REVISTA EMPRESARIAL DE LA ALGABA

LA ALGABA VIVA

Nº2. MARZO 2022

La compra de carne, pescado y productos frescos se hace en tiendas de La Algaba

- **El consumo local consolida la venta diaria de las fruterías**
  Páginas 2-3
- **Los artesanos del pescado y los artículos más frescos**
  Página 4
- **La calidad de las carnicerías, en sagas familiares algabeñas**
  Páginas 11-13

Ayudas directas para 85 autónomos

El Ayuntamiento entrega a cada uno de ellos entre 2.500 y 2.875 €

Páginas 8-10

Rocío Galindo, una Wedding Planner de éxito

Página 14

La mujer luchadora de una droguería en plena evolución

Página 15

PLAN CONTIGO

AYUNTAMIENTO DE La Algaba

PRODUCTOS FRESCOS: CARNE, PESCADO Y FRUTA

Frutería Pepi El Coleta, la tienda que tiene de todo

Frutas, verduras, carnes, alimentos, ropa... No hay producto que no venda

Pepi Ortega Lorenzo fundó esta tienda de ultramarinos hace ya 10 años.

Calle Virgen de Fátima, 33

El establecimiento ofrece actualmente todo tipo de productos, pero esto no siempre ha sido así. Empezó con la fruta, luego amplió su oferta de productos implementando el servicio de carnicería, seguido de alguna que otra prenda de vestir y, finalmente, incorporó alimentación.

Aunque tiene un amplio catálogo, la frutería Pepi El Coleta no está pasando por su mejor momento. Pepi acusa al Covid de ser responsable de esta situación, añadiendo que "ahora la gente no tiene tanto dinero". Esta crisis se ha visto reflejada en la reducción de plantilla de la tienda. "Antes tenía tres empleados, ahora solo estoy yo". Sin embargo, a pesar de las dificultades a las que se enfrenta cada día, siendo un trabajo "muy sacrificado", Pepi hace todo lo que está en su mano por sacar el negocio adelante.

Frutería Manoli, una de las más antiguas de la localidad

Con 15 años de servicio, se posiciona como una de las más antiguas de La Algaba

En 2007, tras haber trabajado en supermercados y otros negocios del estilo, Manuela Cruz Cruz decide que quiere empezar a "trabajar para ella". Ante esto, sus padres le recomiendan que abra una frutería, y así lo hace.

Comienza ofreciendo únicamente fruta y verdura, hasta que decide incorporar productos locales y artesanos, como dulces o panes algabeños. Esto también le ha servido para salir de algún que otro apuro económico. Sin embargo, en la actualidad la tienda no pasa por su mejor momento financiero y nada hace que la tienda levante cabeza, y eso que la pandemia, al principio, aumentó los beneficios del negocio porque, "al estar encerrados en casa, la gente consumía más productos", lo que le vino de perlas a Manoli.

Calle Antonio Moral Muñiz, 23

No se sabe el futuro que tendrá la frutería de aquí a unos años. Lo que sí es seguro es que la empresaria tratará de que acabe su ciclo cuando ella decida concluir su etapa laboral. "Es mucho trabajo, no quiero que mis hijos lleven esta vida. Intentaré que no les haga falta estar aquí y tengan otras opciones menos sacrificadas que esta".

La frutería Fernando Tabares y sus casi 40 años de servicio

El negocio lleva 37 años activo, siendo un referente en La Algaba

Siguiendo la trayectoria de sus padres, que también eran fruteros, Fernando Tabares decide abrir una frutería y la bautiza con su mismo nombre. "He nacido en un cajón", confiesa el empresario, argumentando que esta iniciativa le sirve para rendir homenaje a sus raíces.

Avenida Doctor Fleming, 52

Originalmente, la tienda estaba situada en la barriada Federico García Lorca. Sin embargo, hace un par de años, tras la jubilación de su mujer, Encarni, dueña de la frutería Encarni, Tabares decide traspasar su negocio a la Avenida Doctor Fleming, al local de su mujer.

La frutería siempre ha conseguido beneficios para salir adelante pero los ingresos no son tan altos como para que Fernando pueda contratar a alguien. Desde el inicio de la pandemia, los beneficios no han hecho más que aumentar, al igual que el trabajo. El futuro del negocio es una incógnita para Fernando. Su hijo tiene una frutería en Sevilla, por lo que es probable que asuma el cargo de la tienda.

Frutería Espejo: un negocio traspasado con suerte

El establecimiento, que acaba de nacer, lleva una senda positiva de beneficios

Hace 9 meses la frutería "La Lonja" fue traspasada y pasó a denominarse "Espejo". Comenzó a vender, además de frutas y verduras, otros productos como aceites, huevos y envasados.

"A diferencia de muchos negocios, a los que el Covid les ha perjudicado de manera importante, esta frutería apenas se ha visto afectada", afirma la propietaria del negocio, Virtu Espejo. Todo lo contrario: desde entonces, el volumen de ventas ha aumentado de manera importante. Esto no es algo normal en negocios traspasados, y mucho menos en tiempos de crisis, un destacado mérito para un comercio que, además de tener una tienda en La Algaba, tiene dos tiendas en Sevilla.

Calle Pilar García, 45

PRODUCTOS FRESCOS: CARNE, PESCADO Y FRUTA

Mi Dieguito y su impulso a una tradición familiar

Diego José Sánchez Cruz funda la frutería siguiendo los pasos de su abuela

La pandemia ha traído dificultades para muchos negocios, pero este no es el caso de la frutería Mi Dieguito. El empresario Diego José Sánchez Cruz, fundador de la frutería Mi Dieguito, que nace con intención de seguir los pasos de su abuela, que también era frutera, se ha visto beneficiado en lo que ventas se refiere. Desde que abrió en 2009, Diego no se ha visto en otra. Una situación que hace que el emprendedor se sienta entusiasmado por ir cada día a trabajar. Sin embargo, esta ilusión tiene fecha de caducidad: el día de su jubilación, cuando decida cerrar el negocio, ya que hará todo lo posible para que sus hijos no sigan sus pasos.

