

El amor los unió y el ingenio los hizo socios

CARMEN SOFÍA ALFONZO ■ Periodista

Tres parejas, además de ser compañeros sentimentales, apostaron a emprender y obtuvieron buenos resultados. No es fácil compartir la casa y el trabajo, pero tener la misma pasión por una actividad y querer alcanzar el mismo objetivo hacen que el negocio funcione y sea exitoso.

VIVIR EN PAREJA NO ES FÁCIL, pero la convivencia se complica más cuando se comparten la vida y el trabajo con la misma persona. Jornadas de 24 horas los siete días de la semana definen muy bien a unas parejas que decidieron, además de ser compañeros sentimentales, unir conocimientos, montar un negocio y ser socios. El 24 de febrero de 2015, el Programa Emprende del Instituto de Estudios Superiores de Administración presentó el taller «Parejas emprendedoras: juntos en la casa, juntos en el negocio», en el cual participaron tres duplas que se atrevieron a emprender y hoy con orgullo exhiben éxitos.

Marysc Martínez y Ernesto Rojas, dueños de Old Time's Burgers, Elena Mirabal Montiel y José Ricardo Zavala, de K9 Training Management, y Valeria Castillo y Giovanni Guaje, creadores de Galatea, pastelería saludable, además de presentar sus experiencias y revelar cómo hicieron para cosechar triunfos, hicieron recomendaciones al público. Según Marysc Martínez: «El emprendimiento es otro matrimonio más. Así como toca solucionar los problemas de la casa hablando, igual hay que resolver los del trabajo. Eso es muy importante, porque no podemos ir a dormir molestos, porque somos amigos, socios, esposos... Toca conversar, llegar a un acuerdo y dar el brazo a torcer».

José Ricardo Zavala coincide con Martínez: si algo afecta a la pareja repercutirá en el desempeño del trabajo. «Cuando se tiene un proyecto conjunto es importante que esos problemas queden totalmente solventados, para poder avanzar en los dos aspectos: el personal y el productivo». Ernesto Rojas señala que él y su esposa, Marysc Martínez, disfrutaban mucho el tiempo que viven juntos. Reconoce que es un poco difícil compartir la casa y el trabajo con la misma persona, pero afirma que, si se comparte el mismo objetivo, la tarea es posible. «Ella, además de esposa y madre de mi hija, es mi amiga y confidente. Me encanta tenerla en el negocio, y ahora también a mi hija. Salir de la cocina y verlas ahí es maravilloso».

Elena Mirabal Montiel revela uno de los secretos para que las parejas emprendedoras sean exitosas: «Pasión, compromiso, mucha paciencia, desarrollar una actividad con la que ambos tengan afinidad y sentir amor por lo que hacen. La pasión es importante, la misma que se siente por el compañero de vida debe sentirse por lo que se hace, para así trazar y alcanzar metas tangibles».

Mirabal admite que no siempre ella y Zavala están de acuerdo en todo, de buenas a primeras. Recalca que es importante respetar la opinión del otro y ver las coincidencias, y en función de ello «diseñar la receta mágica». «Simplemente hay que arriesgarse», asegura Marysc Martínez.

Un domingo familiar

Marysc Martínez y Ernesto Rojas tienen tres años de casados y una hija. Ella es psicopedagoga y él fisioterapeuta, ambos

en ejercicio. Comenzaron a idear el negocio a comienzos de 2013, cuando acababan de cumplir dos años de casados. Dice Martínez:

Decidimos que era el momento de comenzar un proyecto familiar, que nos brindara una mejor situación económica y adicionalmente nos mantuviese juntos. Por la realidad económica, a veces nos tocaba trabajar en dos o tres empleos a cada uno. Solo nos veíamos en la casa a la hora de dormir, cuando ya estábamos agotados. El tiempo de compartir en pareja, lamentablemente, se había perdido.

Old Time's Burgers —una fuente de soda americana, decorada al estilo de los años cincuenta, ubicada en El Hatillo, Caracas— nació en un domingo familiar. Rojas recuerda que una vez organizaron una hamburguesada en casa de su suegra, y él y su esposa fueron los encargados de preparar la carne. «Ese día fue mucha gente, y todo el mundo tenía que ver con las hamburguesas. De ahí surgió la idea de montar la hamburguesería», agrega Martínez.

