

“Nueva Esperanza”, una panadería familiar de San Carlos con más de 25 años de sacrificio

4 agosto, 2021



[*Por Estefanía Tello*](#)

Fundada por la familia Estelrich.

Desde 1957, cada 4 de agosto se celebra en la Argentina el Día del Panadero, como homenaje a los trabajadores del rubro y para recordar la creación en 1887 del primer sindicato de obreros.

En 1957, el Congreso de la Nación determinó que cada 4 de agosto se celebraría en el país el Día Nacional del Obrero Panadero. El primer objetivo de la fecha es, al mismo tiempo, el más relevante: **destacar la importancia de estos trabajadores que, diariamente, se encargan de hacer el pan y**

otros alimentos que llegan a los hogares de todo el país.

Por tal motivo, **El Cuco Digital**, decidió entrevistar a María del Carmen Ramírez, dueña junto con su esposo, Gerardo Estelrich, de la panadería Nueva Esperanza ubicada sobre la calle 25 de Mayo en la Villa Cabecera de San Carlos. Ambos están al frente hace más de 10 años de este emprendimiento familiar. Sin embargo, la panadería cuenta con más de 25 años de historia.



María del Carmen y Gerardo

-María del Carmen, ¿podés contarnos un poco de la historia de la panadería?

La panadería la fundó mi suegro José y mi suegra Clara hace más de 25 años. Con el tiempo, mi suegro se enfermó y Clara también comenzó a tener problemas de salud, entonces la siguieron trabajando sus dos hijos: Gerardo y Bernardo quienes se hicieron cargo de esta empresita familiar y continuaron juntos llevando adelante el esfuerzo y sacrificio de sus padres. Lamentablemente, después de unos años, Bernardo tuvo un accidente de tránsito y perdió la vida, por lo que Gerardo

siguió solo, bueno con el apoyo mío y de sus cuatro hijos.

-¿Hace cuánto que vos y Gerardo están al frente de la panadería?

Hace más de 10 años ya.

-Dijiste que tus hijos son un apoyo, ¿trabajan ahí?

Sí, todos colaboran. Mi hija Sigrid es la encargada de hacer la pastelería fina. Además, sus hermanos: Nazareno, Federico y Suria, siempre están ayudando en lo que hace falta como el horneado, producción y atención al público.



Suria Estelrich

-¿Cuál es el desafío de ser panaderos hoy por hoy?

Es un desafío la economía, todo aumenta muy rápido. A nosotros nos aumentan los insumos todas las semanas, pero no podemos estar aumentando todas las semanas el pan a los clientes, entonces tenemos que resistir hasta que ya no podemos más y ahí aplicamos el aumento. Eso es un desafío. También, la calidad de la mercadería. A veces nos toca lidiar con eso.



Nazareno Estelrich

-¿Es un trabajo sin descanso?

Sí, totalmente. Acá se trabaja de lunes a lunes y desde muy temprano, a las 4 de la mañana estamos arrancando. Es sacrificado en invierno y verano.



Sigríð Estelrích

-Aparte de la labor que hacen ustedes, ¿tienen empleados?

Sí. Maxi, Franco y Roxi y dos chicas más que tienen un contrato o plan de trabajo.



-¿La pandemia los afectó en algo?

Sí, habíamos abierto una sucursal en La Consulta, pero no pudimos sostenerla porque comenzó la pandemia y todo se complicó.

-¿Qué es lo más satisfactorio de trabajar en una empresa familiar?

Ver el progreso juntos. Siempre vamos logrando una meta y eso nos pone felices. No tenemos para “tirar manteca al techo” como se dice, pero es bueno saber que podemos pagar nuestras cuentas y tener de donde sacar todos los días para comer.



Familia Estelrich

-Si tuvieras que decirme cuál es el producto más elegido en la panadería, ¿qué me dirías?

Bueno, las tortitas de manteca son las más pedidas. Las facturas también son muy buscadas, pero vamos a decir las tortitas de mantecas porque se las vuelan. (risas)



Fede Esterlich

-¿Algo que quieras agregar?

Quiero agradecer a los clientes que día a día nos eligen, sin ellos no habiéramos podido seguir adelante. Gracias a ellos por acompañarnos estos años de trabajo y sacrificio. Muchas veces se hace cuesta arriba pero seguimos peleándola gracias a que ellos siempre están ahí.

