



Friscos, Conservas

UNA SAGA DE CONSERVEROS

DE LA UNIÓN DE DOS FAMILIAS NACIÓ CONSERVAS FRISCOS, HACE YA MÁS DE MEDIO SIGLO. FUERON DE LAS PRIMERAS EMPRESAS EN HACER CONSERVAS DE SARDINA, MEJILLÓN Y BERBERECHOS. EN LA ACTUALIDAD, Y CON MÁS DE 150 EMPLEADOS, SE HAN ENFRENTADO CON ÉXITO A UNA PROFESIONALIZACIÓN QUE VEÍAN NECESARIA DESDE MUCHO TIEMPO ATRÁS.



> Allá por el año 1946, surgió una nueva empresa en Galicia. Concretamente en O Pozo, en A Pobra do Caramiñal. Francisco Dotras Lamberti y Francisco Otero Mariño decidieron darle forma a lo que hoy en día se conoce como Conservas Friscos. Así decidieron bautizarla, ya que era una forma de representar de manera contraída el nombre de ambos fundadores.

En la actualidad, Conservas Friscos ha cambiado su ubicación pero no su buen hacer. Desde Catoira, tierra con historia en la que hasta hubo un desembarco vikingo, prosigue una aventura que tuvo su inicio en dos familias provenientes de distinta ubicación geográfica y sin relación previa entre ellas. Desde A Illa de Arousa y Vigo establecieron la fábrica en A Pobra do Caramiñal.

UNA SAGA DE CONSERVEROS

En la actualidad, la empresa ha ido pasando de generación en generación, hasta ser la cuarta la que se ha hecho cargo de la dirección. "Friscos fue fundada por uno de mis bisabuelos paternos, después se implicaron mi abuela y mi abuelo, más tarde mi padre y mi tío. Ahora mismo estamos mi primo Yago y yo". Así nos resume la transición Rosa María Nieto, actual directora general de un proyecto que no ha cesado

ni un segundo su crecimiento. Una fábrica que nació con el único objetivo de ganarse la vida y que se convirtió en una de las primeras en envasar almejas y berberechos cuando el racionamiento de aceite en la Guerra Civil amenazaba a las familias.

Fue esa época en la que comenzaron con el envasado de sardinas, a las que seguirían las almejas y los berberechos. En el momento en el que las sardinas empezaron a escasear, al igual que pasó con los berberechos, decidieron dar el paso siguiente: el atún. "En esa época era muy difícil trabajar un pescado tan grande como el atún. En la fábrica estaban acostumbrados a las almejas y a los berberechos, así que hacerlo con uno tan grande no fue nada fácil. Finalmente lo conseguimos logrando un producto de calidad. Hoy en día seguimos con las conservas de atún y con los mejillones, además de otros productos", explica Rosa María.

EL CAMINO SE HACE DESDE ABAJO

Rosa María, que actualmente cuenta con 150 empleados a su cargo –una cifra que aumenta en 40 durante la campaña del mejillón–, está cerca de cumplir la veintena de años en la empresa. "Acabé aquí casi por casualidad. Estudié Empresariales en Estados Unidos y mi idea era hacer un máster allí, hasta

CONSERVAS FRISCOS FUE DE LAS PRIMERAS EN ENVASAR ALMEJAS Y BERBERECHOS

“CONOZCO TODOS
LOS ENTRESIJOS
DE LA EMPRESA, EL
FUNCIONAMIENTO DE
CADA PUESTO, ESO
ME AYUDA A VALORAR
EL TRABAJO DE LA
GENTE”



◀ Rosa María Nieto,
directora general de
Conservas Friscos

que me ofrecieron venirme a la empresa. Hablaba inglés bastante bien y en Friscos no había nadie que lo hiciera, así que empecé con el departamento de calidad para ayudar en las auditorías que teníamos. Vendíamos mucho en el mercado inglés, así que hacía falta alguien que dominase ese idioma. En definitiva, vine como apoyo y me terminé quedando”.

Entre los muchos recuerdos que abundan en su memoria tras toda una vida marcada por una fábrica conservera, destaca la figura de su abuela. “Era una persona que vivía mucho la fábrica”. Algo que sin duda Rosa María ha heredado, o al menos eso podemos interpretar de la pasión con la que habla de la empresa que dirige en la actualidad.

Rosa María cumple el perfil de una directora que ha empezado desde los puestos de inferior categoría hasta ir completando todo el organigrama, como si de un juego de mesa se tratase. “Empecé desde abajo y con un contrato en prácticas hace 18 años, cuando tenía 25 años. Me conozco absolutamente todos los entresijos de la empresa y el funcionamiento de todos los puestos. Es esa experiencia la que me ayuda en el día a día para valorar el trabajo de la gente, saber qué les puedo pedir y hasta dónde, además del grado de exigencia que puedo tener con ellos”.

A la hora de detallar los motivos por los que ha sido ella la elegida para desempeñar el cargo de directora general, nos explica que “la decisión era tener alguien de la casa al frente y me ha tocado a mí. Seguramente haya sido por estar tanto tiempo aquí”. El brillo de sus ojos cuando repasa sus vivencias en Conservas Friscos no deja lugar a dudas sobre una decisión que ha sido la correcta.

