



RED ESPAÑOLA DE MUJERES
EN EL SECTOR PESQUERO

Mujeres emprendedoras

Cetárea del Sur se consolida en la comercialización y distribución de crustáceos y moluscos vivos

Quién le iba a decir hace más de una década a Irene Sánchez y a Ana María Parrabano que lo que comenzó siendo parte de la asignatura creación y viabilidad de empresa de la Facultad de Empresariales de Cádiz, se iba a convertir con el tiempo en una empresa consolidada. Trece años después, Cetárea del Sur es una realidad que cuenta con la confianza y apoyo de proveedores y clientes. Su cartera cuenta ya con 100 clientes tanto de Cádiz y provincia, como de Sevilla, y su facturación alcanzó los 500.000 euros en 2010.

“El hecho de ser mujeres jóvenes supuso un obstáculo, sobre todo porque nos estábamos moviendo en un sector tradicional de hombres”.

Comenzar fue complicado. Los primeros pasos los dieron gracias a una beca de seis meses concedida por el Consorcio de la Zona Franca de Cádiz que les proporcionó los medios técnicos y económicos necesarios para estudiar su proyecto en profundidad.

Una vez concluida, y tras un año de estudio y búsqueda de ayudas y subvenciones para comenzar la actividad, consiguieron una subvención a través del Pacto Territorial por el empleo de la Bahía de Cádiz. El siguiente paso fue

presentar un proyecto final ante los directivos y el delegado especial del estado en la Zona Franca, quienes decidieron apoyar el proyecto con la concesión de un crédito de 240.000 euros, lo que les permitió abrir sus puertas en 2001.

Siete años después, en 2008, la empresa recibió una ayuda del Fondo Europeo de la Pesca de 5.900 euros, para la transformación y comercialización. Gracias a ésta actualizaron equipos y mejoraron algunas instalaciones para continuar ofreciendo a sus clientes los mejores productos dotados de las máximas garantías para su consumo.

Comercialización y distribución

Situada en el recinto interior de la Zona Franca de Cádiz, Cetárea del Sur se dedica a la comercialización y distribución de crustáceos y moluscos vivos, previamente adquiridos a sus proveedores de Galicia, Principado de Asturias y País Vasco. Estos crustáceos los mantienen en las piscinas que componen sus instalaciones, como si estuvieran en su hábitat de origen, para su posterior venta.

Aunque en un primer momento comenzaron vendiendo sólo crustáceos con el tiempo han ampliando su oferta, “fue el propio mercado el que nos demandaba más productos, de ahí que también seamos un centro de expedición y

depuración de moluscos” comentan sus creadoras. Actualmente son el centro de referencia para la depuración del molusco extraído a pie.

“En 2008 recibieron una ayuda del FEP para la comercialización y transformación de sus productos”.

Cetárea del Sur está autorizada para la depuración de mariscos desde 2003 y ofrecen el servicio de depuración a terceros desde 2007, primero a través de un convenio suscrito con la Junta de Andalucía y desde enero desde 2011 a nivel particular para todos aquellos profesionales que quieran depurar su producto antes de comercializarlo.

Seriedad y valía

“El hecho de ser mujeres jóvenes supuso un obstáculo, sobre todo porque nos estábamos moviendo en un sector tradicional de hombres”, argumentan estas empresarias. Hacerse con una cartera de proveedores y clientes no resultó fácil, pero el tiempo, su seriedad y valía hizo cambiar la opinión que de esta empresa se tenía en un principio.

La empresa ha ido evolucionando según lo previsto en su plan de viabilidad. Y tal como sus fundadoras dicen, “despacito pero en firme”, Cetárea del Sur ha ido creciendo cada vez más. “Aunque no dejamos de ser una pequeña empresa consideramos que la evolución ha superado con creces nuestras expectativas”, dicen desde la empresa.

El capital humano es la principal baza de esta empresa compuesta de tan sólo cuatro miembros, entre los que se encuentran Irene y Ana María. Dos mujeres emprendedoras que en la actualidad están inmersas en la creación de una nueva empresa. Un proyecto en el que, seguro, obtendrán tantos éxitos como con Cetárea del Sur.



Irene Sánchez y Ana María Parrabano en las instalaciones de Cetárea del Sur.