Calle San Bartolomé

La frutería El Timón y su lucha por crecer

Tras 28 años de apertura, El Timón se reinventa para seguir teniendo su hueco

El Covid ha traído varios disgustos a la frutería El Timón. Aunque el local ofrece diferentes productos y servicios (bar y tienda de alimentación), durante el confinamiento tan solo estuvo abierta la parte de la tienda, lo que hizo decaer las ventas.

Un negocio que nace hace 28 años para darle trabajo a su dueña y se encuentra en el momento de darle un nuevo impulso y reinventarse. Para ello, la fundadora está poniendo en práctica varias estrategias con las que busca superar los momentos difíciles y lograr ocupar el hueco que le corresponde a El Timón.

Avenida de La Libertad, 6

Frutería Sanabria: un negocio que empezó en la calle

Antonio Sanabria comenzó con la venta de frutas y verduras en la vía pública

La vida laboral de Antonio Sanabria Cruz comienza vendiendo vacas y sembrando patatas y tomates. Mientras tanto, su suegro las vendía. Aumentan las ventas y él ve la necesidad de ayudar a su suegro a vender los productos cosechados. Sin embargo, a medida que crecen, llega un punto en el que las autoridades locales le obligan a abrir un establecimiento o a dejar el negocio, y Antonio se decanta por la primera opción. Así nace la tienda en la calle Manuel Carbonell Carmona, número 4.

En estos 27 años, el negocio no ha parado de crecer, y más en estos últimos tiempos. La pandemia ha favorecido la venta de productos, especialmente las naranjas y los rábanos de cosecha propia. Gracias a esto, no ha visto necesario solicitar ayudas al Ayuntamiento.

Calle Manuel Carbonell Carmona, nº4

La Cruz: iniciativa que ayudó a Carolina a “independizarse”

Carolina Cruz funda la frutería con el objetivo de ser su propia jefa

La algabeña Carolina Cruz Gómez siempre ha trabajado en el mundo de la fruta y la verdura, y de un momento a otro decidió “tirarse a la piscina” y emprender.

En la actualidad, atiende y dirige la frutería La Cruz, donde, además de fruta y verduras, ofrece dulces, envasados, aceitunas y frutos secos. Lleva 9 años trabajando allí sin ayuda de nadie. Hasta ahora le ha ido bien, especialmente en los últimos años, que, gracias al Covid, ha visto cómo aumentaban sus ventas.

A la empresaria le haría ilusión que, el día de mañana, cuando no le quede otra que jubilarse, alguno de sus hijos asuma el mando de la tienda y continúe con el negocio familiar.

Calle Luis Molina García, nº 22

PRODUCTOS FRESCOS: CARNE, PESCADO Y FRUTA

Frutería Ana: casi dos décadas sirviendo a los algabeños

Ana María García Fernández lleva 19 años despachando en su establecimiento

Tras trabajar en un negocio de ganadería, donde no le fue bien, Ana María García Fernández decide montar una tienda, aprovechando su exquisito don de gentes. Es así como, hace 19 años, la frutería Ana abría sus puertas.

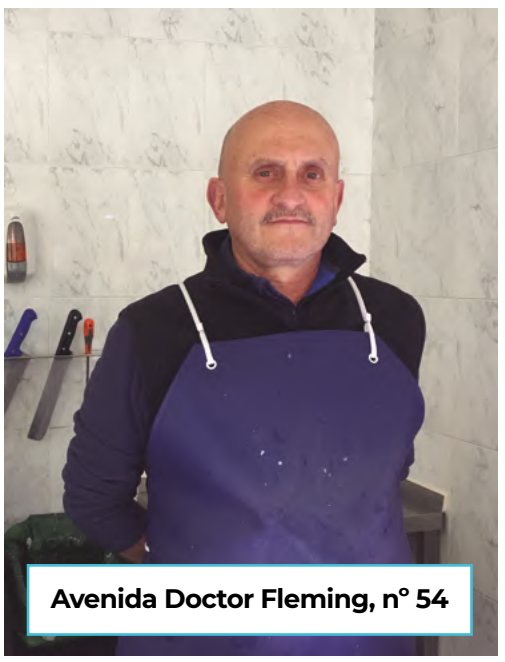
El negocio ha pasado por infinitos altibajos. Sin embargo, las ventas ahora no pasan por su mejor momento. Hay meses en los que se vende mucha fruta, pero febrero es mes de temporada baja, por lo que las ventas de fruta se han paralizado. Esto no es un grave problema para Ana, ya que la tienda recibe beneficios de otros productos que vende, principalmente artículos de alimentación.

A pesar de no estar en su pico óptimo, Ana se muestra ilusionada ante las ventas del mes de marzo, que abren la temporada alta.

Calle Gerardo Rueda, nº 4a Bajo

El Cruce, la pescadería con 42 años de historia

José Antonio Romero Romero lleva desde 1980 ofreciendo pescado fresco



Avenida Doctor Fleming, nº 54

Hace cuatro décadas, su suegro le ofreció la oportunidad de trabajar en lo que por aquel entonces era una nueva pescadería. Era la segunda que abría, y José Antonio y su mujer aceptaron sin pensarlo.

Todo ha ido bien desde entonces. No obstante, la aparición del Covid ha supuesto un antes y un después en la historia de la pescadería. "Al principio nos iba muy bien, pero después de un año nos perjudicó mucho", explica el pescadero. La crisis, junto con la apertura de grandes cadenas en el municipio algabeño, hicieron que su mujer dejara de trabajar y se quedara solo al frente del negocio.

José Antonio intenta mantenerse positivo ante el futuro, pero no le resulta fácil. Tiene claro que, cuando llegue la hora de jubilarse y llegue el momento de descansar, cerrará el negocio, pero mantiene la esperanza de que alguien se lo alquile y lo saque adelante.

