



*La felicidad no guarda ninguna
relación con el dinero.*



CLAUDINA VÁSQUEZ
de MARTÍNEZ ACHA



Claudina Vásquez de Martínez Acha es una emprendedora por vocación, decidida, arriesgada y de gran sencillez. Nació el 12 de febrero de 1932 en el conocido pueblo El Jagüito de Aguadulce en la provincia de Coclé, del que guarda imborrables recuerdos.

Llegó a la capital en plena adolescencia cuando estudiaba perito mercantil (secretariado) llena de sueños, entusiasmo y convencida de que podría abrirse paso y llegar a ser alguien importante en esta ciudad de incipiente desarrollo, pero con perspectivas de crecimiento prometedoras. Obtuvo el título de bachiller, título que para aquella época te permitía conseguir un trabajo decoroso con ingresos suficiente para pagar los compromisos principales. Su primera experiencia laboral fue en Helados Rafaela, cuyos dueños eran de origen griego, pero esta empresa cerró sus puertas al público y rápidamente cambia de trabajo e inicia labores en la compañía de mariscos "Islas de las Perlas". Se casa con el joven de nacionalidad española, Ramón Martínez Acha, quien llegó a Panamá en 1953 procedente de su natal Bilbao. Fruto de esa unión nacieron: Valentín, Ramón y Javier Martínez Acha Vásquez. Al mismo tiempo que la familia crecía y que el joven matrimonio luchaba por darles a sus hijos una vida decorosa, aunque ambos trabajaban, esos ingresos no eran suficientes, puesto que solo alcanzaban para cumplir con los compromisos necesarios y la pareja estaba empeñada en mejorar su situación.

La idea de crear un negocio propio rondaba en la mente de cada uno, pero sobre todo de Ramón que

llevaba en la sangre ese interés de probar suerte en el mundo de los negocios. Estaban convencidos de que la mejor elección sería un restaurante, debido a ese amor y gusto que ambos sentían por la cocina. Un buen día, cuando Ramón caminaba por la avenida Balboa en su trabajo de vendedor, se encuentra con un local desocupado en donde operaba una cafetería y fue en ese momento cuando de inmediato supo que esa era la oportunidad que estaba esperando. La dueña era Elena Tacro, con quien entraron en negociación y terminaron rentando el local para dar inicio al negocio con un capital de \$1,000.00 que les prestó Mario Alfaro, pues en ese momento las finanzas del matrimonio eran escasas.

Con gran entusiasmo dedican largas jornadas a acondicionar el local y comprar todo lo que necesitaban para echar a andar lo que para ellos era un sueño que veían convertirse en realidad. En 1965 abre sus puertas en la avenida Balboa La Casa del Marisco, con solo tres salones y una señora de nombre Paula Núñez, quien se encargaba de despachar y cobrar. Se jubiló luego de laborar por veinticinco años en la empresa.

La Casa del Marisco, que ahora cuenta con 100 colaboradores entre los dos locales, fue idea y creación de Ramón Martínez Acha, quien siempre contó con el apoyo de su esposa Claudina, pero pronto tuvo que







dedicar más tiempo al cuidado de sus hijos, y él a hacer crecer el negocio que habían fundado entre ambos, con mucho esfuerzo y sacrificio.

Sentada en una de las mesas de este restaurante finamente decorado y ahora en pleno corazón del área bancaria, a Claudina se le ilumina el rostro cuando rememora esos primeros años de arduo trabajo y cómo poco a poco fue convirtiéndose en el lugar favorito de los amantes de la buena comida y punto importante de reunión de la clase empresarial y política panameña. Una costumbre que han puesto en práctica a lo largo de los años es que los clientes son atendidos personalmente por miembros de la familia Martínez Acha, incluyendo a doña Claudina, que es reconocida por sus excelentes recetas.

