



## el método

CURSO DE MOTIVACIÓN PERSONAL  
y Técnicas de Venta de Alto Rendimiento

 Ángel Escribano Gómez  
EXPERTO EN VENTAS

[www.angelescribanogomez.com](http://www.angelescribanogomez.com)



# Haciendo REALIDAD lo imposible

Trabajo e innovación logran convertir la harina en un producto diferenciado y con valor añadido

Pedro Juan López  
Director Comercial de Harinas Santa Rita

**Revista Alimentaria.- Para empezar, ¿podría resumir la historia de su compañía?**

**Pedro Juan López.-** En los años 40 el fundador de Santa Rita, Jesús López Torres, ya molía el grano de trigo arrendando molinos maquileros, que trabajaban en el cauce de los ríos. Poco a poco, moliendo el grano en molinos maquileros del río Tajuña, en 1950 comienza la construcción de su propio molino en varios edificios de piedra y madera donde ubicar la maquinaria necesaria para desarrollar la actividad de fábrica de harinas.

La situación no pintaba bien, con todo el esfuerzo, ahorros, préstamos, etc. invertidos en una fábrica de harinas que no podía arrancar. Entonces, busca patrocinio en Santa Rita, abogada de las causas perdidas, y decide que si por fin consigue poner en marcha el molino, éste sólo podría llevar un nombre, el de Santa Rita. Y así fue cómo el 28 de marzo de 1953 comienza la andadura de Santa Rita Harinas, moliendo



Foto: Harina Santa Rita.

el grano de trigo en la vega del río Tajuña, y en el término municipal de Loranca... de Tajuña, claro. Son más de sesenta años (que se dice pronto) de trabajo, de esfuerzo, de sacrificio, día a día, ininterrumpidamente. En los comienzos elaboramos harina para atender a los panaderos de la zona y consumir el grano de los agricultores próximos a la fábrica, pero hemos cambiado mucho desde entonces.

“ Creamos una nueva categoría de harinas, las harinas para cocinar ”

Lógicamente se han ido adecuando y modernizando las instalaciones y maquinaria para seguir ofreciendo un nivel de producción adecuado y una calidad constante. Además contamos con acreditación de calidad desde hace más de doce años, que nos certifica los procesos y los protocolos necesarios para la seguridad alimentaria y calidad de los productos que elaboramos. Igualmente, poco a poco dejamos de trabajar con la industria de panadería y nos centramos más en crear productos con valor añadido: harinas y preparados para hostelería, alimentación, cocinas de colectividades; es decir, una nueva categoría de harinas: HARINAS para COCINAR.

**R. A.- La competencia en el sector es muy grande. ¿Qué características hacen a su empresa única?**

**P. J. L.-** En los últimos años hemos apostado por la innovación y el desarrollo de nuevas unidades estratégicas de negocio, que nos han posicionado en la mayoría de las grandes superficies y supermercados de alimentación a nivel nacional y todo con nuestra marca SANTA RITA.

Es una misión difícil hacer marca en el siglo XXI, y más en un producto tan humilde, nada marquista (prácticamente no hay marcas de harinas en el mercado, donde predominan las marcas del distribuidor, marcas blancas), y la harina no deja de ser un producto básico con un valor añadido muy pequeño.

Somos la primera empresa que de una forma decidida ha roto el monótono lineal del supermercado siempre con las bolsas tradicionales en papel, y ha desarrollado un envase exclusivo, innovador, activo (mejora la conservación y alarga la vida útil de nuestras harinas y preparados) que nos hace distintos y nos diferencia del resto. En Santa Rita nos gusta nuestro trabajo, nos sentimos felices y orgullosos de contar con su confianza y de estar presentes en su cocina.

**R. A.- Las alergias afectan a un gran segmento de la población, ¿cuentan con una gama apta para alérgicos?**

**P. J. L.-** Somos un molino, donde hay presencia en el ambiente de harina de trigo, lo cual hace inviable cualquier elaboración de productos sin gluten y por tanto no podemos llegar a las personas intolerantes al gluten, pero sí tenemos un conciencia de “elaborar productos limpios” y no usamos derivados lácteos, albúminas, ni derivados de huevo, así como frutos secos, soja. Tampoco usamos potenciadores de sabor, aditivos o colorantes, todos nuestros productos son naturales.

Estamos presentes en varias asociaciones de alérgicos al huevo / leche y los derivados de éstos, y pueden usar nuestros productos con total confianza. Incluso, con la Harina Tempura Santa Rita, se puede sustituir el uso del huevo batido sólo con añadir agua.



“Somos un equipo multidisciplinar y en permanente formación”

## “Nuestros innovadores envases alargan la vida de nuestras harinas”

**R. A.- En cuanto a la sostenibilidad, ¿Harinas Santa Rita lleva a cabo alguna acción relacionada con la mejora del medio ambiente?**

**P. J. L.-** Santa Rita es una empresa LIMPIA: al moler el grano de trigo no generamos residuos, no emitimos ningún contaminante a la atmósfera, y reciclamos todo lo que elaboramos en el molino. Por otro lado, nuestros envases son unos tupper reciclables y reutilizables, en congelador y/o microondas. Y además contamos con el punto verde, por lo cual colaboramos con un importe económico por los consumos de papel y cartón en el reciclaje de estos envases y embalajes.

**R. A.- Los envases para sus harinas son muy variados. ¿Cuál de todos ellos es el que mejor aceptación tiene en el mercado?**

**P. J. L.-** Elaboramos una amplia y variada gama de artículos en diferentes formatos, adaptándonos a las necesidades del consumidor de retail, tupper mini, y tupper master en supermercados y tiendas especializadas, así como de food service, en formatos de hostelería y colectividades (canal horeca) con envases de 1,3 y 5 Kg.

Nuestra formulación es exclusiva, así como los ingredientes y materias primas que usamos, por lo cual, las Harinas Preparadas de Santa Rita son productos exclusivos que dan un excelente resultado en todas sus aplicaciones. Son especialmente relevantes nuestra Harina Preparada para Tempura de Verduras, carnes y pescados, la Harina para Tempura Oriental, para Croquetas y Bechamel, para la Fritura de Pescados..., para masa de Pizza, Muffins y Bizcochos, Tortitas y Crepes... Así como otros productos que son una ayuda en la cocina, como los panes rallados, crujiente de pan cracker, panko, cebolla frita muy crujiente, semillas tostadas de sésamo...



Foto: Harina Santa Rita.

**R. A.- ¿Cómo gestionan a su equipo profesional para lograr todos los objetivos?**

**P. J. L.-** Contamos con personas implicadas y atentas a todo lo que sucede en Santa Rita. Somos un equipo multidisciplinar, que conocen sus tareas, y estamos en permanente formación y actualización, con personas ajenas a la Empresa que nos forman, nos analizan y nos emiten informes que evaluamos y nos hacen mejorar en todos los aspectos, buscando siempre nuevos objetivos y retos que nos permitan crecer como Empresa y como Personas.

**R. A.- ¿Tienen pensado entrar en nuevos mercados?**

**P. J. L.-** Nuestra asignatura pendiente para 2016 es consolidar nuestras pequeñas acciones comerciales y ventas en Hungría, Francia, Suecia, Bélgica, Irlanda y Filipinas. Hemos desarrollado varias referencias en retail y food service con presentaciones distintas a las nacionales y etiquetaje en diferentes idiomas. ■



Foto: Harina Santa Rita.