La pescadería La Iglesia y su lucha por sobrevivir

La ilusión de María José Aragón y Francisco José Ruiz por su negocio

Calle Sevilla, nº 2

Hace 8 años, Mª José Aragón y Francisco José Ruiz decidieron embarcarse en una aventura: abrir una pescadería. Al ser él pescadero, no era un negocio nuevo para él.

En la actualidad, ofrecen pescado fresco y congelado. No obstante, el establecimiento no es lo que era. El Covid les ha afectado mucho. Aunque durante la pandemia abrieron y repartieron a domicilio, el día a día es complicado y se esperan mejores momentos. De ahí que sus dueños mantengan la esperanza de que la tienda vuelva a despegar y que, en un futuro lejano, haya reemplazo generacional.

Pescadería Eugenio, un negocio de padres a hijos

Más de dos décadas llevando el pescado más fresco a las mesas algabeñas

Calle Urano, nº 6

Hace 22 años, Eugenio Romero inauguraba la pescadería que hoy dirige su hijo Francisco. Descendiente de una familia de pescaderos, Francisco Romero Amores lleva 8 años asumiendo el mando del negocio familiar.

La pescadería es famosa en La Algaba por la frescura de sus productos, algo muy solicitado durante el confinamiento, en 2020, cuando sus ventas se dispararon. Aunque ahora la situación es diferente, los hogares algabeños siguen valorando la calidad de los productos de Pescadería Eugenio. Y es que la firma sigue siendo una garantía después de estos 22 años de servicio a la localidad. Una marca cosechada a lo largo de todos estos años por esta saga de pescaderos que sabe que aunque los tiempos se pongan difíciles, se cuenta con ellos cuando se habla de productos de calidad.

Fomento del Comercio local en Navidad con 15.000 euros repartidos en 1.250 premios "Rasca y Gana"

Consumir en La Algaba era el objetivo final de la Campaña de Navidad de Apoyo al comercio local diseñada por el Ayuntamiento y por la que se han repartido 15.000 euros que se han entregado a través de 1.250 premios con los llamados Rasca y Gana. Más de 60 comercios de diversas actividades como peluquerías, tiendas de informática, ópticas, gimnasios y una amplia gama han participaron en esta iniciativa que repartió ilusión en forma de cheques de 5 a 40 euros y premios directos como teléfonos móviles, sesiones de masajes, gafas, o servicios de peluquería y estética, por citar algunos. La campaña se inició el pasado 21 de diciembre y ha tenido como principal objetivo la reactivación económica y social del municipio para que el consumo navideño se quedara en La Algaba.

Fuerte apuesta para contar con las mejores instalaciones deportivas

El deporte es una prioridad para el Ayuntamiento de La Algaba. Por ello se están impulsando importantes inversiones en infraestructuras deportivas de las que una de las principales es el Pabellón Deportivo, un proyecto para el que se han destinado 1.750.000 €.

Con el Pabellón, La Algaba cierra un círculo de infraestructuras deportivas que elimina los límites que había para hacer deportes menos mayoritarios en la localidad, como la gimnasia rítmica, el baloncesto, el fútbol sala o el voleibol.

El pabellón contará en breve con un moderno parque de calistenia, una modalidad de deporte urbano cada vez más en auge, que formará parte de esta nueva y moderna red de infraestructuras deportivas.

Otra importante infraestructura en la que se trabaja es el Estadio Municipal Pedro Bazán, en el que se han invertido en una primera fase 347.452 € a la que se suman los 271.841 € de la segunda. Ya se ha sustituido el césped artificial; se ha eliminado el albero; se ha dotado del mobiliario, mantenimiento del riego; y se ha mejorado el área auxiliar de hormigón, entre otras actuaciones que se están terminando actualmente.

'Algaba Plaza', el proyecto de todos

Uno de los grandes proyectos colectivos que generan más ilusión entre las asociaciones y entidades locales es 'Algaba Plaza', un espacio que se va a convertir en el gran punto de encuentro del tejido asociativo local.

El antiguo colegio 'Purísima Concepción', situado en calle Serrano 22, está siendo sometido a una profunda remodelación para convertirse en el entorno en el que se van a instalar muchas de las entidades sociales, culturales, formativas, educativas, deportivas y de ocio que hasta ahora carecían de unas instalaciones apropiadas donde desarrollar sus actividades. El edificio tendrá 1.200 metros cuadrados con salas que se cederán a las asociaciones, un salón de usos múltiples para conferencias, exposiciones y espectáculos culturales, así como un gran patio central de uso común de más de 2.400 metros de superficie.

El proyecto se está llevando a cabo gracias al trabajo del Ayuntamiento algabeño y a la cofinanciación de Cobre las Cruces.

ALGABA PLAZA

El Ayuntamiento invierte 94.000 euros para mejorar la seguridad vial y reducir el riesgo de accidentes

En los últimos meses se están llevando a cabo diversas actuaciones en diferentes puntos del término municipal para mejorar la seguridad vial.

Se están realizando intervenciones en la avenida de la Quinta, donde se ha creado una glorieta a la altura de la intersección con la carretera A-8006 (Sevilla – Alcalá del Río) y dado continuidad al paseo de peatones y carril bici; en el cruce de calle Jacaranda con calle Buganvilla, intersección en la que se está creando una glorieta ovalada que permitirá un mejor giro de autobuses y se están reconfigurando las aceras en beneficio del peatón; en el Camino de El Aral, donde se ha creado un cambio de sentido para el tráfico rodado en un punto intermedio.

En breve, comenzarán las actuaciones en la intersección de avenida Primero de Mayo con avenida de La Libertad, donde se realizará una calzada a nivel de acerado, se reubicará la zona de carga y descarga y se reducirá la zona de calzada en el lugar del supermercado y con respecto a la rotonda existente a la altura de la Plaza de Santa Marta, se realizará una actuación de señalización vertical tanto de la glorieta como de los pasos de peatones existentes.

Con una inversión de 94.000 euros aproximadamente, correspondiente al Plan Contigo de la Diputación de Sevilla, el consistorio local impulsa este proyecto que reduce la peligrosidad, que estéticamente supone una revitalización de las zonas y por ende el municipio en general y que, igualmente, atiende a reclamaciones vecinales.

