

QUESOS EL PASTOR MÁS DE MEDIO SIGLO IMPULSANDO LA ECONOMÍA RURAL

Quesos El Pastor es una empresa familiar que se dedica a la elaboración y comercialización de quesos de origen español desde hace más de 50 años.

Su historia comenzó en 1967, cuando tres hermanos, Domingo, Lorenzo y Salvador, decidieron montar una pequeña fábrica artesanal en el pueblo de Santa Cristina de la Polvorosa, en Zamora. “Empezaron con muy poco, recogiendo la leche con un burro y haciendo el queso a mano. Trabajaban 15 horas al día, todos los días, pero tenían mucha ilusión y mucha necesidad”, cuenta Marco Rodríguez González, director general de **Quesos el Pastor**.

Con el paso del tiempo, la empresa fue creciendo gracias a la calidad de su queso de oveja, que era el único que hacían en sus inicios. Más tarde, la empresa diversificó y empezó a producir quesos de mezcla, de cabra, rulo de cabra y queso azul de Valdeón. Hoy en día, **Quesos el Pastor** es una de las industrias queseras más importantes de España y un referente internacional, con presencia en 89 países de los cinco continentes.

CRECIMIENTO

La segunda generación de la familia, formada por María Isabel, Marco, José

y Salvador, ha continuado con el legado de sus padres y ha llevado a la empresa a unos niveles de producción y facturación que, reconocen, nunca hubieran imaginado: “Hemos cerrado 2023 con una facturación de 160 millones de euros, hace 10 años facturábamos 60 millones. El crecimiento ha sido sostenido, incluso en los años más duros de la pandemia”, sostiene Marco Rodríguez.

A nivel de volumen, la empresa ha pasado de producir 70.000 kilos de queso al año en sus inicios a 17.000 toneladas en 2023, con una capacidad de producción de 80.000 kilos diarios entre sus tres fábricas. “Ahora producimos en un día lo que en nuestros inicios hacíamos en un año”, afirma Rodríguez.

Para llegar a este crecimiento y asentar una base sólida para el futuro, **Quesos el Pastor** afrontó en 2019 una ampliación y modernización de sus dos factorías de Santa Cristina de la Polvorosa, con una inversión de 20 millones de euros.

IMPULSO RURAL

La actividad de **Quesos el Pastor** tiene un gran impacto en la vida de las zonas rurales donde se ubican sus fábricas: Santa Cristina de la Polvorosa y Posada de Valdeón. “Nuestros suministradores de leche tienen ubicadas sus explotaciones en nuestro entorno y en diferentes provincias de Castilla y León, muchas de ellas extensivas. Esto contribuye de forma muy significativa a mantener la población en el mundo rural y a preservar el medioambiente, ya que la ganadería extensiva contribuye de forma

significativa a mantener limpios nuestros montes. En números, estamos hablando de 400 personas trabajando en nuestras factorías y más de 800 ganaderos. Traemos también leche de otras Comunidades Autónomas como Andalucía, Extremadura y Levante”, nos cuenta el director general de la empresa.

Por otro lado, **Quesos el Pastor** colabora con Asprosub Benavente, una organización sin ánimo de lucro tiene como fin mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual y sus familias. “Es una pequeña extensión de nuestra empresa, donde confeccionan y ensamblan muchos de los envases que se utilizan para los diferentes productos que suministra **Quesos el Pastor**, dando trabajo a este colectivo y consiguiendo así un objetivo muy importante: facilitar su integración en la sociedad”, explica Marco Rodríguez, quien añade que la compañía también ha integrado en su ADN la preocupación medioambiental, la fijación de la población en el mundo rural y la inserción de la mujer en el ámbito laboral.

La actividad de la compañía tiene un gran impacto en la vida de las zonas rurales donde se ubican sus plantas: Santa Cristina de la Polvorosa y Posada de Valdeón

UNA EMPRESA EXPORTADORA

Hoy por hoy, **Quesos el Pastor** mantiene una fuerte apuesta por el mercado nacional, pero también por la exportación. “Nuestra apuesta por el multicanal nos permite llegar a todos los canales de la distribución comercial: hipermercados, supermercados, mayoristas cash&carry, canal horeca e industriales. Nuestra amplia oferta de surtido y gran capacidad de producción, nos posibilitan llegar al consumidor final a través de multitud de opciones comerciales”, cuentan sus responsables.

Además, el trabajo que se viene desarrollando desde hace más de 20 años ha dado sus frutos en materia de exportación, ya que la empresa comercializa sus productos en 89 países, tanto en Europa como Asia, Australia y América.

Todo esto es posible, según explica Marco Rodríguez, gracias a valores como “el emprendimiento, la ilusión, la constancia, la seriedad, el servicio, la innovación, la humildad y nuestra obsesión por la calidad, avalada por los certificados BRC y IFS, los sellos de calidad IGP Castellano e IGP Valdeón y los premios nacionales e internacionales que han recibido nuestros quesos”.

De cara al futuro, la dirección de **Quesos el Pastor** apuesta por mantener la hoja de ruta que tan buenos resultados les ha dado hasta ahora: elaborar los mejores productos, dar el mejor servicio a sus clientes, seguir trabajando para crecer al mismo ritmo que los tres últimos años y consolidarse también en los mercados exteriores.

elpastor.com

UNA GAMA AMPLIA

Quesos El Pastor elabora un amplio surtido de productos (quesos de pasta prensada, pasta láctica y quesos azules en sus diferentes formatos) que permite a sus clientes cubrir todas sus necesidades con un único proveedor, facilitando la gestión y abaratando la logística.

Hoy, la empresa elabora tanto marcas propias como marcas blancas. Las marcas propias más destacadas son Quesos El Pastor, San Ruffino (oveja IGP Castellano) Talenus (azul IGP Valdeón), Órbigo, Brebis D'or para sus quesos de trufa, Santtum quesos de mezcla y Pata de Cabra quesos de cabra.

“Bajo nuestro paraguas tenemos diferentes marcas de garantía, como el Queso Zamorano DOP, el Queso Castellano IGP, el queso Valdeón IGP y el queso Manchego DOP. Todo un mundo lleno de sabores y sensaciones”, sostienen los responsables de la empresa.

