

# TENGA MANO IZQUIERDA, PERO NO SE CALLE

Preguntamos en dos empresas familiares cómo gestionan el día a día. Las decisiones consensuadas, saber ceder y también hablar claro son aliados para que la relación no se erosione fuera del trabajo

POR AMAYA GARCÍA



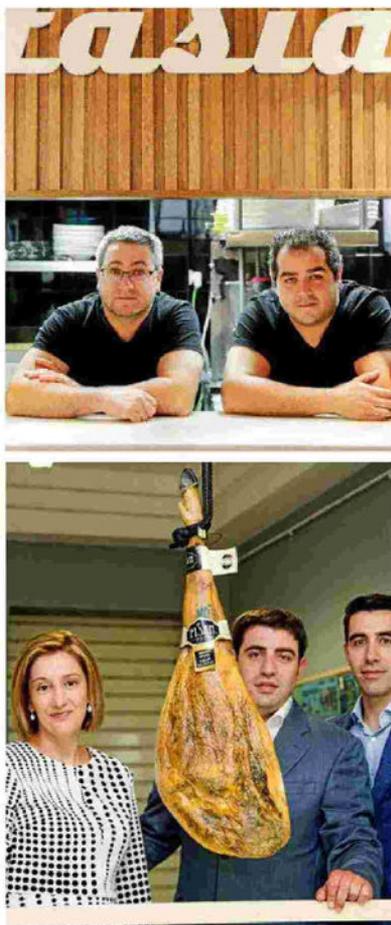
**N**egociar un aumento de sueldo con tu padre, discutir con tu madre sobre dónde y cómo invertir o tener que consensuar despidos o contrataciones con los hermanos. Es la realidad de las miles de empresas familiares que hay en nuestro país. Las hay grandes, como puede ser Inditex, Mercadona o Tous, pero también más modestas.

## FISAN, MUCHA HISTORIA

Cuando Fidel Sánchez puso los cimientos hace más de un siglo de Fisan, empresa familiar dedicada al jamón y los embutido ibéricos, seguramente

no imaginaba entonces que tres de sus nietos llevarían las riendas de una marca en lo más alto del sector. Eva (41), Florencio (38) y Javier (37) Sánchez han sabido respetar la tradición pero también conjugarla con la innovación para no quedarse atrás en el mercado. «En realidad somos cinco hermanos, pero en el día a día estamos tres», explica esta filóloga de carrera y directora de gestión y comunicación de esta empresa que tiene en nómina a 30 trabajadores. Sus hermanos –ambos estudiaron Empresariales– son Adjuntos a la dirección. «Mi padre (79) es el

**EN COCINA**  
Sergio (derecha) y Roberto Hernández son cocineros. Recorrieron medio mundo antes de compartir cocina y proyecto empresarial. OLMO CALVO



## TERCERA GENERACIÓN.

Eva, Javier y Florencio Sánchez están al frente de Fisan. «Mi padre nos ha formado a cada uno en nuestra área».

presidente, aunque ya nos ha pasado el testigo a nosotros. Siempre, eso sí, nos da buenos consejos».

Acostumbrada a lidiar en un mundo aún muy masculino, asegura que «lo más difícil es lograr que seamos un equipo»: «Las decisiones las tomamos entre los tres y siempre cede alguien, es parte de la rutina». Hay que tener mano izquierda,

«pero no hay que callarse. Si lo haces, te acabas llevando el problema a casa y eso es lo que tenemos que evitar».

Su padre fue el que les puso el primer sueldo, pero desde que llevan las riendas son ellos los que lo deciden. «No son iguales las necesidades cuando eres soltero que cuando tienes familia». Los hombres y mujeres de la empresa ganan lo mismo en sus respectivas categorías. «Hay personas que llevan con nosotros 25 años». A la hora de despedir o contratar personal, cada uno se encarga de su área.

## LATASIA, ENTRE HERMANOS

Hasta los 15 años, Roberto (41) y Sergio Hernández (36) casi ni se hablaban. Circunstancias de la adolescencia o no, el caso es que, 20 años después, estos hermanos

pasan más de 10 horas juntos cada día. Y buena parte de ellas metidos en una cocina de nueve metros cuadrados con otras dos personas. Los dos son cocineros, «pasión que les inculcó su madre», y Latasia es su proyecto gastronómico, al que llevan dedicados en cuerpo y alma año y medio. «Los inicios fueron muy duros; metes todos tus ahorros y te da miedo que la cosa no

funcione. Tienes un equipo de seis personas que depende de ti», reflexiona Roberto. La primera vez que trabajaron juntos fue en el restaurante Urkiola Mendi, en Madrid. «Allí estuvimos dos años y nos entendimos bien». Después cada uno tomó su camino y, mientras Roberto se movió por Asia, Sergio lo hizo por América Latina. De ahí el nombre de su casa de comidas, Latasia, donde se funden las cocinas de Perú, Singapur y España. «En Singapur coincidimos, pero cada uno trabajábamos en un restaurante español de la ciudad».

Cuando se fueron de La Chusquery, local que tenían en La Latina, dudaron sobre volver a lanzarse en solitario o incorporarse a algún restaurante. «Esto tiene más riesgos, pero también tienes una libertad enorme. Y si quieres gastarte 10 euros en un cítrico para una receta, lo haces. Tú eres responsable único, al final», explica Roberto. También reconocen que si la hostelería es ya de por sí muy esclava, cuando tú eres tu propio jefe, la presión se duplica. «A nosotros nos gusta estar en nuestro restaurante. Y siempre estamos o los dos o uno de nosotros». Cada día tienes dos exámenes finales y no te puedes relajar. «Lo más duro es que muchas veces te pierdes citas importantes con la familia», asegura Sergio, que tiene un hijo de ocho años que no siempre entiende sus maratónicas jornadas laborales. «Él me dice: ¿Si eres el jefe por qué no puedes irte cuando quieres?».

«¿Existe fórmula mágica para que la cosa funcione? «Para que un negocio familiar tenga éxito tiene que haber una sintonía máxima y saber que las decisiones se toman consensuadas», dice Sergio. «Nosotros somos hermanos, amigos, socios... Los días que libramos acabamos desayunando juntos». Con todo, surgen tensiones. «De vez en cuando te tiras algo a la cabeza, tal cual, pero tienes que saber estar bien al rato».