Una vez que decidieron emprender el proyecto comenzaron a pedir créditos, ellos y el resto de la familia también. Montar y abrir el local les tomó desde julio hasta diciembre de 2013. Rojas señala que todo ese tiempo lo dedicaron a

Jornadas de 24 horas los siete días de la semana definen muy bien a unas parejas que decidieron, además de ser compañeros sentimentales, unir conocimientos, montar un negocio y ser socios

crear y diseñar el concepto y el ambiente del lugar. «Todo lo que ven en el local lo hicimos nosotros. Lo único que no hicimos fue el mobiliario. Incluso viajamos a El Vigía, estado Mérida, a buscar la rocola».

Martínez explica que se inclinaron por el área gastronómica porque a Rojas «le encanta cocinar» y a ambos les gusta recibir gente en casa. «Nos dijimos, ¿por qué no? Vamos a intentarlo. Lo más importante de todo es que los dos compartiáramos la visión de tener estabilidad económica y tener algo propio». Al inicio del proyecto, a ella y a su esposo los acompañó su hermano. «Mi esposo era el chef, mi hermano se encargaba de las bebidas y los postres, y yo era la mesonera. A medida que pasó el tiempo pudimos contratar al personal que nos apoya en la cocina, el mantenimiento y atender a los clientes».

Martínez reconoce que en ocasiones ella y su esposo tienen diferencias y discusiones. Pero afirma que ambos se respetan y toleran mucho, y son capaces de resolver los inconvenientes que se les presentan en el trabajo y en la casa.

«Después que tuvimos a nuestra princesa, que nos acompaña en la hamburguesería, nos unimos muchísimo más. En tiempos de crisis, con más razón hay que darle la vuelta a lo que estamos viviendo y buscar un motivo por el cual seguir adelante», concluye Martínez.

Con el mejor amigo

K9 Training Management comenzó a idearse antes de que Elena Mirabal y José Ricardo Zavala se casaran, y a larga distancia: ella en Venezuela y él en México. Es una muestra de que compartir la misma pasión por algo es vital para que sea exitoso.

«Ambos trabajábamos en el entrenamiento canino, pero en países distintos. Nos conocimos en un campeonato», dice Mirabal. Agrega que la meta de ella y su esposo es que «todos se concienticen en que es posible hacer que un perro se convierta en más que una mascota».

Mirabal es etóloga, especialista en problemas de conducta de animales, por lo que las actividades de la empresa se dividen entre entrenamiento para deportes caninos y atención de dificultades de comportamiento. «Nos concentramos en guiar a la persona para que tenga una buena relación con su mascota». La inseguridad en Venezuela ha hecho que la compañía amplíe su catálogo: ahora también entrenan perros de seguridad.

«Comenzamos la actividad no solo como un negocio. Nos interesa mucho desarrollar el entrenamiento canino; no solo para que la gente pueda controlar a su perro, sino también para que lleguen a niveles competitivos de adiestramiento. Con la empresa ya hemos representado al país en campeonatos internacionales», informa Zavala, que ya vive en Venezuela. «Nuestro sueño como pareja es que cada día más personas se integren con nosotros en los deportes caninos», completa Mirabal.

Como parte del objetivo de Zavala y Mirabal es multiplicar sus conocimientos dictan cursos de formación de entrenadores, etología y comportamiento animal. Ya cuentan con instructores en varias zonas del país, tales como Caracas, Valencia y Margarita. Después de diez años de experiencia, Mirabal afirma que a ella y a su esposo les encanta trabajar juntos «porque nos entendemos, comprendemos y amamos lo que hacemos. Si no fuese así, sería una calamidad».

Zavala asegura que ambos respetan el tiempo y el espacio de cada uno, pero en ocasiones no hacen distinción entre casa y empresa. «Para nosotros es placentero trabajar juntos. Llegamos a la casa y discutimos las pautas a seguir en los próximos días». Mirabal dice que siempre procuran que los conflictos se queden en casa, porque «en el área de trabajo es el trabajo lo que compete y la imagen siempre hay que cuidarla».

