

El aumento de producción en Caladero ha generado 100 nuevos empleos en tres años

● La firma, propiedad de Mercadona, elabora 160.000 bandejas de pescado al día

ZARAGOZA. El crecimiento sostenido que mantiene la empresa aragonesa Caladero se ha traducido también en un notable aumento de su plantilla. Ahí están las cifras. En los tres últimos años la firma, especializada en la producción y distribución de pescado fresco envasado en atmósfera protectora, ha generado 100 nuevos puestos de trabajo hasta contar con una plantilla cercana a las 500 personas, de las que 410 están empleadas en la planta situada en la Plataforma Logística de Zaragoza y otras 60 en la fábrica que la firma tiene en Cádiz.

La compañía no ha dejado de crecer desde que fuera adquirida en su totalidad por Mercadona en 2010 -año en el que se instaló en Plaza-. «Estamos creciendo a dos dígitos», señaló ayer el director general de la compañía, Santiago Calleja, que recordó que en 2015 su facturación alcanzó los 167 millones de euros, un 11% más respecto al año anterior. En volumen sus ventas se incrementaron un 6% hasta alcanzar los 20,5 millones de kilos -41 millones de bandejas- comercializados en los casi 1.600 supermercados de Mercadona.

Calleja destacó que este avance no solo se debe al mercado que les ha abierto la compañía propiedad de Juan Roig. El director general de Caladero destacó además la «ventaja competitiva» que ofrece su ubicación en Plaza, cuya «estratégica situación» facilita la distribución a las 11 plataformas a las que provee la compañía, que manipula diariamente 80 toneladas de materia prima con la que produce unas 160.000 bandejas de pescado fresco.

La constante innovación es, según explicó Calleja, una de las se-



Marta Gastón atiende explicaciones durante la visita que giró ayer a la planta de Caladero. DGA

ñas de identidad de esta planta, que ocupa 55.000 metros cuadrados y que cuenta actualmente con 16 líneas de producción, once más que aquellas seis con las que inició su andadura en la plataforma zaragozana.

Investigación y lanzamientos

En dichas instalaciones se encuentra también el departamento de I+D, cuyo objetivo esencial es «lograr, y lo conseguimos cada día mejor, que el producto esté perfecto, en las mejores condiciones cuando llega al jefe, es decir, al consumidor», señaló el director general.

Para lograr este objetivo, varios expertos de la unidad de I+D de

Caladero, junto con el Centro de Innovación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y el Instituto Agroalimentario de Aragón (Ia2), colaboran para obtener mejoras en materia de conservación del pescado fresco, prolongar su vida útil, así como investigar atmósferas protectoras o envases activos.

La innovación también se plasma en el desarrollo de nuevos productos. La empresa tiene previsto lanzar «próximamente» el atún calidad sashimi (pescado crudo en filetes finos). Otras de sus más recientes novedades han sido el mejillón vivo o productos de cuarta gama como salmón al curry o bacalao con salsa de piquillo.

Todos estos avances son los que pudo comprobar ayer la consejera de Economía, Industria y Empleo, Marta Gastón, durante su visita a la planta de Plaza. Una empresa «que funciona, crece, innova y pone en el punto de mira a los empleados como protagonistas de la cadena de producción», como la definió Gastón, que calificó de «muy eficiente» la distribución que realiza Caladero a toda la península.

La consejera destacó además la evolución de este proyecto empresarial como «ejemplo para potenciales empresas que quieren instalarse en nuestras plataformas».

CHUS GARCÍA

Panishop inaugura una nueva tienda en Cambrils

ZARAGOZA. Panishop, la firma aragonesa cuya tradición panadera se remonta a más de un siglo, mantiene su estrategia de expansión. Ahora ha puesto su mirada en Cataluña, donde acaba de inaugurar un nuevo establecimiento, concretamente en la localidad de Cambrils.

Con esta nueva apertura, la compañía creada y liderada por la familia Rébola, cuenta con 38 tiendas, situadas en su mayoría en Zaragoza (23 establecimientos), pero con importante presencia también en Madrid (10 tiendas), Huesca (1), Tarragona (2), Reus (1) y la recientemente inaugurada en Cambrils. De todas ellas, explicó ayer la compañía en un comunicado, 16 son propias y el resto franquiciadas.

El nombre de Panishop no solo está ligado a la expansión comercial. También a la innovación. De hecho, esta empresa familiar cuyo origen se remonta a 1902 y que abrió su primer establecimiento Panishop en Zaragoza en 1994, es un referente del sector en innovación, gracias a un departamento de I+D+i que ha propiciado el lanzamiento de novedosos productos en los últimos años.

La empresa ha modernizado su obrador con el objetivo de ampliar la producción de su gama de panes sin aditivos, enmarcados en la línea Slow Baking, certificada por el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria. Además, está llevando a cabo una remodelación de las tiendas para adecuar la imagen a los valores de Panishop. Está previsto que todas las tiendas estén reformadas a final de año.

CH. G.

Aragón desbanca a Extremadura y ya es el primer productor de cereza

ZARAGOZA. Ya lo pronosticaba la organización agraria UAGA al comienzo de la campaña de recogida de la fruta. Se esperaba una «gran cosecha» de cereza en Aragón, aunque el incremento de producción de esta especie no iba a poder compensar la caída prevista en el conjunto total de producción de fruta dulce.

Pero esa producción que auguraban los agricultores sí ha conseguido convertir este año a la Comunidad aragonesa en la principal y primera productora de cereza en España, desbancando así a Extremadura.

En la comunidad extremeña, que cuenta con una superficie de 7.000 hectáreas dedicadas a esta

fruta de hueso, se recogerán durante esta campaña alrededor de 20 millones de kilos, un 40,99% menos que en 2015, cuando la cifra se situó en 33,87 millones de kilos, según datos de Cooperativas-Agroalimentarias de Extremadura. También se ha reducido notablemente la producción estimada en la Denominación de Origen Cereza del Jerte, donde, según han confirmado a Efeagro, la recolección de picota y cereza certificada se situará entre los cuatro y los cinco millones de kilos, frente a los 8,5 millones de una campaña normal.

Sin embargo, la Comunidad aragonesa, que cuenta con una superficie de 6.914 hectáreas de

cerezos, estima que su producción aumentará hasta los 22,55 millones de kilos, una cifra similar a la del ejercicio anterior, pero superior al valle extremeño del Jerte. De ellos, según los datos de Cooperativas Agroalimentarias de Aragón, 18,82 millones de kilos se recogerán en los frutales de la provincia de Zaragoza, 3,28 millones de kilos en Huesca y 442.000 kilos en Teruel.

En algunas comarcas, reconocen desde UAGA, la campaña de media estación «ha sido excepcional», y además la temporada no solo ha sido buena en cantidad y calidad, sino también en precios.

AGENCIAS/HERALDO

Es momento de mejorar tu hogar

DIKTER
VENTANAS Y CERRAMIENTOS

Ventanas y cerramientos de calidad desde 1994

HERMETICIDAD

C/ TOLEDO, 8 · 50005 · ZARAGOZA

T. 976 561 428

KÖMMERLING

www.dikter.es