Rotonda Barriada Santa Marta
Actuación de señalización vertical tanto de la glorieta como de los pasos de peatones existentes

Avenida de la Quinta
Creación de glorieta, continuidad al paseo de peatones y señalización

Otro concepto de Centro Cultural y Sala de Estudios

La Algaba apuesta por la Cultura con un nuevo espacio que permitirá mezclar la educación con el ocio y el entretenimiento. Se trata de nuevo Centro Cultural y Eucativo que se va a ubicar junto al Centro de Salud (calle Rigoberta Menchú) y que contará con una sala de estudios, un espacio para trabajos en grupos, ludoteca y sala de exposiciones y conferencias.

Con una inversión de 600.000 euros, se trata de un proyecto plenamente sostenible y moderno, flexible y versátil. Un diseño que, junto a 'La Algaba Plaza', revolucionará la vida cultural, social y educativa de la ciudadanía, y especialmente de los jóvenes.

Este nueva e importante inversión es fruto del "intenso y constante" trabajo del Ayuntamiento local, que ya ha obtenido luz verde y aprobación por parte de la Diputación de Sevilla, que cofinanciará el proyecto.

Mejoras en la red eléctrica tras la reunión con Endesa

Recientemente ha tenido lugar una mesa de coordinación entre el Ayuntamiento de La Algaba y Endesa para el estudio de las zonas en las que actuar poniendo especial atención en las redes de media tensión para evitar cortes.

Con estas actuaciones se dotará a la red eléctrica de La Algaba de una mayor autonomía, reduciendo los tiempos de intervención frente a incidencias y reforzando la calidad del suministro. Próximamente informaremos detalladamente del proyecto.

Convenio con Red Eléctrica para evitar la línea 220 en los hogares

Con el fin de que la línea eléctrica área 220 evite el suelo urbano, el Ayuntamiento de La Algaba solicitó a Red Eléctrica de España S.A. la modificación del trazado de la misma, aportando por parte del consistorio un recorrido alternativo que evita las construcciones existentes. Para llevar a cabo el estudio de viabilidad y atender a esta demanda histórica vecinal y municipal, se ha firmado un convenio entre ambas entidades.

Se trata de modificar la línea entre los apoyos del 13 al 16, al objeto de evitar su paso por el municipio, concretamente por las zonas del barrio Villanueva, el barrio de Santo Domingo y la Huerta San Andrés.

El nuevo Ayuntamiento atendió a casi 16.000 ciudadanos en su primer año

Las nuevas instalaciones municipales han facilitado la atención al público y la resolución de trámites de la ciudadanía. Y eso que la pandemia ha limitado las gestiones presenciales. Pero contar con espacio y con todas las medidas de seguridad es un factor muy positivo que los usuarios tienen muy en cuenta.

Durante su primer año de existencia, la nueva casa consistorial ha atendido a 15.905 usuarios de los que 3.961 se dirigieron a la Oficina de Atención al Ciudadano, liderando la prestación de las atenciones. Otro departamento muy consultado es la Oficina del Padrón, adonde fueron 4.172 consultas. Y le siguen los recibos y el IBI, con 2.232 asistencias, o los certificados digitales, con 1.099 consultas, y la oficina de atención al consumidor, 613 peticiones. 165 de las peticiones fueron presentadas ante el catastro, cifras, todas ella, que demuestran el esfuerzo del Ayuntamiento y, sobre todo, sus trabajadores por agilizar las gestiones.

Puesta en valor de la Torre de los Guzmanes mediante iluminación artística

Dentro del proyecto de transformación turística de La Algaba, el Ayuntamiento continúa trabajando en la puesta en valor de la emblemática Torre de los Guzmanes con una nueva actuación, que consiste en iluminar este monumento artísticamente e instalando proyectores LED en su interior.

La inversión de 11.939,76 euros va a permitir reducir el consumo de energía en el 60%.

85 autónomos de La Algaba se benefician de las ayudas municipales por valor de 237.250 €

Cada uno de ellos ha recibido entre 2.500 y 2.875 euros para ayudarles a sobrellevar los perjuicios económicos que les ha ocasionado el COVID-19

Imágenes del acto en el que se repartieron las ayudas.

Un importante balón de oxígeno para ayudar a los autónomos y emprendedores a seguir adelante. Esta era la filosofía del Ayuntamiento a la hora de diseñar el paquete de ayudas a los autónomos algabeños y este era el ambiente que se respiraba en el Centro Cultural Pintor Fausto Velázquez durante el acto de entrega. En total han sido 85 las ayudas destinadas a los emprendedores y comerciantes algabeños por valor de 237.250 euros. Una iniciativa que ha supuesto que a cada uno de los negocios haya llegado entre los 2.500 euros y los 2.875 euros.

El alcalde de La Algaba, Diego Manuel Agüera Piñero, señaló que “sabemos que la pandemia ha hecho mella de manera importante en familias. Por eso, el Ayuntamiento ha puesto en marcha un fuerte paquete de medidas de apoyo a los autónomos y emprendedores locales”.

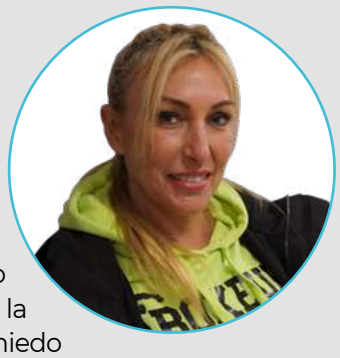
En la misma línea, la concejala de Desarrollo Económico, Lydia Gómez, resaltó que este paquete de medidas, que se enmarcan en el Plan Contigo de Diputación de Sevilla, tendrá continuidad con otras ayudas en las que ahora se trabaja y pronto verán la luz, como el fomento de la contratación o la reactivación del consumo local, entre otras.