Dulce y saludable

Valeria Castillo y Giovanni Guaje aún no se han casado, pero llevan un noviazgo muy sólido y comprometido, lo que sin duda es una buena base para mantener el negocio cuando sean esposos. Ellos son los creadores de Galatea, pastelería saludable, un concepto que comenzaron vendiendo de puerta en puerta, en la calle y en el metro, y que hoy posee varios puntos de venta fijos.

Castillo es nutricionista, por lo que la alimentación saludable forma parte de su vida. A ello se aferró para emprender. Comenzó haciendo yogur griego, cuando aún estudiaba. «Me di cuenta de que a todo el mundo le gustaba y era fácil de hacer, por lo que me animé a buscar la receta y hacerlo». Recuerda que el yogur tuvo bastante aceptación y que las redes sociales fueron piezas claves en esa respuesta. «Conocí a una persona que hacía helados y a otra que hacía postres, y entre las dos me ayudaron a darme a conocer en varias redes.

Inmediatamente comencé a recibir pedidos por internet».

Castillo y Guaje comenzaron a ofrecer el yogur en el carro. A medida que pasó el tiempo y comenzaron a ser más conocidos, empezaron a recibir pedidos de locales del este de Caracas. «El negocio fue creciendo cada vez más y más, pero, lamentablemente, tuvimos que parar la producción. La escasez nos afectó bastante: no conseguíamos leche y tuvimos que dejar de hacer yogur», dice Castillo.

Castillo aprovechó la parada para avanzar en su carrera y adquirir más conocimientos. Un día, siempre con la espinita de reanudar el negocio, decidió hacer unos postres saludables. En principio, los hizo para la familia, para probarlos, y «todos me dijeron que eran buenos y sabrosos». Esa opinión la impulsó a dárselos a sus amigas y a las de su mamá para que los probaran también, con la buena suerte de que ellas comenzaron a hacer algunos encargos.

«Eran pocos, y eso nos motivó a echarle pichón y meternos de lleno al negocio. Lo primero que hicimos fue invertir en publicidad, lo que nos ayudó muchísimo a darnos a conocer». Dice que a los clientes les gustan los productos y la presentación.

Marysc Martínez: «El emprendimiento es otro matrimonio más. Así como toca solucionar los problemas de la casa hablando, igual hay que resolver los del trabajo. Eso es muy importante, porque no podemos ir a dormir molestos, porque somos amigos, socios, esposos... Toca conversar, llegar a un acuerdo y dar el brazo a torcer»

«Nos enfocamos en eso, en hacer una etiqueta bonita, colorida, y, por supuesto, en informar la verdad sobre nuestros postres».

Castillo recuerda que en ese momento no tenían carro para vender los postres, como ofrecían el yogur, por lo que ella y su novio agarraron cada uno una cava y se fueron con la mercancía al metro. «Cada uno se iba para una estación distinta. Nos iba bien, pero era difícil; porque los postres, que eran fríos, llegaban feos y un poco derretidos». Sin embargo, poco a poco crecieron las ventas y con la ayuda de la familia pudieron adquirir un vehículo, lo que los ayudó a conseguir más lugares de venta.

«Hoy más de quince puntos de venta y un puesto en la feria de Los Palos Grandes. Estamos ahí todos los sábados». El balance que hace Castillo es positivo, pero reconoce que no fue fácil llegar a este punto. «Al principio los postres nos quedaban horribles, unos se quemaban, otros salían aguados. A veces terminábamos la jornada a las doce de la noche, y nos teníamos que parar temprano a repartir la mercancía. Pero poco a poco fuimos aprendiendo y nos organizamos mejor».

De la experiencia de ser socia de su novio Castillo señala que el trabajo en equipo los ha ayudado a fortalecer la relación. Reconoce que el inicio del negocio fue duro, pero que en los tiempos de crisis es cuando hay que aprovechar la creatividad «y se pueden lograr grandes cosas». Castillo dice que el nicho de postres saludables ha ganado mucho auge en los últimos tiempos, pero asegura que hay mucha gente que «engaña»: «Dicen que los postres son sin gluten, sin mantequilla, sin azúcar, y al final puede que sí los tengan. Nosotros hablamos con la verdad y eso nos ha ayudado: hay postres que tienen leche, yogur, huevo, y no lo ocultamos. La dedicación y el amor que tenemos por lo que hacemos han sido fundamentales para haber llegado a donde estamos». ■