

¿Carnita asada? Este emprendedor hace que todos prendan su parrilla



*“Después de muchos emprendimientos y muchos fracasos, **en el peor momento de vida**, hicimos un **concurso de parrilladas**, así nomás sin pensar en nada”.*

Así fue como **Alejandro Gutiérrez** organizó en 2012 junto con su novia el evento **Grill Master**, que se convirtió en uno de los **campeonatos de parrilladas más grandes de Latinoamérica**.

Esto lo llevó después crear la **Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP)**, empresa que gira alrededor del **fuego y carne asada** sazonada con convivencia, que ofrece **productos, recetas, tips y más**.



El egresado de la Ingeniería en **Diseño Industrial** en el **Tec de Monterrey** tuvo antes varios empleos y emprendimientos, pero **ninguno lo "prendió"**.

Fue una **idea basada** en **asar carne**, habilidad aprendida de su **padre**, en un momento de **crisis existencial** lo que cambió su vida para siempre.

*“Era un **hobby** que se hizo **obsesión** y esa obsesión se convirtió en mi **estilo de vida**”,* comenta Alejandro, de 35 años.

*“Era un **hobby** que se hizo **obsesión** y esa obsesión se convirtió en mi **estilo de vida**”.*

La crisis existencial que lo llevó a encender su pasión Alejandro no sabía qué quería lograr con su **vida luego de graduarse**. Recuerda que duró **años** buscando su **verdadera pasión**.

Llegó a vender **comida al vacío**, comercializar **paellas**, trabajar en **bienes raíces** e incluso hacer **dibujos por pedido**, pero **ninguno le apasionaba**.

*“Fue muy **difícil**, porque te **comparas** con mucha gente y te preguntas '**¿por qué no puedo?**'”,* señala.

A pesar de **sentirse perdido** en esa etapa de su vida, nunca paró de buscar qué podía hacer o qué **idea** o **negocio** podía emprender.

Así nació el concurso anual de parrilladas

Fue un día que al estar sentado frente a un **televisor** vio algo que **cambiaría su vida**: un **concurso** de **carnes asadas**, que le recordó cuando de **niño** veía a su **papá** hacer esto.

Al ver esta imagen se motivó para **ingresar** a uno de estos **concursos** únicamente **por gusto**.

Se dio cuenta que **no existía algo así en México**. Fue entonces en que, **sin pensar en nada más**, decidió crear uno en **Monterrey**.

Por fin, **llegó el momento** y se lanzó con su novia para hacer el evento **Grill Master** en el 2012, que se convirtió en uno de los **campeonatos de parrilladas más grandes de Latinoamérica**.

*“El **amor** a la **parrilla** siempre ha estado desde chiquito y nunca lo había visto como un **negocio** porque era un **hobby** que tenía”, indica.*

El **Grill Master** crecería año con año para convertirse en una competencia **anual** al que se sumaría la marca de **tiendas de supermercados HEB** como **patrocinador** y **organizador**.

A la fecha, en esta competencia se reúnen **miles** de **parrilleros** de **México, Estados Unidos** y países de **Latinoamérica** para demostrar sus habilidades, hacer alianzas y compartir consejos.

*“Es el **primer proyecto** que hago **sin pensar en dinero**, más por un **significado personal** y es el que más me ha retribuido”, narra **Gutiérrez**.*

*“Es el **primer proyecto** que hago **sin pensar en dinero**, más por un **significado personal** y es el que más me ha retribuido”.*



El nacimiento de una sociedad de carbón, leña y fuego

Con una pasión renovada, Alejandro decidió en el 2013 llegar más lejos con la creación de la **Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP)**, una **comunidad** para los **parrilleros** que participaban en su concurso.

En este espacio inició con la comunidad compartiendo **recetas, tips del asador y cursos sobre cómo asar carne**, tradición cultural del norte de México.

Esta vitrina le sirvió para lanzar **su marca de productos relacionados** con las carnes asadas: **sazonadores, accesorios, entre otros.**

Ahora, su empresa tiene **195 productos** que se venden en **mil 500 puntos en México** y en **Amazon en Estados Unidos.**

SMP también ofrece **catering** en eventos de hasta **15 mil personas.**

Esta comunidad actualmente tiene **capítulos** en Nuevo León, como en **San Pedro y Santiago**; y en otras ciudades como **Guadalajara, Mérida, Ciudad de México y Tijuana**, entre otras.

Con "fuego alto" existe el riesgo de quemarse

Luego de establecer la **SMP** lo más **difícil** vendría todavía, ya que Alejandro recuerda que las personas **no creían** en su **proyecto** y en **dos ocasiones** ha terminado en el **hospital**.

