

Mi Negocio

Una empresa para cada estación

Verano es el mes de los chiringuitos. Pero los negocios estivales no son los únicos sometidos a una fuerte estacionalidad. Bodegas de vino, obradores de repostería o estaciones de esquí concentran en menos de tres meses el trabajo de todo el año.

INVIERNO

Un roscón por Reyes

Y.Blanco, Madrid

¿Qué mejor manera de esperar la llegada de los Magos de Oriente que con un pedazo de roscón de Reyes? "La pastelería es un negocio con altibajos", admite José Fernández-Ramos, propietario de Nunos, en Madrid. "El pico más bajo son julio y agosto, y el más alto, la campaña de Navidad, que sirve para compensar los meses de verano", añade. En diciembre y enero, subraya el pastelero, "las ventas se sitúan entre un 30% y un 40% por encima de las de cualquier otro mes".

Sin embargo, en ciudades como Madrid, el consumo del roscón no está reservado sólo a la Navidad, "sino que se consume durante todo el año, con un café para merendar, al igual que las torrijas", señala Fernández-Ramos. ¿El precio? El kilo de roscón cuesta 34 euros y, el que está

relleno, 54 euros, aunque también se vende en porciones de medio kilo y de un cuarto. El dueño de Nunos defiende que "la pastelería artesana no debe competir en precio, sino con materia prima y creatividad". Fernández-Ramos insta a la industria a llamar la atención del cliente, "que con el miedo a la crisis sale menos y consume más pasteles", y no quedarse anclada en los dulces de otro siglo.

En su caso, su última creación son libros comestibles, coincidiendo con la feria que estos días se celebra en El Retiro. "Los de novela negra llevan chocolate negro amargo y, el otro día, nos encargaron uno de Eduardo Punset sobre las neuronas que rellenamos de peta-zetas", explica el pastelero. La tarifa la marca el producto: "Sube o baja en función del precio del chocolate, que cotiza en la Bolsa de Londres".



OTOÑO

La época del vino

S.Saiz, Madrid

La vendimia marca el fin del verano y da inicio al otoño, una imagen que Francisco de Goya congeló en el tiempo al utilizarla como tema en una de sus obras. Son pocas las bodegas españolas que siguen preparando el lagar cada otoño para pisar la uva, que ahora llega a tolvas de acero inoxidable para ser procesada y transformada en vino.

Pago de Larrea es una pequeña bodega familiar situada en Elciego (Álava), enmarcada dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Durante el año, esta compañía cuenta con un único empleado, explica el gerente, Luis Larrea. Pero con la llegada del otoño, "la actividad de la bodega se vuelve frenética". Entonces, se contrata a otras 15 personas, ya que la uva es un producto perecedero y se trabaja contrarreloj.

"En quince días se hace el trabajo de casi todo el año", explica Larrea. En algunos casos, del trabajo de las primeras semanas de esta estación dependen también las ventas de los dos o tres próximos años. El vino estrella de la bodega es el crianza Caectis. El que se vende ahora no procede de la anterior vendimia, sino de la de 2008, ya que estos caldos necesitan madurar en bodega durante varios meses.

Aunque la época de la vendimia depende de cada región, en Elciego se empieza a recoger la uva entre el 25 de septiembre y el 7 de octubre, en función de la temperatura y del clima que se haya disfrutado durante el verano. Pago de Larrea cosecha entre 90.000 y 100.000 kilos de uva, con los que se consigue una media de 100.000 botellas entre vinos jóvenes, crianzas y reservas.



PRIMAVERA

Mayo de comuniones

Y.Blanco, Madrid

La primavera es sinónimo de alegría y sentimientos a flor de piel. Y mayo lo es de flores y comuniones. Celebración de carácter familiar y motivación religiosa, es un fijo en el calendario, a pesar de la crisis económica, lo que asegura a las modistas y empresas de confección unos ingresos seguros con los que compensar la bajada de ingresos de otras épocas del año, menos proclives al gasto.

Los niños españoles no perdonan su comunión, aunque la tendencia de sus familias es retrasar la fecha al máximo, con la esperanza de que el panorama económico escampe y, con él, el presupuesto. En el caso de los que optan por mantener la celebración, cada euro se mima al máximo. Sobre todo, en el banquete, la principal fuente de gastos, como sucede en las bodas. Según un estudio

de los Consumidores de Castilla y León, el gasto medio de una comunión ronda los 3.500 euros. El traje, en el caso de las niñas, oscila entre los 200 y los 1.000 euros, sin tener en cuenta los accesorios. Vestir a un niño es más asequible. Principalmente, si se apuesta por trajes tradicionales, como el clásico de marinero.

La lista de invitados al restaurante se ha reducido, pero el cubierto tiene un coste medio de unos 40 euros, lo que eleva el gasto a 1.000 euros con 25 comensales. La animación infantil, el reportaje fotográfico y los recordatorios convierten las comuniones en un suma y sigue que beneficia a muchos pequeños empresarios. Sin olvidar lo más importante para el protagonista: los regalos. Las joyerías y, cada vez en mayor medida, las tiendas de electrónica, también sacan provecho a estas bodas en miniatura.

VERANO

Surf en vacaciones

G. Escribano, Madrid

Muchos negocios también florecen en verano. La escuela Cántabra de Surf, en la playa de Somo, es un ejemplo con historia. Este año celebra su 20 aniversario y, aunque imparte cursos de este divertido deporte marino durante todas las épocas, vive una fuerte estacionalidad.

David García Ara, director del negocio, fue campeón de España de surf y ha convertido una pasión en su forma de vida. Con él colaboran otros cinco amigos y monitores que dedican el verano a cabalgar sobre las olas y sacar adelante un negocio en tiempos de crisis. La escuela también tiene una tienda de productos deportivos que asegura unos ingresos regulares.

La Surf House es otra empresa que funciona muy bien en el periodo estival. Este particular alojamiento,

también en Somo (Cantabria), suele estar lleno de surfistas. Las habitaciones están decoradas con tablas, cabos, redes y jarcias, en la más pura tradición marinera. En invierno, sólo recibe clientes los fines de semana y la caja se nutre con el bar, que celebra conciertos con regularidad.

En el otro extremo de la Península, el antiguo chiringuito playero de La Ponderosa, en El Campello (Alicante), dejó el suelo de arena y las sombrillas y ahora recibe a los comensales en un edificio cerrado. En febrero de este año, una excavadora derribó el bar porque incumplía la Ley de Costas.

Sus propietarios esperan que, con la nueva ubicación a 200 metros de la playa, los clientes de toalla y crema sigan acudiendo a degustar sus arroces. Sin embargo, son conscientes de que la recesión sigue ahí.