

## Gastón señala a Caladero como ejemplo para atraer potenciales empresas a Plaza

La consejera de Economía, Industria y Empleo del Gobierno de Aragón, Marta Gastón, ha visitado este lunes las instalaciones de la empresa Caladero. Gastón ha afirmado que esta compañía "funciona, crece e innova" tras señalar que es "un ejemplo para potenciales empresas que pretendan instalarse en Plaza".



Caladero es una empresa dedicada a la producción y distribución de pescado fresco

Zaragoza.- La consejera de Economía, Industria y Empleo del Gobierno de Aragón, Marta Gastón, ha visitado este lunes la empresa Caladero, ubicada en la plataforma logística Plaza y dedicada a la producción y distribución de pescado fresco a la cadena de supermercados Mercadona. Allí ha sido recibida por el director general de la empresa, Santiago Calleja, y su equipo directivo, y tras una presentación corporativa, ha recorrido la planta para conocer sus instalaciones, con una superficie de 55.000 metros cuadrados y 16 líneas de producción.

Gastón ha definido Caladero como "un ejemplo de empresa que funciona, crece, innova y pone en el punto de mira a los empleados como protagonistas de la cadena de producción", haciendo hincapié en cómo desde Zaragoza distribuye sus productos "de forma muy eficiente" por toda la península. En este sentido, la consejera considera que la evolución de este proyecto empresarial sirve como "ejemplo para que potenciales empresas puedan venir a instalarse a las plataformas".

Desde su llegada a Plaza en 2010, la empresa aragonesa Caladero S.L.U., con presencia en Zaragoza y Cádiz, continúa generando empleo estable, introduciendo la industrialización de nuevos procesos de trabajo que en el mercado se materializan en nuevos productos o la mejora continua de los ya existentes. En estos momentos, cuenta con un equipo humano de más de 480 trabajadores, el cual no ha dejado de crecer en los últimos años. Desde 2013, ha generado de manera estable más de 60 nuevos puestos de trabajo. Su modelo de trabajo se basa en garantizar siempre la calidad del producto, teniendo la I+D como herramienta de trabajo y crecimiento.

En ese sentido, el CITA, junto con el Instituto Agroalimentario de Aragón (Ia2) y varios expertos de la unidad de I+D de Caladero, colaboran para obtener mejoras en materia de conservación del pescado fresco y prolongación de su vida útil, atmósferas protectoras o envases activos, entre otros aspectos.