De hecho, el reparto de subvenciones a los autónomos se suma a las campañas de apoyo al comercio local que ya se vienen realizando por parte del Ayuntamiento algabeño, como las del "Rasca y gana". Para la próxima primavera y posteriormente en otoño, el Ayuntamiento lanzará de nuevo esta promoción que acumula 40.000 euros en premios directos para la ciudadanía. Una acción muy dinámica que repercute en el fomento del comercio local y se convierte en una auténtica inyección económica para los pequeños negocios.

Un impulso para que Ferretería El Molino crezca

Feliciano Velázquez cuenta con dos trabajadores en su negocio, Ferretería El Molino. Las dificultades de la pandemia ya han sido superadas, pero una ayuda económica para reforzar la estructura financiera es algo que valora muy positivamente el emprendedor, que agradece el esfuerzo realizado por el Ayuntamiento para gestionar estos fondos y que los autónomos locales puedan contar con un impulso que les ayude a tener más fácil el día a día.

Una ayuda para ponerse al día



Rosa Fernández Escudero es la empresaria del gimnasio Mítica Sport. El negocio ha atravesado momentos muy difíciles por la situación sanitaria, que generó el miedo de los usuarios a estar en lugares cerrados. Las medidas de seguridad aplicadas y los protocolos más exhaustivos han ayudado a que todo mejore y se retomen las clases. Su sueño es volver a los niveles que tenía y poder hacer contrataciones que refuercen su proyecto. Pero de momento se conforma con poner los pagos al día y poder seguir con ilusión y con fuerza.

"La subvención refuerza mi peluquería"

Magdalena Gutiérrez tiene una peluquería que ha llegado a contar con cuatro empleadas. Actualmente está ella sola, pero su sueño es volver a contar con la clientela que tenía y con su personal. Esta subvención es un balón de oxígeno que la vuelve a poner en el camino de la recuperación. "Ojalá volvamos a la normalidad de verdad y la gente se vuelva a arreglar como venía haciendo. Necesitamos eventos, fiestas y acontecimientos sociales para volver a relacionarnos. A mí me encanta mi trabajo y ojalá recuperemos el impulso que teníamos porque el trabajo es salud y felicidad. Y dar empleo multiplica esta sensación", explica la empresaria.

“Este dinero será mi fondo para emergencias”

Esperanza Carreto Alba es la propietaria de un establecimiento de golosinas, regalos, ropa y complementos. La crisis sanitaria que hemos vivido ha sido una prueba difícil de supervivencia y ha tenido que reinventarse para ir superando, mes a mes, los contratiempos.

Tras consolidar su esfuerzo, ahora llegan tiempos de recuperación. Por eso la subvención que ha recibido del ayuntamiento le viene muy bien como colchón para cualquier eventualidad posible. Y es que todos nos hemos vuelto muy previsores. “Voy a guardar este dinero para lo que surja, es una tranquilidad que para mí no tiene precio”, explica.

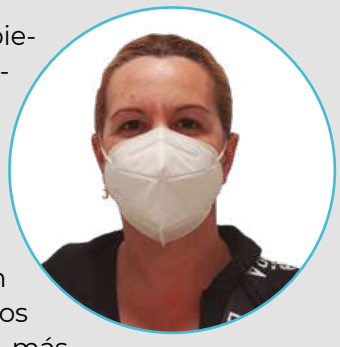
En la senda de la reactivación económica

Laura Santiago es la propietaria de una tienda de ropa. Antes tenía una trabajadora pero ahora se encuentra ella sola al frente del negocio. Laura no se resigna y aspira a volver a contratarla y a contar con ayuda porque quiere que su tienda vaya a más, algo en lo que tiene encaminadas sus ilusiones. La subvención ofrecida por el Ayuntamiento de La Algaba le ha llegado en un momento muy especial y le va a permitir resolver algunos pagos pendientes que le devolverán, en cierto modo, la tranquilidad. Una forma de renacer ante la primavera, en el momento del cambio de temporada, y de empezar de nuevo a conquistar los retos renovados.

Un ayuda para impulsar el gimnasio Sivana Box

Paco Espartero Salas va a destinar la ayuda municipal a impulsar su negocio. En el gimnasio que regenta trabajan con él sus dos hermanos y tienen una clientela media de 130 personas. Agradece la subvención del Ayuntamiento y piensa que va a ser muy positiva para la economía del negocio porque les ayudará a afrontar uno de los gastos que les resulta más gravoso cada mes: el alquiler. "Hemos tenido que pagarlo incluso cuando estábamos cerrados en plena pandemia, y la verdad es que con este impulso económico nos vamos a despreocupar un poco durante varios meses de tener que destinar esta partida para pagarlo", explica. Una ayuda que Paco Espartero considera que servirá como impulso al establecimiento.

Mobiliario más bonito para el Bar Los Caracoles



Inmaculada Mesta Cruz es la propietaria del bar Los Caracoles, un establecimiento que gestionan ella y su hijo.

Tras las vicisitudes pasadas, Inmaculada quiere aprovechar la temporada que viene ahora, un tiempo primaveral en el que los clientes aprovecharán para salir más y disfrutar de las terrazas y de comidas en la calle. De ahí que quiera invertir la subvención del Ayuntamiento en mejorar el mobiliario y la estética del bar. Una apuesta que retornará, a buen seguro, en más ingresos y clientes.

“Las subvenciones nos ayudan a mantenernos"

Pedro José García Cebriá es el propietario del Bar Acuario. Habitualmente contaba con dos trabajadores de los que tuvo que prescindir, pero ya ha vuelto a aquellos niveles de demanda afortunadamente. “Ahora el problema que tenemos es el de los precios, todo ha subido. Por eso las subvenciones que recibimos, y especialmente esa que se nos entrega del Ayuntamiento, nos ayudan a recuperarnos y a coger músculo”. En concreto con esta subvención va a invertir en estética: compará veladores y pondrá su negocio aún más bonito para aumentar las ventas.

