

ENTREVISTA, por Gustavo Llach

## : FERNANDO GIL SOLSONA

ADMINISTRADOR DE QUESOS ALMASSORA

**NACIMIENTO:** Almassora  
**EDAD:** 58 años  
**EXPERIENCIA:** La empresa fa-

miliar ha centrado su carrera profesional. En 1985 asume junto a su hermano Juan José la direc-

ción de Quesos Almassora tal y como se conoce hoy en día, impulsando su crecimiento



Fernando y Juan José Gil, en las renovadas instalaciones de la empresa Quesos Almassora.

## “Ganar el premio Gold Cheese nos ayudará a crecer en el negocio”

La obtención de un galardón de prestigio supone, además de un reconocimiento a la labor realizada, una oportunidad de incremento del negocio de la empresa distinguida con dicho premio. Por ello el administrador de Quesos Almassora, Fernando Gil, espera que la consecución del Gold Cheese en la modalidad de queso tierno de oveja puede suponer un aumento de las ventas de esta firma castellanense. Gil destaca que sus altos estándares de calidad son la clave en el éxito de los diferentes quesos que elaboran, producidos mayoritariamente con la mejor leche procedente del Maestrat.

**Empresa:** ¿Cuáles son los orígenes de Quesos Almassora?

**Fernando Gil:** Mis padres ya se dedicaron a la fabricación de quesos, por lo que mi hermano Juan José y yo mismo representamos a la segunda generación de la familia en la empresa. Inicialmente teníamos el negocio en la calle Purísima de Almassora. Mi hermano y yo montamos la empresa como se co-

noce hoy en día en el año 1985. Desde entonces la evolución de la firma ha sido muy positiva, en volumen de negocio y en calidad.

**E: ¿Dónde desarrolla actualmente la empresa su actividad?**

**FG:** Hace cinco años nos trasladamos a una nueva nave industrial en la calle les Naus, en la ampliación del polígono industrial Mijares de Almassora, donde podemos desarrollar en unas condiciones más adecuadas la actividad de la fabricación de quesos, que cada vez requiere de unas condiciones sanitarias más exigentes, al igual que los requisitos ambientales. La inversión para acondicionar esta nave ha sido alta, ya que además hemos incorporado nueva maquinaria que nos permite mantener unos niveles de calidad altos. En conjunto disponemos en nuestras instalaciones de unos 1.100 metros cuadrados.

**E: ¿Qué tipo de producto fabrica Quesos Almassora?**

**FG:** Nos caracterizamos por hacer un producto de calidad, con unos estándares siempre altos, que son la clave de la buena aceptación que siempre han tenido nuestros quesos. Somos nosotros quienes nos autoexigimos esos controles de calidad. El queso fresco es uno de nuestros productos más demandados, aunque también realizamos semicurados y quesos más madurados. Solemos utilizar mayoritariamente leche de cabra y oveja.

**E: ¿En qué consiste el galardón que acaban de ganar?**

**FG:** Recientemente nos han comunicado que hemos ganado el premio Gold Cheese 2011 en la mo-

### La distribución se hace en el segmento minorista

→ Todo en Quesos Almassora tiene el sello de la calidad y el respeto a la elaboración artesanal de los productos. La utilización de leche de calidad, controlada en todo momento, sin sucedáneos y con una maduración lenta es una buena muestra de esa filosofía de trabajo. Incluso la distribución de los quesos se hace a través del segmento minorista, mediante un circuito de carnicerías y tiendas que aseguran el concepto de calidad de esta empresa.

→ Quesos Almassora está teniendo un comportamiento positivo frente a la crisis actual, debido sobre todo a una buena relación calidad/precio de sus productos que ha conseguido fidelizar a un importante número de clientes en el área de La Plana. La consecución del galardón Gold Cheese en la modalidad de queso tierno de oveja puede suponer el impulso definitivo para el crecimiento de la empresa.

alidad de queso tierno de oveja. Es un certamen que se ha celebrado en Birmingham, y en el que participan unas 2.500 queserías de 34 países. La noticia es muy importante, porque estamos en el Top 16 de los mejores quesos europeos, habiendo ganado en una de las categorías que otorga esta organización mundial.

**E: ¿Qué puede suponer la consecución de este premio?**

**FG:** En primer lugar, es un premio que reconoce la calidad de los productos que elaboramos en Quesos Almassora, lo que para nosotros es muy importante ya que confirma que los niveles de calidad que nos exigimos son los adecuados. Por otra parte, esperamos que el prestigio de este reconocimiento nos permita incrementar nuestro volumen de negocio, al haber más personas que se interesen por el mismo. En la actualidad, desarrollamos nuestra actividad principalmente en la provincia de Castellón, y hemos empezado a trabajar también en parte de la provincia de Valencia.

**E: ¿Qué tipo de leche utilizan en sus quesos?**

**FG:** Para asegurarnos los niveles de calidad que nos exigimos en nuestra empresa, utilizamos una leche sin sucedáneos que disminuyan su calidad. Realizamos una maduración lenta, sin aceleradores de los procesos. Es una leche que proviene principalmente de la zona del Maestrat, donde hay gente joven que se ha incorporado al sector ganadero y está dinamizando esta actividad. Tanto en leche de oveja como de cabra, los estándares de calidad que nos proporcionan estos ganaderos son muy altos. ≡

## : COYUNTURA

## Los beneficios de las empresas caen un 27% hasta octubre

Los beneficios de las empresas no financieras españolas han sufrido un recorte adicional del 27,4% en los nueve primeros meses de este año, tras haber descendido el 15,5% en el 2010, según datos del Banco de España. La crisis ha disminuido en dos tercios las ganancias que las compañías presentaron en 2007, porque el resultado neto que ahora arrojan está un 62,8% por debajo del obtenido en ese año.

El director del servicio de estudios del instituto emisor, José Luis Malo de Molina, confirmó en el momento de la presentación de estos datos el empeoramiento de la situación en el ejercicio del 2011 y alertó de que las compañías se encuentran ahora en una encrucijada, frente a un panorama adverso. Prosigue la destrucción de empleo y se centra, sobre todo, en los puestos de trabajo temporales, que entre enero y septiembre de este año se han recortado un 7,4% en comparación anual. ≡

## : CONSECUENCIAS

## La crisis genera un alargamiento de los plazos de cobro y pago

El análisis de los flujos asociados al crédito comercial constituye un elemento importante para valorar la presión financiera a la que pueden estar sometidas las empresas. Así, un alargamiento de los plazos medios de pago a proveedores puede ser indicio de mayores problemas de liquidez. Además, una ampliación de los períodos de cobro podría afectar a las decisiones de inversión e incluso a la supervivencia de algunas compañías.

Según el Banco de España, durante el 2009 se produjo una ampliación significativa de los períodos medios de cobro a clientes y de pago a proveedores de las empresas no financieras, lo que apunta a unas mayores dificultades de liquidez de las compañías, en un contexto de contracción de la actividad. En el 2010 se detecta un cierto descenso de los períodos medios de pago a proveedores, lo que pudo resultar de una mejora de la situación de tesorería de las compañías. ≡