

MEDIO: **CincoDías**
 FECHA: 29/03/2020

On Line

https://cincodias.elpais.com/cincodias/2020/02/28/fortunas/1582912400_727834.html

EMPRESARIA DE CATERING >

Isabel Maestre: “Doy de comer a todo el Ibex 35”

• Creó su famoso obrador hace 35 años, con el que se ha mudado ahora a un nuevo espacio



PAZ ALVAREZ



Pablo Monge

f t in ✉

Ir a comentarios

Madrid | 28 FEB 2020 - 18:25 CET

Fue pionera, hace más de 35 años, en el difícil arte de servir un catering de lujo. Así lo recuerda **Isabel Maestre (San Sebastián, 1944)**, en su taller obrador, en el distrito de Ciudad Lineal, al que se ha mudado recientemente y donde trabaja rodeada de cuadros de su cuñada Marta Cárdenas, de Eduardo Alvarado o Alfredo Alcáin. Tuvo claro desde el principio que había un hueco en este segmento, en el que no dudó en adentrarse siguiendo una máxima que mantiene a día de hoy: **“una materia de prima de 10, recetas delicadas, siguiendo la tradición, un personal cualificado, una buena vajilla, cubertería y cristalería”**. Todo muy refinado. Estas son algunas de las señas que la distinguen, como lo es tener como clientes “a las principales empresas del país y a casas importantes que tienen cocinero, pero no tienen capacidad para atender eventos multitudinarios”, a las que sirven todo tipo de comidas. Entre ellas, recuerda con especial cariño el banquete de la inauguración del Museo Thyssen Bornemisza, o el que ofreció durante la visita del expresidente de EE UU Barack Obama.

Newsletter
 La mejor información económica en tu bandeja de entrada

FIBER INVESTMENTS ESPAÑA

¿Cuánto necesita para jubilarse cómodamente?

€350,000

€500,000

€1,000,000

€2,000,000

Descubre >

Solícite la guía con

Obama.

"Doy de comer a todo el Ibex 35, y tengo que decir que la clase empresarial tiene un gusto clásico, y valora sobre todo el producto que tiene que ser excelente", explica la empresaria, que advierte de los cambios sufridos en los últimos tiempos en cuanto a gustos culinarios. "Las comidas de empresa ahora son mucho más sencillas, en las que se prescindan de las salsas, y se eligen muchas más verduras frescas, como guisantes, alcachofas o cardo, pero todo con producto de primera. **No quieren cursilerías**", insiste Maestre, que trabaja en un espacio que comparte con sus hijas, Marta e Isabel de Cárdenas, incorporadas de pleno a la empresa.

MÁS INFORMACIÓN

- + Bonilla a la vista, las patatas fritas gallegas de Óscar
- + Joaquim Clos: "Quiero tener turistas ricos culturalmente"

Confiesa que **más que cocinera es empresaria**, de las que entra a trabajar todos los días a las siete de la mañana, que factura dos millones de euros y da empleo a 30 personas entre el obrador y los dos puestos que ha abierto en el espacio gourmet de El Corte Inglés. "Pero **yo quiero ingresar más, sigo siendo ambiciosa**. Siempre he sido una persona de hacer negocios, nunca me ha gustado trabajar por cuenta ajena, porque esto lo he visto en mi familia que siempre se ha dedicado al mundo de la empresa".

Comenzó a trabajar a los 17 años en un pequeño banco de San Sebastián, "y desde entonces he trabajado como una mula para tener una pequeña empresa, que quiero convertir en grande, aunque en esta industria es complicado porque, por ejemplo, **es muy difícil encontrar buenos camareros**, a los que tienes que formar muy bien". Afirma que cada vez hay más competencia, aparecen nuevas empresas de catering, muchas de ellas, asegura, poco profesionales. "Se cree todo el mundo que puede ofrecer este tipo de servicios, y no es tan fácil. Por desgracia, hay mucho intrusismo".

Solicite la guía con actualizaciones periódicas

TE PUEDE INTERESAR

Hasta 240 euros en comisiones por no atarse a la banca



Buscar bolsas y mercados

Buscar

IBEX 35 NASDAQ EUR / USD

Herramientas



Calcular IRPF



Simulador de hipoteca



Calcular sueldo neto



Planifica tu jubilación



Cambio de divisa



APP IOS



APP ANDROID