La empresa que dirige no solo es familiar por tratarse de la cuarta generación que está al frente, también lo es por el trato a los trabajadores. “La gente que empieza a trabajar con nosotros se queda muchos años, no cambia”. Una filosofía que esperan mantener durante mucho tiempo.

LA PROFESIONALIZACIÓN, SU ASIGNATURA PENDIENTE

En los últimos años, y con la llegada de Tactio, Conservas Friscos ha vivido una remodelación tanto interna como externa. En la actualidad, lucen unas oficinas elegantes a la par que funcionales, donde predomina el blanco y las cristalerías. La luz no deja lugar a dudas del acierto a la hora de elegir el camino a seguir.

Se introdujeron unos cambios que no fueron nada fáciles, pero sí necesarios. Podríamos decir que en algunos casos

CUANDO EXISTIÓ EL RACIONAMIENTO DE ACEITE EN LA GUERRA CIVIL



▼ Zona de preparación de atún para la cocción



▼ Laboratorio de Conservas Friscos



hasta obligados. Rosa María recuerda los puntos débiles que tenía la empresa antes de la llegada de Tactio. "La profesionalización era lo que nos faltaba, de hecho podríamos decir que era donde más fallábamos. No teníamos claro hacia donde ir".

Los primeros pasos fueron encaminados hacia desarrollar "un trabajo de comunicación enfocado a todo el personal". Algo que como Rosa María añade no se quedó solo ahí. "También nos echaron una mano a la hora de diseñar la estrategia, de formarnos en valores y sobre todo, de tener clara la misión".

Pese a que los resultados han sido satisfactorios desde el primer momento, el trabajo conjunto entre las dos empresas no cristalizó hasta que sus caminos se cruzaron de nuevo por segunda vez. Algo en lo que la participación de Rosa María, así como su interés por Tactio, fueron vitales. "Tuvimos un primer contacto cuando vino un delegado por Friscos tras realizar el convenio de colaboración con ANFACO -Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado-, nos hicieron una primera oferta para realizarnos un estudio. Lo hicimos, pero había dudas en ese momento con lo que todo quedó en agua de borrajas".

Rosa María estaba plenamente convencida de que la ayuda de Tactio era el ingrediente que les faltaba para proseguir su camino empresarial. Así fue como, en cuanto tuvo la más mínima oportunidad, volvió a ponerse en contacto con ellos. "Un poco como disculpa, contactamos con ellos por una selección que queríamos hacer de director comercial. Esta pieza es clave para el desarrollo de la empresa, así que matamos dos pájaros de un tiro. Por un lado, encomendamos a Tactio la selección del director comercial y por el otro nos hicieron un nuevo estudio. En él nos dijeron dónde nos veían flojos y donde nos podrían ayudar".

UNA UNIÓN QUE HIZO LA FUERZA

Una vez cristalizó la colaboración, Rosa María destaca los cambios que fueron implementando bajo la atenta mirada de Tactio. "Habíamos empezado a trabajar el organigrama y la descripción de los puestos de trabajo, pero sin llegar a finalizarlo. Era una de las partes que más falta nos hacía terminar". De hecho, reconoce el gran problema que tenía Friscos en este aspecto. "Había cosas que se solapaban. Nos faltaba la organización y siempre recurriamos al 'ya hago yo'. Es decir, algunos terminábamos haciendo lo que nadie quería". Así fue como se implementó un nuevo plan



“LA GENTE
QUE EMPIEZA
A TRABAJAR
EN FRISCOS SE
QUEDA MUCHOS
AÑOS, NO CAMBIA”



estratégico, con un organigrama bien definido al igual que la descripción de los puestos de trabajo al detalle.

Los cambios no son fáciles, pero en Conservas Friscos la adaptación a las nuevas funciones fue más que positiva. “Le comentamos a nuestros empleados que habíamos tomado una decisión desde la dirección por el bien de la empresa y lo aceptaron. Hubo gente que aprovechó la oportunidad y aprendió muchas cosas. La valoración es más que positiva”, explica Rosa María.

En definitiva, la llegada de Tactio ha enriquecido de forma notable a Conservas Friscos y la ha orientado en el camino necesario para cosechar nuevos triunfos. Una empresa familiar que ha enfrentado con éxito la profesionalización. A nivel personal, Rosa María se sincera y apunta que “he aprendido muchísimas cosas que no te enseñan en ninguna facultad. He trabajado siempre en Friscos, y me gusta mucho aprender de la gente que viene de fuera. Intento ir a charlas siempre que puedo, y ahora mismo tenemos contacto continuo con Tactio, con lo que me ha valido de mucho la experiencia. Seguimos mejorando día a día”.

Pero no solo la profesionalización ha sido una de las claves para Friscos, ahora mismo hay un calendario marcado con una ruta a seguir. “Queremos incrementar las ventas. Poner a andar la fábrica al cien por cien, pese a que ya la tenemos muy bien montada. Como ejemplo, anteriormente exportábamos un 20% de la fabricación y ahora mismo estamos en un 60%.”

Así es Conservas Friscos, una empresa con casi 70 años de vida y que pasa por uno de sus mejores momentos tras la siempre difícil tarea de implementar una nueva filosofía. ■

“CON TACTIO
HE APRENDIDO
MUCHÍSIMAS COSAS
QUE NO TE ENSEÑAN
EN NINGUNA
FACULTAD”