

Comercializa 50 clases diferentes de estos productos con su red de distribución

Embutidos El Conchel apuesta por los productos elaborados

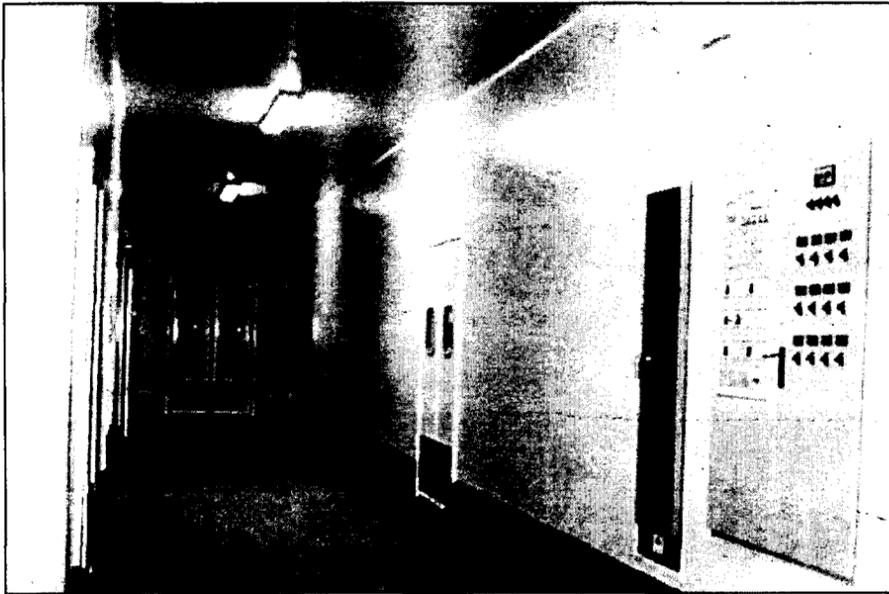
F. J. LLANA NIETO
El Balletero (Albacete)

Embutidos El Conchel está apostando por el producto elaborado en detrimento de la carne fresca y ha decidido potenciar su marca *El Conchel* en supermercados, tiendas y restaurantes. Así, durante el pasado año cambió la imagen corporativa de la empresa y actualmente comercializa cincuenta productos elaborados diferentes a través de su propia red de distribución.

Embutidos El Conchel comenzó siendo una pequeña carnicería y en el año 1991 se vio obligada a convertirse en una comunidad de bienes ante el crecimiento cada vez mayor de su volumen de negocio. "Cuando decidimos darnos de alta como fabricantes optamos por esta forma jurídica ya que nos permitía seguir creciendo manteniendo la estructura familiar", afirma el gerente Antonio Cano.

Actualmente, la empresa se dedica al despiece de porcino y elaboración de productos cárnicos y en estos nueve años de funcionamiento ha pasado de facturar 30 millones de pesetas en 1991 a 460 durante el pasado ejercicio. Para el 2000 tiene previsto continuar con este ritmo de crecimiento hasta alcanzar una cifra de negocio cercana a los 600 millones, apoyándose en el aumento del precio del porcino tras superar la crisis de años

En el presente ejercicio tiene previsto incrementar su volumen de ventas un 34%



Las instalaciones de Embutidos El Conchel están completamente automatizadas.

anteriores. No obstante, también espera incrementar su producción alrededor de un 35%, hasta alcanzar a finales del presente año el millón y medio de kilos, frente al millón obtenido en 1999.

Para conseguir estos objetivos, la empresa ha apostado decididamente por la calidad, encontrándose inmersa en el proceso de implantación del certificado de calidad según la norma ISO 9002 de Aenor.

"Para consolidarse en este negocio -afirma Antonio Cano- es necesario adelan-

tarse a la competencia ofreciendo un producto de mayor calidad". En este sentido, explica que fue la primera empresa del sector en Albacete que se homologó voluntariamente cumpliendo los requisitos exigidos por la Unión Europea.

Embutidos El Conchel está situada en la localidad albaceteña de El Balletero, donde dispone de unas instalaciones de 2.300 metros cuadrados, de los que cerca del 40% son frigoríficos (sobre todo secaderos), mientras que el resto corresponde a zonas de trabajo.

Para el presente año la empresa no tiene previsto llevar a cabo ningún tipo de inversión, ya que en los dos últimos años ha automatizado completamente sus instalaciones, al tiempo que ha ido reubicándolas en secaderos. "Nuestra filosofía es estabilizar nuestro crecimiento, pero no a costa de inversiones", añade Antonio Cano.

