

COMERCIO EXTERIOR

EXPANSIÓN EN EEUU

Precocinados Corella abre en EEUU una fábrica y un almacén logístico

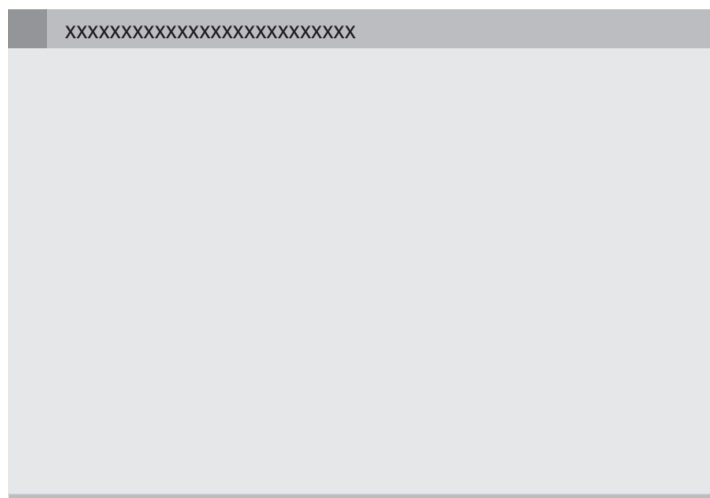
La incursión americana ha supuesto a la empresa navarra una inversión de cuatro millones de euros

Precocinados Corella S.A., empresa dedicada a la fabricación, venta y distribución de conservas vegetales y platos precocinados en conserva, ha implantado en Estados Unidos un almacén logístico y una planta de fabricación propia, para rebasar las barreras arancelarias y de homologación que hay en EEUU y Canadá. La incursión en EEUU ha supuesto para la empresa corellana una inversión de cuatro millones de euros y una reestructuración de la empresa y de la plantilla, a la que ha habido que incorporar personal altamente cualificado y especializado. De este modo, la producción anual estimada para el ciclo 2.005-2.009 es de quince millones de euros.

Precocinados Corella distribuye sus productos a grandes superficies, Tiendas Delicatessen, Alimentación y Restauración. "Exportamos fundamentalmente a EEUU. Actualmente, se está terminando un proceso de consolidación de exportación que nos lleve a unas exportaciones aproximadas de seis millones de euros de ventas", señala Miguel Lázaro Monreal, presidente de Precocinados Corella.

Planta en Puerto Rico

Este proyecto de EEUU ha supuesto para Precocinados Corella un gran esfuerzo en cuanto a investigación e innovación ideado en una primera fase por el propio presidente de la empresa. Según Lázaro, "hay productos que no pueden enviarse desde aquí a esos mercados por lo tanto, hay que fabricarlos en el propio destino. Desde el almacén logístico podremos alcanzar los mercados de América Central y del Sur". Actualmente, "estamos fabricando en Puerto Rico una gama de productos muy interesantes, pensados para el consumidor americano y este mes inauguraremos un al-



La producción anual estimada por Precocinados Corella para 2005-2009 es de quince millones de euros

macén de logística en Miami para facilitar el acceso y la expansión en los EEUU", señala Lázaro. De momento, comenzarán la producción y distribución del producto en Florida para ir extendiéndose a otras zonas como Georgia, Tennessee, Kentucky, Ohio, Carolina del Norte, Virginia, Nueva York, Texas, California y Nevada, según el plan previsto para los próximos cuatro años.

Platos funcionales

Precocinados Corella ha diseñado productos y marcas para el mercado de las tres Américas bajo la marca Lázaro Foods con el apoyo científico de la Universidad de Navarra. La idea es modificar los hábitos alimenticios en EEUU, uno de los países con mayor índice de obesidad. La empresa inició su actividad en 1.992 con un proyecto claro,

En breve, inaugurarán un almacén logístico en Miami para facilitar el acceso y expansión en Estados Unidos

platos preparados y vegetales conservados. "Para nosotros es importantísimo que tanto en los platos preparados como en los vegetales conservados el consumidor final no encuentre diferencia alguna entre abrir un envase o el frigorífico. El gusto, la calidad y el "no" a los colorantes, conservantes o aditivos es lo fundamental para Precocina-

dos Corella y para nuestros clientes. Simplemente queremos ser "el cocinero", señala Lázaro. Precocinados Corella elabora platos funcionales, es decir, con beneficios para el organismo y la salud. La empresa ha desarrollado doscientos platos diferentes basados en la Dieta Mediterránea, supervisados por el Instituto de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Navarra, ICAUN, tras firmar un convenio de colaboración para el estudio nutricional de dichos productos y su integración en una dieta equilibrada. Esos doscientos platos conforman dietas completas constituidas por desayuno, comida y cena para el mercado americano, dietas para el control de peso, hepatoprotectoras, cardioprotectoras, para evitar el estreñimiento crónico y demás beneficios para la salud. La Agencia Federal de Drogas y Alimentos de EEUU ha aprobado dichos platos.

Dietas por la web

Precocinados Corella además, va a ofrecer al consumidor americano la posibilidad de realizar una dieta personalizada a través de su página web: www.lazarofoods.com. Esta web permitirá al consumidor introducir sus características físicas y necesidades alimenticias. La web le indicará su Índice de Masa Corporal y le sugerirá una

dieta ideal. Esa dieta estará constituida por platos elaborados por Precocinados Corella antes mencionados, que el cliente podrá comprar vía web, así como diferentes productos frescos. La empresa navarra distribuirá los productos seleccionados por el cliente en menos de veinticuatro horas a su destino incluyendo además, diferentes recetas posibles a realizar con dichos productos. Además, el consumidor interactúa con la web, ya que puede activar un sistema de alertas que le controlará el cumplimiento de la dieta así como un seguimiento del control de su peso.

Franquicias

Para desarrollar toda esta logística, Precocinados Corella ha establecido un sistema de franquicias cuyo canon es muy bajo y resulta de antemano rentable. Al franquiciado se le otorga un territorio protegido en el que cuenta con un stock de mercancía. Cuando el cliente pide un producto por la web, el franquiciado puede enviarlo personalmente, dado que ya se establece allí el almacén logístico, o bien por correo postal americano. De esta manera, Precocinados Corella puede servir toda la Costa Este de EEUU en un tiempo máximo de cuatro días

C. Catalán / PAMPLONA

PROYECTO CON LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA

EL INSTITUTO Científico y Tecnológico de Navarra, la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación de la Universidad de Navarra, y Precocinados Corella firmaron el citado convenio de colaboración para el estudio nutricional de productos comercializados por esta empresa corellana y su integración en una dieta saludable. En la primera parte del proyecto, y una vez realizado el estudio nutricional, se emitió un informe de cada producto con recomendaciones que lo hacen más saludable y sugerencias de qué añadir o suprimir en su composición o método de elaboración. La segunda parte del trabajo consistió

en la preparación de una base de datos por grupos de alimentos que permiten integrar, automáticamente, los productos objeto de análisis dentro de una dieta equilibrada, que esté en función del producto y las características del consumidor. Asimismo, se proporcionó información necesaria para que el programa calcule, a partir de datos básicos personales de cada consumidor, su gasto energético aproximado. Estos datos serán la base para establecer las recomendaciones de energía y nutrientes con los que se compararán las ingestas reales para calcular los porcentajes cubiertos de la dieta.