La especialidad de La Casa del Marisco es la comida Española (Vasca) e internacional, mezclando recetas tradicionales y otras especialidades, creadas por don Ramón y doña Claudina. También ofrece variedad en carnes. Muchos de los ingredientes utilizados en sus recetas son importados de España: bacalao, percebes, anchoas, sardinas y vinos, entre otros. Este negocio familiar, que trasladó sus operaciones de la avenida Balboa al área bancaria hace unos 10 años y que abrió una nueva sucursal en Costa del Este, una de las zonas más cotizadas y modernas de la ciudad, quedó en manos de los tres hijos de la pareja, luego de la muerte de don Ramón Martínez Acha en febrero de 1993.

Los tres hijos, al igual que sus padres, desarrollaron desde jóvenes el mismo amor y dedicación por la comida gourmet, son importantes figuras del acontecer nacional y han apoyado en el éxito y reconocimiento con el que cuenta este negocio que ha recibido incontables premios culinarios, entre los que destacan: "Michelin Restaurant Guide", "Plaque for International Gastronomic Quality" (Estoril, Portugal, Marzo 1980), "International Gastronomic Plaque" (1981 - 1982), "International Gastronomic Chain" (Marzo 1984). Entre el sinnúmero de prominentes figuras de la vida política, artística y empresarial que ha degustado sus exquisitas recetas podemos resaltar a: el Sha de Irán, Felipe González, el general Omar Torrijos, Margot Fontaine, Rudolf Nureyev, Alfonso López Michelsen, el Duque de Cádiz, Julio Iglesias, Joe Dimaggio y una larga lista de Primeros Ministros de varios países, expresidentes de América Latina y muchas otras celebridades internacionales

tiCómo define a un emprendedor?

Lo defino como una persona con mucha paciencia, honradez y trabajo.

tiQué significa el éxito para usted?

La consistencia de estar en el restaurante. Estar pendiente de la mercancía, de todo el negocio al detalle.

tiA qué edad fundó la empresa?

Cuando tenía 33 años.

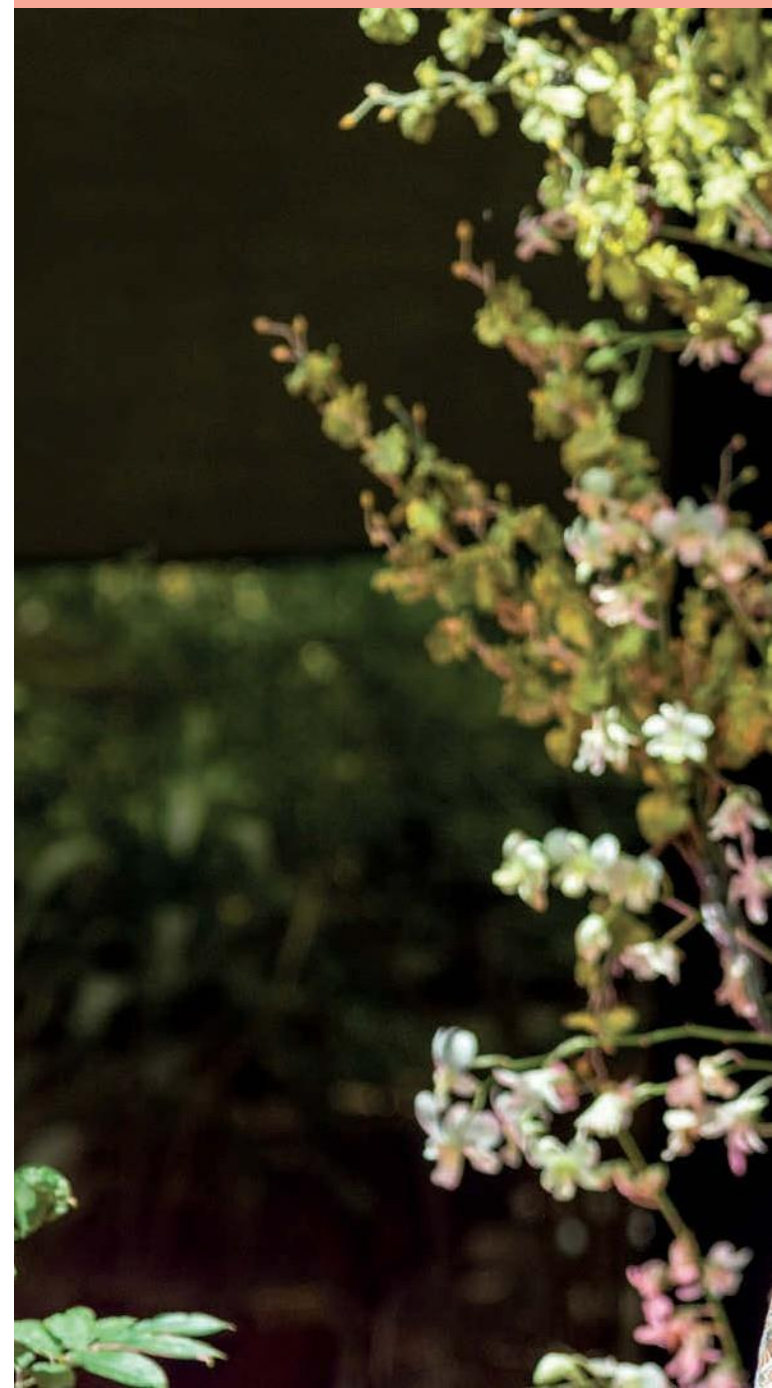
tiEl emprendedor nace o se hace?

