



19 de septiembre de 2009

**emprendedora**  
info

### AIRES NEWS COMUNICACIÓN

Isabel Aires montó su empresa de comunicación en 2005. En la actualidad, cuenta con seis personas en plantilla y una gran cartera de clientes, entre los que destacan negocios gastronómicos: restaurantes (La camarilla, el primero en apostar por ella, o Boccondivino); bodegas, catering (Pastelerías Mallorca) y hoteles.  
(Más inf.: ALONSO CANO, 66, MADRID; TEL. 915 35 45 14; WWW.AIRESNEWS.COM)



## Comunicación al gusto

*Esta relaciones públicas tiene una sabrosa misión: dar a conocer los secretos de las cocinas de sus clientes.*

**Y**o siempre digo: 'Nunca te fíes de alguien a quien no le guste comer ni beber'. Mi padre es Joaquín Merino —escritor y crítico gastronómico, Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor labor periodística en 2005—. Siempre acudía con él a restaurantes, catas... así que supongo que mi afición por este mundo tiene parte de genética, aunque también es muy importante la educación del paladar. Estudié Trabajo Social, porque cuando era joven quería salvar el mundo. Claro, al terminar la carrera me di cuenta de que no era capaz ni de salvarme a mí misma... Y como mi padre siempre me había dicho que tenía alma de relaciones públicas y que debía dedicarme a ello, busqué trabajo en una agencia de comunicación. Allí estuve tres años, me fue tan bien que los clientes me llamaban a mí personalmente para que les llevara la cuenta. Entonces, decidí lanzarme a la piscina. Tomé la decisión el mismo día que cumplía 30 años, porque me sentía preparada para ello y me parecía una buena forma de empezar la década. Así fue como nació Aires News Comunicación, con el objetivo de que mis clientes aparezcan en los medios y aumentar así su volumen de negocio. Al principio, mi sede fue una habitación en casa de mis padres, donde vivía, y mi única herramienta, un portátil. La gente me decía que estaba loca, pero me gusta asumir retos. Si de algo puedo sentirme orgullosa, además del equipo que he formado, es de que haya funcionado tan bien el boca a boca. Así es como he conseguido mi cartera de clientes. De esta, el 90% son empresas gastronómicas, aunque también trabajamos con otras del mundo de la belleza, la salud, la hostelería... Con todos ellos mantengo una relación muy estrecha; formo parte de su equipo, aunque no esté

en el restaurante como un camarero... Cuando la gente me pregunta a qué me dedico, contesto que a comer. Almuerzo y ceno fuera de casa todos los días. Eso tiene sus pros y sus contras; por ejemplo, ¡nunca puedo hacer dieta! La gastronomía ocupa el 70% de mi vida, porque llega un punto en que la vida personal y la profesional se unen: los periodistas se hacen amigos, voy a restaurantes en mi tiempo libre... Ahora quiero convertir Aires News en una empresa de servicios integrales que, además de temas de comunicación, cubra el resto de las necesidades de mis clientes: asesoría, producción audiovisual... También estoy involucrada en la creación de una web, Gastrónomas, hecha por un grupo de mujeres especialistas en este campo. Incluso he pensado en montar un restaurante, pero no tengo tiempo. Aunque, si me especializara en croquetas, seguro que tendría un grupo de clientes fijos; ¡me salen buenísimas!» **—por Leyre Moreno**

### MANEJAR LOS EGOS

«Trabajar con chefs es complicado, porque son artistas y, a veces, resulta difícil. Pero es que tienen una responsabilidad muy grande: dar de comer a la gente. Así que es comprensible. Me encantaría llevarle la comunicación a Pedro Subijana, porque, además de un gran cocinero, es una gran persona. Y, como mujer, a Carme Ruscalleda.»