Respecto a la distribución, diariamente salen tres vehículos, que cubren toda la provincia de Albacete, parte de Ciudad Real y Cuenca, y también Castellón, Alicante y Valencia.

La empresa está inmersa en el proceso de obtención del certificado de calidad ISO 9002

Manzanaro Corrales quintuplicará su producción este año

La empresa produce 70.000 kilos de queso al año

ANGELES S. INFANTES
Ciudad Real

Quesos Manzanaro Corrales empezó a funcionar en 1958, aunque la tradición quesera de la familia era anterior, y desde entonces siempre han realizado quesos de oveja cuya producción se ha ido incrementando progresivamente hasta llegar a los 70 millones de kilos de queso al año.

Hace poco tiempo esta empresa realizaba en torno a 20 piezas de queso al día, una producción lo suficientemente importante para empezar a abrir mercados internacionales y consolidarse en el mercado nacional.

Aunque el queso que realizan es todo de oveja, sin mezclas y con el mismo procedimiento, algunos se desti-

nan a la Denominación de Origen Queso Manchego, alrededor de un 50% se acoge a denominación, por lo que se les incluye la placa de casena correspondiente, y el otro 50% queda sin denominación como queso artesano de gran calidad.

La empresa Manzanaro Corrales tiene registradas varias marcas con las que se determina el proceso de curado del queso y el tiempo de curación. Así, el queso *Manzanaro Corrales Semicurado* (con

tres meses de curación), el *Manzanaro de Denominación de Origen* (cinco meses); cuando llega a curar nueve meses este mismo queso pasa a llamarse *Abuelo Máximo*, y cuando alcanza los doce meses se le conoce con la marca *Bisabuelo Victoriano*.

Otro tipo de queso es en aceite. Cuando se mantiene tres meses la marca registrada es *Aurora*; posteriormente cuando pasan seis meses se llamará *Bravo*; y cuando el queso alcanza los doce meses en aceite se llamará *Mihura*.

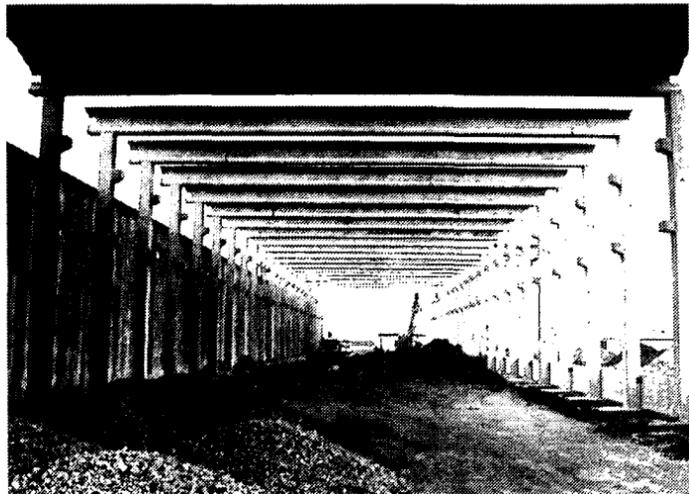
Para la producción de todos estos quesos se acude a la ganadería propia, 1.000 cabezas ovinas, y también al apoyo de ganaderías cercanas que les venden su leche para aumentar la cantidad de litros necesarios.

La empresa comercializa sus productos en todo el territorio nacional y ya ha iniciado contactos con Italia, Francia y Alemania para salir al exterior. También está estudiando la posibilidad de exportar a Jordania y otros países de América.

Manzanaro Corrales también ha comenzado a realizar las pruebas para crear una nueva gama de queso tierno.

Todo el queso que elabora es de oveja, sin mezclas y con el mismo procedimiento

NAVES PREFABRICADAS



(Fábricas: C.Real, Toledo, Albacete, Cuenca)

GANADERAS, INDUSTRIALES, COMERCIALES

GRANDES NAVES
CUBIERTA PLANA
PARA LUCES DE HASTA 40 M.

Visite nuestra página web

www.vanguard.es

OTROS PRODUCTOS

- ADOQUINES
- TERRAZOS
- MOBILIARIO URBANO
- OBRAS PÚBLICAS
- FACHADAS
- FORJADOS
- SEPULTURAS
- CUBIERTAS

VANGUARD

PREFABRICADOS PARA CONSTRUCCIÓN Y URBANISMO

TFNS.: 91 411 47 97 / 91 564 40 37

FAX: 91 411 71 59