada a cuchillo, Pollo, Espinaca, Queso con Cebolla y Maíz- junto a las tradicionales Atún y York con Queso. En el sector de los salados alcanzamos un posicionamiento muy ventajoso y como además elaboramos raciones en nuestros locales, hemos expandido nuestra oferta a productos de catering que han tenido una excelente acogida.

¿Y cómo es vuestro perfil de cliente?

Nuestro objetivo es satisfacer las necesidades del mercado de hostelería, pastelería y panadería, tanto minorista como mayorista. Para el primero, en forma de consumidor final, lo hacemos desde de nuestras propias tiendas, que sirven para conocer de primera mano, la respuesta que tiene cada producto que ofrecemos al público. Para el segundo, formado por establecimientos de hostelería (pastelerías, restaurantes, cafeterías, hoteles y empresas de catering) además de distribuidores y grandes superficies, lo hacemos mediante sus co-

respondientes canales de comercialización. A estos además ofrecemos productos terminados (para el consumo final en establecimientos o en lineales de supermercados), y también semielaborados que incorporan a los procesos de producción en sus obradores. En toda nuestra oferta satisfacemos la creciente demanda de una alimentación natural y de calidad asociada a los hábitos saludables de las familias españolas, en oposición al artículo industrial, de menor calidad y masificado que inunda el mercado actual.

“Nuestra apuesta en el mercado se ve gratificada y correspondida por la confianza y el reconocimiento de nuestros clientes”

Formar parte de una tercera generación dedicada a esta actividad ha sido clave ¿Pero es suficiente para afrontar un periodo tan largo de crisis económica?

A pesar de que nuestra trayectoria en España evolucionó en un contexto muy adverso, no nos sorprende el éxito de nuestros productos. Incluso este crecimiento fue muy rápido, pero por sobre todo sólido. Desde 2004, hemos inaugurado una planta de elaboración de 3.000m², con sus infraestructuras, instalaciones y equipamiento, además del parque móvil de distribución. Hasta 2013 abrimos 6 locales con sus espacios de venta, cafeterías y salones de consumo.

Este éxito no es producto de la casualidad y mucho menos llevarlo a cabo en tiempos tan difíciles. Es consecuencia de nuestra búsqueda por ofrecer al consumidor productos de notable calidad, que a su vez, son resultado de cuidadosos criterios de selección de materias primas y también del aprovechamiento de la tecnología compatible con métodos y recetas artesanales. Así, nuestra apuesta en el mercado se ve gratificada y correspondida por la confianza y el reconocimiento de nuestros clientes.



“Somos únicos al reunir estas características de variedad, calidad, precio y servicio de distribución”

El negocio de la panadería y de la bollería tradicional se ha visto afectado por la irrupción de franquicias y el abuso de productos industriales de inferior calidad. ¿Cuál es vuestra opinión al respecto?

Nos enfrentamos a un modelo de negocio caracterizado por el éxito inmediato basado en la bollería industrial y en las franquicias Low Cost que explotan este tipo de mercadería.

En cambio, el éxito de nuestro modelo tiene como pilares estratégicos la apuesta a largo plazo, sólida y sostenible por las ciudades y barrios donde desarrollamos la actividad. Si los vecinos son nuestros principales clientes, también son vecinos quienes trabajan con nosotros, creando una relación de pertenencia y mutuo beneficio, más allá de la actividad comercial. Devolvemos la confianza de nuestros consumidores generando empleo e invirtiendo donde ellos viven. Y desde allí, día a día, elaboramos productos que mantienen sus cualidades intactas cuando llegan a cualquier punto de la Península. En este sentido somos únicos al reunir estas características de variedad, calidad, precio y servicio de distribución.

Hablamos de largo plazo, pero nos gustaría saber cuál es el futuro inmediato de vuestra empresa.

Debido a la alta demanda que debemos cumplir y para poder hacerlo con nuestros niveles de calidad, estamos enfocados en proyectos de ampliación de instalaciones y planes de incorporar, en equipamiento y procesos, nuevas tecnologías que vayan de acuerdo a nuestra propia autoexigencia y búsqueda de la perfección. También somos perseverantes en la innovación e investigación de nuevos productos y el compromiso por la excelencia. Y como parte de ello estamos en estos momentos empeñados en obtener certificaciones de calidad para expandir nuestro mercado a demás países de la UE.

Los Reyunos agradecen a las siguientes empresas que acompañan su esfuerzo:

Comercial Albe, Aluminios J.R., Grupo Aníbal, Belca, Cafedor, Pescados Conchamar, Los Coruñeses, Ecaweb, El Duo Harinero, Embutidos del Bierzo, González y González, Grupo Guerra, Guillin España, Josmel Trays, Ski Comercial, Mergis Utildecor, Cartonajes Mimó, Molino Passini, Grupo Novaquim 10, Pascual/Qualianza Servicios Integrales de Distribución, Comercial Rogado, Harinera de Tardienta, Finca Santa Teresa.

