



Deluz & Cía



días desur



**TABERNA  
LA CARMENCITA**

otras luces

## Cocinando por un ideal

Antes de ser empresa, éramos personas. Personas con ideales. Personas que queríamos conservar lo mejor de esta vida y cambiar lo que no nos gustaba... Después fuimos empresa. Y quizá, sólo quizás por eso nuestro idealismo y convicción se refleja en lo altos estándares éticos de la empresa.

Después de 5 años trabajando en la empresa, lograr abrir 4 restaurantes, conservar 100 empleos caiga el IBEX o se desplome el NIKEI, llega Ampros. Nuestra última creación no es una receta, es una iniciativa social y empresarial pionera en España: "de personas cocinando con sentido" es la primera empresa que hace un catering saludable con alimentos locales y ecológicos. El fin es crear trabajo para personas con discapacidad intelectual y que niños y mayores coman en colegios y residencias comida sana, ecológica y de verdad.

Creemos en las personas, creemos en la ilusión, el optimismo y la energía de aquellos que padecen algún tipo de discapacidad intelectual también. Trabajar codo a codo es motivador para ellos y para nosotros. Porque nos hace creer en un mundo mejor, más rico, sano y justo para todos.

El catering prepara más de 600 comidas diarias.

Ampros ha recibido el Premio Empresarial Nacional a la mejor iniciativa de RSC española.

# La despensa ecológica

La pasión por conservar los sabores de verdad, por la materia prima rica, junto con el interés por mantener tradiciones centenarias hacen que en 2009 el grupo de un paso adelante y compre la totalidad de la producción a un grupo de ganaderos de los montes Cántabros. **Con los 11 ganaderos del dream team de ganaderos ecológicos se establece un acuerdo pionero de comercio justo y de desarrollo de una ganadería sostenible en Cantabria.**

Empezamos hace tres años y en ese tiempo hemos cocinado:

- 300 corderos ecológicos
- 140 terneros ecológicos
- 1000 litros de aceite de oliva virgen extra al mes
- 8.000 kilos de queso artesano y ecológico de 12 queserías artesanas.

Hace un medio **empezamos un proyecto con el fin de reivindicar el pescado de la lonja de Santander** y así tratar de comprar a un precio justo y tratar de mantener un estilo de vida.

A diario, los "brokers" de nuestro restaurantes compran directamente en la lonja a las 7 de la mañana. Por eso tenemos rapes de tripa negra de los que nose ven, meros de desfile de modelos; salmonetes de roca con sabor a mar o machotes que impresionan.

Entre otros productos ecológicos tenemos :

- Los huevos ecológicos, de Pedaque o de Solórzano.
- El yogur natural ecológico de una familia pionera en la ganadería ecológica y queso fresco ecológico se compra a María Jesús, una ganadera reconvertida en quesera.
- El pan es artesano, elaborado con harina ecológica...



## Sabores éticos

Compramos muchos de nuestros productos a pequeños productores de **Comercio Justo**: café de una cooperativa **mejicana**, que se tuesta en el propio restaurante; azúcar de caña de comercio justo de unos **campesinos de unas islas filipinas**; té verde de **Sri Lanka** de comercio justo antioxidante.

Porque el **comercio justo proporciona a los productores más oportunidades** de las que tendrían vendiéndole el producto a un intermediario que luego lo revendería alguna multinacional.

Al productor de café, por ejemplo, le proporciona acceso a **una vida más digna**, poder pagar la matrícula para el colegio de sus hijos, acceso a la sanidad y es que con el café que consumen 36 familias, puede vivir una familia en Uganda durante un año. (\*)

... (\*) Fuente Intermon Oxfam



Pero también hacemos comercio justo en Cantabria, **donde tenemos un acuerdo con 11 ganaderos ecológicos** a los que les compramos toda la producción a un precio estipulado: carne de alta montaña, que pasta al aire libre a más de mil metros de altura.

Asimismo tenemos un acuerdo con el último pastor que queda en el valle más salvaje de Cantabria: Polaciones. **Chenco cosecha un cordero ecológico y es la cuarta generación de ganaderos que sigue la saga...**

Y por eso tenemos un cordero ecológico en pinchitos que tiene fama en Marrakech; **entrecotes que parecen mantequilla**, los guisos son **tan melosos** y el **churrasco se ha hecho famoso**,

# Gastronomía sin fronteras

(Japón) (Tailandia)(India) (NuevaYork)(China) (Francia)(Méjico) (Italia)

Cuándo **pruebas recetas de otros países, te comes su cultura**, te empapas de una forma de vivir y de sentir. Creemos en la gastronomía **como nexo de unión cultural**. Pero no hacemos cocina fusión, **nos encanta traer tesoros de otros mundos, juntarlos con los que tenemos en nuestro país y prepararlos con productos de aquí**.

Si el **arroz a banda es uno los platos españoles que debería de ser patrimonio de la humanidad**, los japoneses también tienen su propio "arroz a banda", su tesoro nacional. **En Singapur tienen su filosofía enrollada entre los Noodles y el Pad Thai el plato tradicional Tailandés, es como para nosotros el cocido a la paella: una bandera culinaria**.