Mauricio Guerrero invertirá en productos exquisitos

Es el propietario de Bodeguita Bigote y agradece mucho que el Ayuntamiento haya destinado la partida a ayudar a los autónomos de La Algaba porque le va a permitir impulsar su negocio.

Mauricio Guerrero va a destinar la subvención a comprar productos exquisitos para su bar, como bebidas especiales, chacinas y artículos gourmet que se convertirán, a buen seguro, en un reclamo para su clientela y en algo novedoso que considera puede ser determinante para conseguir ampliar su facturación. Actualmente no tiene trabajadores a su cargo, pero confía en que el negocio siga creciendo y pronto necesite ayuda y pueda crear empleo en la localidad.

Mejores equipos en Foto Estudio Amores

El confinamiento le sirvió para poner trabajos al día y terminar tareas pendientes. Manuel Moreno Amores es uno de los empresarios de la localidad a los que ha afectado la situación sanitaria porque se han cancelado, o reducido a la mínima expresión, bodas, comuniones, bautizos y eventos varios. Pero la ilusión puede más y el fotógrafo no deja de plantear nuevos proyectos para reinventarse.

Esta subvención la empleará en comprar nuevo equipamiento que le permita seguir siendo el mejor en esta sociedad tan competitiva.

PRODUCTOS FRESCOS: CARNE, PESCADO Y FRUTA

Carnicería José Manuel de la Rosa, quinta generación

Aunque lleva 37 años abierto, el negocio es el quinto de la saga familia

Barriada Federico García Lorca, 2 – 3

La Carnicería José Manuel de la Rosa lleva 37 años abierta, el mismo tiempo que José Manuel de la Rosa lleva al frente de ella. El empresario comenzó en esta profesión que le viene de tradición familiar, perteneciendo a la quinta generación de carniceros, poco después de abandonar su trabajo para hacer el servicio militar.

Al principio su oferta de productos se reducía simplemente a carne y charcutería. No obstante, para superar las diferentes dificultades a las que ha tenido que hacer frente, fue ampliando su catálogo con la incorporación del servicio de panadería y alimentación.

Aunque ha sabido resolver los impedimentos de manera exitosa, el carnicero lamenta que la crisis derivada de la pandemia les está perjudicando, algo a lo que van de hacer frente con la calidad y con imaginación. José Manuel de la Rosa considera que estas dos bazas seguro que le ayudarán a impulsar su negocio y a afrontar estos momentos de manera positiva.

Carnicería Fefe: el éxito tras la pandemia

La calidad de sus productos lleva al establecimiento a subir sus ventas

Diego Jesús García Bejarano lleva casi 4 años al frente de la carnicería de su padre, Francisco García Arenas. Un negocio que además venía de sus antepasados, pues fue su bisabuelo el que introdujo a la familia en el mundo de la carne.

Estos 4 años han estado repletos de subidas y bajadas económicas y también en las ventas. Un carrusel que ahora atraviesa uno de sus mejores momentos. Y es que Carnicería Fefe se está consolidando en una subida constante de ventas y de ingresos. Un reto que han conseguido gracias al apoyo de su clientela, a la que le está muy agradecido.

Para Diego Jesús García, en este éxito ha sido muy importante la calidad de los artículos, algo que le demuestra que los algabeños y algabeñas "saben perfectamente valorar los buenos productos".

Avenida Doctor Fleming, nº 52

La charcutería La Torre y su amplia variedad de género

Desde aceites a dulces, alimentos, picos o vinos, el establecimiento ha abierto la gama para ofrecer más productos de mucha calidad

Iván Boza, que siempre ha trabajado en el gremio de la charcutería, lleva 4 años al mando de La Torre. El local antes pertenecía a un hombre popularmente conocido como "Castañero", que abrió su establecimiento en el año 76. Sin embargo, hace tan solo unos años decidió traspasar su local, con la suerte de que Iván, que por aquel entonces tenía una tienda en Sevilla capital, pero vivía en el municipio algabeño, decide traspasar su negocio y venirse a La Algaba.

Este tiempo de trabajo ha sido maravilloso. No obstante, desde el inicio de la pandemia, el hecho de que se anularan las actividades habituales de las personas, como romerías o fiestas, lo ha notado en el consumo de sus clientes, que se ha disminuido significativamente.

Aunque no cuenta con ayudas económicas por haber abierto durante el confinamiento, la charcutería La Torre se ha adherido a la campaña de promoción del Ayuntamiento del municipio, con la esperanza de poder salir de la crisis que está viviendo. Un impulso que le ayudará a consolidar su negocio y a poder afrontar mejor la situación que ha dejado la crisis y a la que los empresarios de La Algaba le están haciendo frente gracias a su trabajo, su imaginación y compromiso.

Calle La Torre, nº 15

PRODUCTOS FRESCOS: CARNE, PESCADO Y FRUTA

Jamones y Quesos Hermanos Benito y su diversidad dentro del mundo empresarial

Manuel Benito Domínguez forma parte del imperio empresarial que su padre, Bernabé Benito, le dejó a él y a sus hermanos como legado

Dentro de la sociedad Hermanos Benito hay muchas ramas: un bar, reparto y charcutería. En la actualidad, el negocio pertenece a Manuel Benito Domínguez, a su hermano y dos primos suyos, que componen la sociedad. Aunque el engranaje principal de la firma lo integra un equipo de 7 personas, entre las que se encuentran los cuatro directivos mencionados anteriormente y tres trabajadores más.

Para el negocio familiar, que lleva más de 55 años activo, estos últimos tiempos no han sido fáciles. Al principio, el bar y la tienda estuvieron cerrados durante 14 días. Una vez pasado este periodo, donde dos trabajadores tuvieron Covid, la tienda volvió a abrir sus puertas al público. A pesar de que las ventas aumentaron, la empresa tuvo más pérdidas que ingresos debido a que el bar seguía cerrado.

Pero aquellos momentos ya se han pasado y la firma ahora hace una apuesta por crecer y por mantener su hueco en el mercado en base a la calidad de sus productos. Un alto nivel en quesos, chacinas y carnes que los lleva a dar servicio a los clientes más exigentes no solo de La Algaba, sino también de fuera. Y a seguir creciendo y ampliando mercado con unos artículos que son muy demandados.

