

**Cuenta Bolsa****0€ Comisión de Custodia hasta 2016**

Informes de análisis técnico y fundamental totalmente gratis

DESCÚBRENOS

BOLSA

El Ibx inicia la jornada con descensos del 0,24% hasta los 11.295 puntos.

DIRECTIVOS PROPIETARIA DE ISABEL MAESTRE CATERING

Isabel Maestre: "No pienso jubilarme"



En el Obrador de Isabel Maestre | Marta Fernández | Vídeo: Ana Mula

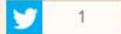
POR MARTA FERNÁNDEZ | MADRID

Actualizado: 25/05/2015 00:01 horas

0 comentarios



53



1



LinkedIn



-



Comunidad



La empresaria trabaja a diario en su prestigioso obrador madrileño.

Directamente, se niega a confesar su edad, al tiempo que advierte: "No pienso jubilarme nunca". Isabel Maestre fundó hace 35 años su empresa, que tiene su sede en el obrador del que a diario salen los platos dulces y salados, eje de su negocio de catering. El Obrador de Isabel Maestre suma, de hecho, las cocinas en las que se prepara su oferta gastronómica y su despacho, en donde guarda libros y recuerdos. Desde hace unos años, trabaja mano a mano con su hija Marta Cárdenas, segunda generación de una firma familiar que ha dado de comer a Carolina de Mónaco, Don Juan de Borbón, Camilo José Cela o Catherine Deneuve.

Maestre acude a diario al obrador ubicado en el madrileño barrio de Chamartín. "Yo abro la puerta todos los días; preparo el café para el equipo y así hago que todos se pongan las pilas desde primera hora. Vemos qué trabajo tenemos que hacer, nos vamos reuniendo y diseñamos los menús", señala esta empresaria, con diez personas a su cargo, equipo que "completamos con personal extra según las necesidades de cada evento", apunta.

Esta donostiarra admite "llevar dentro el espíritu del negocio y del trabajo desde siempre. Vengo de una familia de banqueros; lo que más me atraía de joven era el negocio, más que la cocina, que también me gustaba". Tras trabajar en Banco Guipuzcoano en San Sebastián, Maestre llegó a Madrid con su marido y empezó a dar clases en Alambique, escuela en la que "las alumnas me encargaban algunos platos para su casa". El resultado fue la creación de su catering en 1980, donde empezó con los postres para seguir hacia los platos salados, siempre en un segmento de lujo.

**ÚLTIMA HORA**

08:58 Pedro Sánchez abre ronda de pactos con Podemos y Ciudadanos

08:47 Goldman Sachs prevé caídas en Arcelor y apuesta por Acerinox

08:22 El Gobierno de Castilla-La Mancha sólo está claro en tres provincias

NEWSLETTERS**SUSCRÍBETE**

Personaliza la información económica que quieres recibir por secciones.

LO MÁS LEÍDO

Expansion.com

Directivos

- 1 Divorcio y dinero: seis errores que se pagan caro
- 2 ¿Qué gran empresa permitirá a 6.000 empleados decidir su hora de entrada y salida?
- 3 Resultados elecciones 2015: un PP debilitado deja el poder regional en manos de futuros pactos
- 4 ¿Qué futuro espera a las

Desde entonces, Isabel Maestre Catering ha dado una colección de eventos sociales y políticos, como reuniones del FMI en España, cenas de la Real Academia de la Lengua o la llegada a Madrid de la colección Thyssen-Bornemisza. "El tamaño ideal de un evento es de 400 a 500 personas".

La incombustible empresaria acostumbra a ir a todos sus eventos. "Me encanta. No puedo perderme ninguno. La mayoría son en fin de semana, pero no me importa", cuenta Maestre. "La hostelería es una profesión muy esclava. Si quieres dedicarte a este negocio, te tiene que encantar, como es mi caso", añade sentada en su despacho, justo a la entrada de su obrador.

En cuanto a la organización de su día a día, Maestre recuerda que "este es un negocio pequeño. Aquí hago de todo. Una gestoría lleva la parte económica y financiera. Es muy complicado ser creativo y, a la vez, rentable, pero los números nos salen". Entre un 30% y un 40% de su clientela procede del sector empresarial, el resto son particulares.

Ciervo con frutos secos, solomillo Wellington, sopa de buey, tallarines perfumada (servida a Catherine Deneuve en el estreno de la película Indochina) o canelón de txangurro componen su carta de platos emblemáticos. Aunque Madrid concentra parte de su negocio principal, Isabel Maestre Catering viaja dentro y fuera de España.

Maestre tiene un equipo integrado "por personas que llevan años con nosotros y que son de total confianza". Su hija Marta es su mano derecha. ¿Jubilación? "Espero que nunca. Los clientes quieren seguir viéndome".

Opinaciones:

- 5 El Ibex 35 cae un 2% por el temor al impago griego y el resultado electoral

Ahora
Broker NARANJA es...

+ info

ING DIRECT
People in Progress

OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

- El mejor cocinero indio pretende conquistar Madrid
- Estambul, donde tiempo y continentes se cruzan
- GP de Mónaco: cuando el negocio está fuera de la pista
- Día Nacional de la Epilepsia: la importancia de un diagnóstico certero