En nuestros 4 restaurantes **tenemos los platos tradicionales: croquetas cremosas como Las de la abuela**, cecina de Astorga, Albondigas, pimientos rellenos de merluza de la lonja, lechazo asado **y en la misma carta cous cous de comercio justo de Palestina**; desayunos con pancakes newyorkinos, **sushi de la lonja de Santander** y quesadillas tex mex; **platos de Orleans** con tiras al borbon; **rigatoni al teléfono**; vinos biodinámicos, ginTonics con ginebras inglesas y ecológicas, cenas con **curries suaves y paellas a banda, ecohamburguesas y tortillitas de camarón...**

Para dar respuesta a este apetito internacional y nacional, viajamos, visitamos otros países y otras ciudades para darle algo diferente a nuestros clientes. La Provenza, la Toscana Espinosa de los Monteros o valles escondidos entre los Picos de Europa

## Integrando para conquistar



- Somos la ONU de la restauración cántabra, con **17 nacionalidades**, somos pioneros en **integrar colectivos en riesgo de inclusión social** como son inmigrantes, personas con discapacidad intelectual, personas sordas o personas mayores.
- El **25%** de nuestra empresa tiene **más de 40 años**.
- El **50%** son **mujeres**
- Intentamos adaptar los horarios a las personas, para que puedan recoger a sus hijos a la salida del colegio, para que puedan seguir estudiando, para que tengan una vida más allá del trabajo.
- Porque **creemos en las oportunidades de verdad**, en la 2ª, 3ª y la 4ª oportunidad.
- Creemos en **la fuerza de la gente**, creemos en la diversidad como fuente de enriquecimiento vital.
- Esa fuerza se transmite, se transforma y genera una energía increíble, una sensación buena, un buen ambiente para trabajar. Porque son muchas horas y mucha intensidad diaria.
- Y porque **a nuestros clientes les abre el apetito el aire de equipo que se cocina**, junto con la cebollita pochada y la reducción del fumé.

# De aquí al futuro

## De aquí a la eternidad

Hemos creado 100 puestos de trabajo en 5 años, tenemos muchas familias que mantener y un gran sueño por cumplir.

Creemos en lo que hacemos.

Le ponemos pasión y emoción a todo lo que hacemos.

A veces nos equivocamos, pero tratamos de rectificar y continuar hacia delante.

**Porque el futuro es sólo posible, si cada día creemos en lo que hemos hecho.**

Nuestro proyecto es viable y sostenible gracias a que la gente nos apoya.

El resultado de nuestros restaurantes son nuestros clientes.

Cada mes damos 8.000 comidas entre los cuatro restaurantes.

Este es el secreto de nuestro éxito, que a la gente le gusta lo que hacemos.

# Sesión para todos los públicos

¿Se puede comer en un **menú del día** pescado de la lonja y ternera ecológica por 12€? **Se puede.**

¿Se puede tomar un menú degustación con el mejor pato & foie de España en cuatro recetas por 35€?

**Se puede**

¿Se puede mantener un **ticket medio a 15€** con pescado de la lonja recién pescado, verduras ecológicas y un gran sentido del humor? **Se puede**

¿Se puede desayunar un **café recién tostado de comercio justo mejicano** por 1€? **Se puede**

¿Se puede **desayunar por 2,10€ con pan ecológico**, aceite de oliva virgen, café de comercio justo mejicano y azúcar de una cooperativa de unas islas filipinas? **Se puede**

Los mediodías se llenan en los restaurantes de familias con niños soñadores; parejas con bebés; amigas y abuelas, jóvenes estudiantes, banqueros, diseñadores, gente de toda la vida, los clásicos, extranjeros, escritores premiados, nuevos talentos. Gustar a todos no es fácil, pero tenemos vocación de entender a todo nuestro público.



Y estamos muy contentos porque el esfuerzo ha tenido entre muchas otras satisfacciones, algunos premios, entre ellos destacamos

- Noviembre 2013
  - Premio La Caixa Incorpora
- Noviembre 2011
  - Premio **Federación Española de Hostelería** Categoría RSC
- Mayo 2011
  - Premio PYMES Diario Expansión
- Diciembre 2010
  - Premio Ayto. Santander Excelencia Empresarial Grupo Deluz
- Premio Empresario del año 2010 Carlos Zamora

## Lucía Zamora

- Formación académica:
  - Licenciada en Derecho Universidad Cantabria
  - Master Inmigración y políticas sociales Universidad Pontificia Comillas
  - Post grado gestión de empresas de economía social Universidad País Vasco
- Experiencia Profesional:
  - 2006- Actual Codirección Grupo Deluz
  - 2001-2008 Abogada y Directora Jurídica Asoc. Cantabria Acoge
  - 1999-2001 Socia trabajadora Cooperativa abogados Landis

# Carlos Zamora



- Formación académica:
  - Diplomatura gestión hotelera Centro Internacional Glion, Suiza
  - Diplomatura Restaurant Operation Culinary Institute of America
- Experiencia Profesional:
  - 2006-Actual Codirección Grupo Deluz
  - Director restauración e innovación vips 2001-2006
  - Consultor restauración Grupo ACE Hoteles, Grupo Hoter, 5Jotas
  - Gran Hotel Sol Net D+D restaurants Mallorca
  - D+D Restaurants Londres
  - Hotel Villamagna

# Nuestro Objetivo



- Acercar a los alumnos nuestra visión y modelo de empresa
- Ser sostenible es viable
- Diferenciación y sostenibilidad como eje empresarial
- Visión positiva del futuro a pesar de la crisis