

A la carta para dos Gastronomía, delicatessen, diseño, hogar

¿Sabías que Zaragoza es el mayor puerto pesquero de España?

Escrito por admin el día 13/07/2016 - Clasificado en: [noticias](#), [videos](#), [Zaragoza](#).



¿Sabías que Zaragoza es el mayor puerto pesquero de España?

Se llama Caladero y elabora **160.000 bandejas de pescado al día**. Desde Zaragoza parten **20,5 millones de kilos de pescado** y **41 millones de bandejas hacia los 1.600 supermercados de Mercadona**. El crecimiento sostenido que mantiene la empresa aragonesa Caladero se ha traducido también en un notable aumento de su plantilla. Ahí están las cifras: la firma, especializada en la producción y distribución de pescado fresco envasado en atmósfera protectora, cuenta **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.

En 2015 su facturación alcanzó los 167 millones de euros, un 11% más respecto al año anterior.

El avance de la empresa zaragozana no solo se debe al mercado que les ha abierto **Mercadona**, 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 planta ocupa hoy 55.000 metros cuadrados y 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 quieran instalarse en nuestras plataformas».

¿Sabías que Zaragoza es el mayor puerto pesquero de España?