

FUERTES

Un grupo corporativo diversificado a la sombra de ElPozo

EMPEZARON CON UNA CARNICERÍA DE PUEBLO Y HOY TIENEN UN GIGANTE EMPRESARIAL CON MÁS DE 20 SOCIEDADES QUE FACTURA MÁS DE 1.000 MILLONES DE EUROS. LA CÁRNICA ELPOZO ES SU BUQUE INSIGNIA PERO IGUAL QUE VENDEN LONGANIZAS, CONSTRUYEN PISOS, GESTIONAN AUTOPISTAS Y HOTELES, PARTICIPAN EN PARQUES TEMÁTICOS, ELABORAN VINO, EMBOTELLAN AGUA...

Basta con pasar un rato con Tomás Fuertes en la cárnica ElPozo, la marca más conocida del imperio, para darse cuenta de que el secreto para que esta saga familiar haya pasado de una pequeña charcutería en la localidad de Alhama de Murcia a poseer un *holding* con múltiples intereses y una facturación de más de 1.000 millones de euros es el exhaustivo control de todo lo que ocurre tras sus muros. En la segunda cárnica de España el minuto tiene setenta segundos. Se miden todos los procesos, se controla que se tarde lo justo y, también, que nada cueste más de lo necesario. Es decir, se gestiona.

El mejor ejemplo de esta filosofía empresarial es el propio Tomás Fuertes, primer espada de este *holding* de tres hermanos, que ya tiene a los 12 miembros de la siguiente generación en el accionariado. El presidente de ElPozo, el primero que llega por la mañana y el último en irse por la tarde, lo resume todo en una palabra: vocación. “No somos carniceros. Somos empresarios desde hace 55 años. Por eso la diversificación ha formado parte de nuestra idea de proyecto”, responde Tomás Fuertes.

Además de la vocación, la clave que explica cómo esta familia ha transformado aquella charcutería, que fundó el padre, en un gigante de muchas cabezas es la reinversión de cada euro que se gana. Así, cada cuatro o cinco años, a la fábrica cárnica de Alhama se le añadía una nueva nave. En la actualidad, la planta se ha convertido en uno de los centros cárnicos más grandes de Europa. Además es la única que está preparada para elaborar todo el proceso de producción cárnica,

lo que es matar muchos pájaros de un solo tiro. No contentos con eso, los Fuertes idearon un sistema que llevara el cerdo de la granja a la mesa, lo que dio el pistoletazo de salida a la diversificación y a la verticalización de todos los procesos alimentarios.

LA CLAVE: LA REINVERSIÓN DE HASTA EL ÚLTIMO EURO DE LOS BENEFICIOS

De esa forma, a ElPozo se le unió Agrifusa, una empresa dedicada a la gestión de espacios rústicos, que dispone de 50 fincas. Esta empresa es la que surte de cebada y trigo que, a continuación, es procesado en las plantas de piensos de Cefusa, otra sociedad del grupo que también se dedica a cría y engorde de cerdo blanco, ibérico y vacuno. Las dos surten a ElPozo y, también, a otros clientes.

Dentro del área de alimentación, el grupo cuenta también con Procavi (carne de pavo), Fripozo (congelados y platos preparados), Palancares (que-

sos), Sediassa (distribución), Bodegas Luzón, y Aquadeus (embotelladora de agua). “Todo se hizo con la filosofía de crecer desde el principio y sumar valor”, señala Fuertes.

Una vez comprobado que el sistema de gestión integral funcionaba en su negocio cárnico, los Fuertes probaron suerte en campos tan dispares como el inmobiliario (Profusa), la gestión de hoteles (Vis Hoteles), la petroquímica (Aedmesa) y las participaciones en parques temáticos (Terra Mítica, Terra Natura), aeropuertos y autopistas. “La familia supo rodearse de gente profesional para poder abarcar todos esos campos que no conocíamos. La sabiduría o el talento es algo que se compra, lo importante es tener la filosofía clara de que somos empresarios”, explica Don Tomás.

Una filosofía llevada hasta el último extremo con una gestión minuciosa que tiene resuelta desde hace muchos años el relevo generacional, hasta el punto del que el propio presidente del *holding* empresarial comparte despacho con su hijo, desde hace 12 años, a fin de enseñarle los entresijos del imperio. Y es que como dice Tomás Fuertes, “una empresa se basa en unir en su justa medida trabajo, ciencia y dinero para generar riqueza”. Está claro que estos carniceros venidos a más lo han hecho. ■