Calle Antonio Machado, nº 18

Carnicería Conchita de Mauricio: una familia con más de un siglo de historia

La saga de carniceros es un referente en el municipio por su calidad y buen hacer

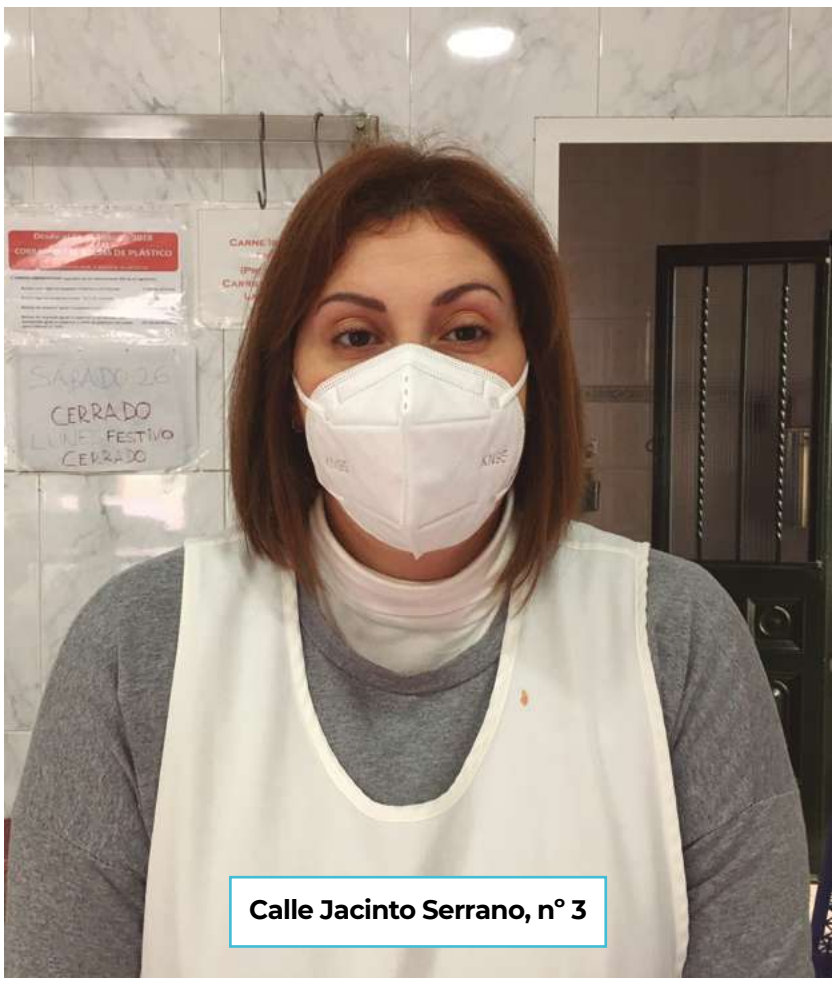
El bisabuelo de Pilar, actual dueña de la carnicería Conchita de Mauricio, es el que introduce a su familia en el mundo de la carnicería. En la actualidad, la familia cuenta con tres carnicerías repartidas en el municipio algabeño.

Aunque la saga de carniceros lleva más de un siglo operativa, Pilar lleva 5 años en el establecimiento situado en la calle Jacinto Serrano, 3, que recibe el nombre de carnicería Conchita de Mauricio, y que fue inaugurado por su madre.

Hasta ahora las ventas han ido bien, aunque cada vez se reducen más. El Covid y las consecuencias derivadas de él han afectado gravemente a los consumidores y al sector cárnico. “Antes la gente compraba para una semana, y ahora para el día a día porque no hay dinero”, lamenta la empresaria.

A pesar de ello, hace lo que puede para mantener la tienda abierta, “en eso consiste un negocio, en conseguir salir adelante y seguir creciendo”, afirma la dueña del establecimiento.

> La familia cuenta con tres carnicerías repartidas en el municipio algabeño



Calle Jacinto Serrano, nº 3

PRODUCTOS FRESCOS: CARNE, PESCADO Y FRUTA

La Carnicería Luis Miguel de la Rosa y sus 30 años de recorrido

Tras dejar el servicio militar, Luis Miguel de la Rosa decide abrir una carnicería para sacar adelante el negocio familiar

Luis Miguel de la Rosa proviene de una familia de carniceros. Esa vocación por la carnicería fue lo que le impulsa a abrir su tienda, donde lleva más de 30 años trabajando.

A lo largo de estas décadas se ha ido reinventando y adaptándose a las necesidades de los consumidores. Empieza vendiendo carne, luego incorpora chacinas a su catálogo, después artículos de alimentación y, finalmente, productos preparados. Todos tienen un denominador común: la calidad, algo que hace que su clientela esté muy satisfecha y quiera probar siempre las innovaciones que les presenta porque saben que son un acierto seguro para los paladares más exigentes.

El negocio le va sobre ruedas, y más después del impulso en las ventas derivadas del Covid. "La crisis apenas me ha afectado y tengo ilusión por continuar y por afrontar nuevas metas que se vayan presentando", confiesa.

Calle Marte, nº 7-9

Carnicería Fernando de Mauricio: De la tradición familiar a la ilusión de un matrimonio

"Más de medio siglo de trabajo por ofrecer las carnes más frescas y de más calidad a los algabeños y algabeñas"

Mauricio, el abuelo de Fernando, el actual dueño de la carnicería Fernando de Mauricio, es el que introduce a la familia en el mundo de la carnicería. Aunque la tienda abrió hace 30 años, Fernando lleva más de medio siglo trabajando en el mundo de la carne. En la tienda y como mejor apoyo, encontramos a María Dolores García, co-propietaria del negocio, junto a su marido. En la actualidad, el negocio ofrece productos de primera necesidad y de mucha calidad. Estos dos factores han sido la clave para lograr la supervivencia durante todos estos años y para salir airosos de la situación actual. Y la respuesta positiva es el mayor aliciente para seguir creciendo en el negocio que fue su cuna.