*"Tenía **pulmones** de **84 años** por el humo de la leña y el carbón",* menciona Alejandro quien además se enfrentó **3 operaciones** de **hernias discales** debido al esfuerzo diario.

Ante esto Alejandro también comenta que **tardó años** en **responder** a la pregunta: "Si tu **empresa** no **existiera** ¿el mundo sería **mejor o peor**?"

*"Me pude contestar después de **2 años**. Si este **proyecto** no existiera **no sería feliz**. No tendría **herramientas** para juntarnos **alrededor del fuego** y generar lazos.*

*"El poder **compartir una receta** por redes sociales, dar un **curso** o incluso esta **plática** y que alguien agarre algo de esto se junte con su familia y amigos y comparta. **Eso es la SMP**",* indica.

"Si este proyecto no existiera no sería feliz. No tendría herramientas para juntarnos alrededor del fuego y generar lazos".

Su infancia alrededor de una parrilla

Al recordar cómo inició su **pasión** por hacer **parrilladas** o **carnes asadas**, como se les conoce en su natal **Monterrey, Nuevo León**, dice que el "culpable" fue su padre.

*"Las **primeras veces** que me acuerdo era cuando **íbamos a pescar**. Mi 'jefe' nos llevaba a mi hermano y a mí desde los 5 años",* recuerda Alejandro.

Relata que su padre llevaba una **cabeza de res** para hacer **barbacoa**, e iniciaba desde las 5 de la mañana.

*"Me le pegaba y andaba con las **pencas** de **maguey** e iba a ver cómo prendía el horno. Ya en la noche ponía un **cabrito** y me acuerdo que se hacía una **salsa** en un **molcajete** gigante. **Yo estaba encantado**",* narra el empresario.

"Fuego a prueba de huracanes"

Cuando inició la **pandemia** en México en 2020 Alejandro tuvo que **suspender** el **Grill Master HEB**, la competencia que había iniciado su empresa.

Eso implicó el reto de recibir **menos dinero**, pero Alejandro decidió crecer y la SMP tuvo un **impulso** en el **comercio electrónico**.

*"Tuvimos que **aprender** muchas cosas de un día para otro y la logística no daba. Fue un **esfuerzo físico** y **emocional** para toda la empresa"*, menciona.

El esfuerzo de él y sus empleados hizo a la SMP **crecer** un **35%** en **colaboradores** y crear **cursos digitales** así como nuevas ideas para sobrellevar la pandemia.

A la par también continuaron capacitándose en un **programa** llamado **Enlace+** del **Tec de Monterrey** donde algunas empresas reciben **asesoría** de **393 mentores** expertos de empresas destacadas.

*"La **SMP** nació en una de las peores **crisis económicas** y de **violencia**, nacimos de la nada. Creo que esta **crisis** nos vino a dar un **empujón**. Nuestro **fuego** es a **prueba de huracanes**"*, indicó.

Tiene "lumbre" para rato

Además de los cursos y productos, Alejandro ha dedicado parte de su tiempo en apoyar **iniciativas sociales** mediante su **Fundación SMP**.

Ha emprendido acciones como crear **huertos** para **consumo local** para **reducir** su **huella de carbono**, así como realizar **donativos** a **asociaciones** que luchan contra la **violencia de género**, entre otras.

También ha organizado **cursos** para que las **mujeres** se acerquen a las **carnes asadas**.

Ahora Alejandro busca crear un **centro parrillero** en **Santiago, Nuevo León**, con opciones **educativas** desde la labor de **agricultura, ganadería** y las **parrilladas**.

*"La visión es tener **capítulos** en **ciudades** de **Estados Unidos, Sudamérica, Europa** y **Asia**. Internamente decimos que somos la **Sociedad Mundial de Parrilleros**"*.

*"La visión es tener **capítulos** en **ciudades** de **Estados Unidos, Sudamérica, Europa** y **Asia**. Internamente decimos que somos la **Sociedad Mundial de Parrilleros**"*.

Es así como luego de **8 años después** de haber "**encendido**" su sueño y ayudar a **compartir tradiciones**, Alejandro asegura que **no se arrepiente** de lo que ha logrado, aunque haya sido difícil.

*"El que esté **un hijo** con **su papá** y estén **platicando** alrededor del fuego es el **propósito** de la **SMP**, es nuestra razón de existir. **El fuego nos une**"*, finaliza.

LEE MÁS:

22 emprendimientos con potencial impulsados por el Tec de Monterrey
22 emprendimientos con potencial impulsados por el Tec de Monterrey

22 empresas mexicanas destacan en el programa Enlace+ del Tec de Monterrey donde se dan asesorías y mentorías de expertos
tec.mx