

Gastón pone a Caladero como ejemplo de empresa que "funciona, crece e innova"



La consejera de Economía, Marta Gastón, durante su visita a la planta de Caladero en Zaragoza. | Expansión

POR MARCOS ESPAÑOL | ZARAGOZA
Actualizado: 11/07/2016 18:51 horas

La consejera de Economía, Industria y Empleo ha visitado las instalaciones de esta empresa aragonesa, proveedora de pescado fresco en bandeja a la cadena de supermercados Mercadona.

La consejera de Economía, Industria y Empleo, 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 m² 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 en nuestras 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 junio de 2013, ha generado de manera estable 100 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 el Área de I+D+i de Caladero, estudian vías de colaboración para iniciar proyectos que persigan mejorar la calidad y frescura de los productos así como el aprovechamiento de subproductos.