Calle Francisco de Goya, nº 3

EMPRENDIMIENTO Y VETERANÍA

Rocío Galindo, la chica valiente que decidió hacerse autónoma en tiempos difíciles

La algabeña comenzó su trayectoria como wedding planner en tiempos difíciles y ha logrado consolidar su negocio

Paula Mateo Chaves

Las bodas, organizar, crear, diseñar y hacer feliz a la gente siempre han sido cuestiones llamativas para Rocío Galindo. Por ello, a principios de 2019 decidió darle un giro de 180º a su vida laboral: trabajar como wedding planner.

Tras un periodo de aprendizaje repleto de cursos online y presenciales y un máster, duda si echar su Currículum en empresas o montar su propio negocio. Finalmente, decidida, pero a la vez un poco asustada, se decanta por la segunda opción. “Siempre he tenido esa llamita de ser mi propia jefa”, asegura.

Llevaba tan solo unos meses trabajando cuando se inicia la pandemia. Toda esta situación deriva en la posposición o cancelación de bodas. “Se paralizan las bodas, no el trabajo”, admite. Es innegable que el sector de las bodas se ha visto gravemente afectado durante la pandemia, pero, una vez terminado el confinamiento, las ceremonias de unión matrimonial se retoman y el volumen de trabajo aumenta cada día más.

En la actualidad, la empresaria lucha por compaginar su trabajo de wedding planner con otro de media jornada que tiene en una empresa de agua de Granada. Algo que consigue gracias a la flexibilidad que le ofrece el sector de las bodas, donde no es necesario asistir a algunas reuniones y resolver ciertos asuntos de manera presencial, lo que permite ahorrar tiempo en desplazamientos. Rocío es la que gestiona y organiza todo el proceso de planificación de una ceremonia. No obstante, tiene a una empleada, Patricia, que es quien le ayuda con la coordinación el día de la boda.

A pesar de que ha logrado compaginar ambos puestos profesionales, como objetivo a medio – largo plazo se ha propuesto contratar a más personal. Y no solo pretende hacer crecer el equipo, sino también la empresa. Para ello, no solo invertirá en marketing y publicidad, también incorporará una nueva actividad: una barra libre de tatuajes, maquillaje, tocados y otros servicios del estilo. “Siempre intentamos sorprender, ser diferentes. El 90% de clientes busca innovar, aunque también hay novios que prefieren algo más clásico”, expresa Rocío.

La empresaria algabeña no sabe si esta iniciativa tendrá éxito o no, pero de lo que sí está segura es de que “por fin se le está dando a la figura de wedding planner la importancia que merece”. Y no es para menos, si no fuera por los organizadores de bodas, muchas de ellas habrían terminado en caos y habrían pasado a la historia, en vez de como “uno de los días más bonitos para los novios”, como “el auténtico desastre en el que, además, perdieron grandes cantidades de dinero. Estamos para evitar esto y dejarles el mejor de los recuerdos”.

> La contratación de más personal es uno de los futuros objetivos de la joven empresaria

EMPRENDIMIENTO Y VETERANÍA

Carmen Carranza, la empresaria incansable de una droguería de toda la vida en Santa Marta

La veterana, que lleva alrededor de 30 años atendiendo el mostrador y ofreciendo productos eficaces a su clientela, agradece las ayudas del Ayuntamiento a los autónomos

Paula Mateo Chaves

La Droguería Santa Marta es algo más que un punto de venta en la localidad algabeña porque está consolidado como todo un referente. Un establecimiento en el que han comprado y lo siguen haciendo varias generaciones de algabeños que fue fundado por tres hermanas, las Carranza Carranza. Una de ellas, Carmen, es la actual dueña y quien sigue al frente del negocio. Pero no olvida que es un proyecto que inició con mucha ilusión junto a sus hermanas, Petra y Lola. Han pasado tres décadas y una infinidad de vicisitudes que no han arrebatado a Carmen la pasión por su droguería y las ganas de trabajar, algo que asegura con mucho orgullo que se mantienen intactas, "como desde el primer día".

El día a día del establecimiento ha cambiado poco: "Siempre ha habido mucho trabajo, mucho movimiento en las ventas", admite. Pero ese nivel de clientela se mantiene gracias a una constante evolución, un reinventarse todos los días para tener en las estanterías los artículos más interesantes. Carmen lo explica con las siguientes palabras: "El negocio siempre ha sido el mismo, no ha dejado de mantener su esencia, pero se ha reinventado. Es algo que no hemos dejado de hacer. De hecho, la última innovación que hemos introducido ha sido incorporar un nuevo método de pago: a través de Bizum", explica.

Sin embargo, no todo es de color rosa: Carmen recuerda que en estos treinta años ha habido momentos difíciles, varias crisis superadas y clientes que no siempre han respondido a la confianza que se les ha prestado de dejarles los artículos sin haberlos pagado del todo, hasta el punto de permanecer, sin darse de baja, en "El libro de pagos". Este era un sistema de venta que no les había dado, hasta hace poco, problemas y que ahora está en proceso de revisión. Como todo lo que van viendo que no funciona. Porque ahí es donde Carmen sitúa precisamente el secreto de la supervivencia: hacer cambios en lo que no reporta beneficios y centrarse en lo positivo para que su negocio, el sueño por el que siempre ha luchado, nunca deje de funcionar.

Esta droguería, con esta mujer al frente, es ejemplo de resistencia y adaptación. Cada día levanta la persiana para acercar a sus clientes lo que necesiten.

> El continuo proceso de reinvención ha sido una de las claves de su éxito

Calle San Joaquín, nº 6

8
Marzo
MARZO
JUNTAS, DIVERSAS Y UNIDAS
Somos Imparables
Día Internacional de las Mujeres
AYUNTAMIENTO DE
La Algaba
Igualdad