Se hace con perseverancia.

tiLas tres cualidades para emprender?

Trabajo, honestidad, persistencia y tenacidad.

tiCuáles son los emprendedores



panameños a quienes usted admira?
Don Roberto "Bobby" Eisenmann,
Lázaro Gago y su esposa Rosario Gago,
Haralambos Tzanetatos y Mario Galindo.
tiTres emprendedores de otros países
a quienes usted admira?

Bill Gates, Steve Jobs y Carlos Slim.

tiDe quién depende el éxito de una
empresa?

De su líder, que tiene que dar ejemplo
de trabajo.

tiDe qué depende el éxito de una
empresa?

Del esmero, la voluntad de seguir
adelante.

tiCuáles son los obstáculos con los
que se ha encontrado al emprender un
negocio?

Hemos sido afortunados porque
siempre hemos podido resolver las
situaciones que se presentan y no los
considero obstáculos.

tiCuál considera usted que es su mayor
logro empresarial?

Que la Casa del Marisco se haya
mantenido durante más de 50 años y
seguir creciendo.

tiHa fracasado alguna vez en su vida,
ha tenido que cerrar alguna empresa?
No.

tiCuáles serían sus 3 recomendaciones
principales para el que quiera iniciar
un negocio nuevo?

Honradez, ganas de trabajar,
planificación.

tiConsidera usted que ha encontrado
un balance entre el tiempo que le
dedica a su familia y a sus empresas?
Sí. Lo he encontrado al 100%.

tiPrefiere tener mucho dinero o ser feliz?
Ser feliz. La felicidad no guarda
ninguna relación con el dinero.

tiCuáles son las tres cualidades que
busca en su equipo gerencial?

Siempre se busca responsabilidad,
compromiso, honradez. Con un
gerente como mi hijo Ramón estoy
más que tranquila.

tiSe puede tener rentabilidad y buen
ambiente de trabajo?

Sí, las dos cosas son importantes.

tiRSE es una necesidad o es opcional
para las empresas?

Es opcional y se hace discretamente.

tiEl mayor reto de un emprendedor?
Ser persistente.

tiAlguna vez ha dejado de soñar con
nuevos proyectos y retos?

Nunca he dejado de soñar.

tiEn sus planes futuros está seguir
creando nuevas empresas?

Sí. Un restaurante en el Casco Viejo.

tiEmprende un negocio para ganar
dinero o porque le gusta lo que hace?
Porque me gusta lo que hago.

tiCuál ha sido su mejor decisión como
emprendedor?

Haber tomado la decisión desde joven
de abrir un negocio propio.

tiCuál ha sido su peor decisión?

No recuerdo ninguna que haya afectado
mi vida o el negocio, gracias a Dios.

tiSu mayor fortaleza emprendiendo?

Persistencia y atender el negocio
personalmente.

tiCómo define su estilo de liderazgo?

Bueno, yo creo que me quieren
todos... porque soy tranquila,
paciente, comprensiva y todos los
colaboradores me tienen respeto.

