

Productos de 4ª gama, un ahorro de tiempo en la cocina

Empresa ubicada en el Polígono del Henares y que se dirige a empresas de la industria de la alimentación, cocinas centrales, food services y distribuidores de la alimentación ofreciéndoles productos de 4ª gama

Marta Sanz / Guadalajara

Innovando para facilitar el trabajo en las cocinas, mejorando márgenes de explotación sin perjuicio para el empleo este es el objetivo de una nueva empresa alcarreña que nació en julio de 2012 de mano de unos amigos y ahora socios y emprendedores. Manuel Delgado, Oscar Escalera y Javier Moratilla entre otros, son algunos de los nombres de estos empresarios que, algunos en la parte administrativa y de gerencia, otros desde la labor comercial y otros como socios capitalistas, forman "Vega Alcarreña".

Empresa ubicada en el Polígono del Henares y que se dirige a empresas de la industria de la alimentación, cocinas centrales, food services y distribuidores de la alimentación ofreciéndoles productos de 4ª gama altamente desarrollados para mejorar la actual oferta. Siendo esto, como explica su gerente, Manuel Delgado, "el producto, como verduras y hortalizas frescas, seleccionadas, limpias, cortadas y envasadas, todo, listo para su consumo".

En la actualidad, Vega Alcarreña cuenta con siete trabajadores y con perspectiva de ampliar la plantilla

Los productos se entregan lavados, pelados y cortados, listos para entrar en los fogones

Un grupo de personas, industriales y profesionales de distintos sectores, donde cada uno aporta su experiencia en un sector como el de la alimentación "con gran futuro", explica Delgado, dado que se trata de productos saludables muy oportunos, en línea con los nuevos hábitos alimentarios



Oscar Escalera y Manuel Delgado, dos de los socios de este nuevo proyecto empresarial. / Marta Sanz

hacia lo sano y natural. Y que a pesar de nacer en plena crisis se muestran optimistas de crecer en un futuro no tan lejano dada la creciente demanda de este tipo de productos.

En la actualidad, "Vega Alcarreña", cuenta con siete empleados entre la gerencia y los trabajadores pero con la idea de "ir ampliando el negocio".

Así, entre los productos que comercializan, ya seleccionados, lavados, cortados y preparados, listos para ir a los fogones, se encuentra la patata, pimiento, calabacín, lechuga, zanahoria, ajos, tomate e incluso fruta, además de otros productos de la misma línea que el mercado pudiese demandar. Ahorrando tiempo a los cocineros que ya no tendrán que estar pelando, limpiando y cortando todo esto para sus sofritos y platos. "vendemos lo básico y lo más saludable, la base de la cocina mediterránea", apunta Oscar Escalera uno de los socios y el encargado de la parte más comercial de la empresa.

Demanda

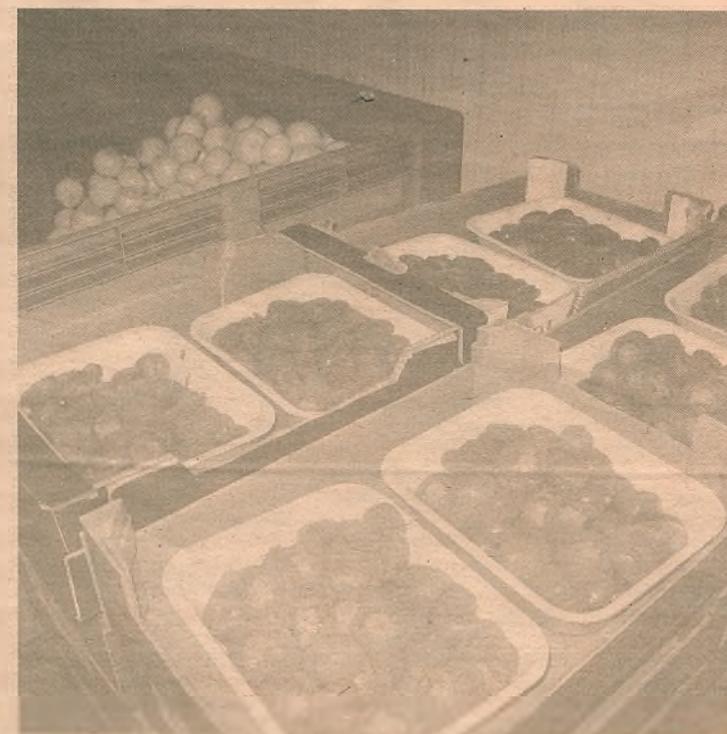
Unos productos que se preparan según demanda del cliente, tanto la cantidad como el tamaño y forma del corte. Y es que, como especifica el gerente de vega alcarreña, "nosotros vendemos cantidad neta, por lo que el ahorro de la merma cuando se corta es notable para nuestros clientes". Y es

que hay que recordar que, una patata, una vez pelada, cortada y limpia, ha sufrido una merma de cerca del 40% de su tamaño original. por este motivo cuando, por ejemplo, un saco de patatas de 25 kilos, distribuido en Madrid, ya peladas, cortadas y listas para cocinar, sale a 75 céntimos el kilo, hay que valorar, además del coste, el tiempo ahorrado en tener a varias personas haciendo este trabajo.

son:

- PRODUCTO 4ª GAMA**
- Ajo fresco, pelado, 2,60 euros/kg.
 - Cebolla, dependiendo su corte, entre 0,60 y 0,80 euros/kg.
 - Calabaza, en trozos, 1,35 euros/kg.
 - Patata pelada, con diferentes cortes, 0,80 euros/kg.
 - Zanahoria pelada, con diferentes cortes, 0,85 euros/kg.
 - Pimiento rojo, diferentes cortes, 1,70 euros/kg.
 - Pimiento verde, diferentes cortes, 1,50 euros/kg.
 - Calabacín, diferentes cortes, 1,40 euros/kg.
 - Lombarda en juliana, 1,25 euros/kg.

Además, con esta empresa se evita que restaurantes, empresas de catering o se servicios a grandes comedores tengan productos congelados o almacenados durante demasiado tiempo, pues "les servimos al día siguiente que nos hacen el pedido", comenta escalera, quien añade, "lo cortamos y envasamos poco antes de que empecemos con el reparto".



Los productos se sirven al cliente listos para su consumo. / M.S.M.

Por lo que no es raro ver esta empresa abierta todos los días, a cualquier hora, incluso los domingos.

De la tierra

Otra de las características a destacar de esta nueva empresa es que todos sus productos son nacionales, predominando los de la provincia de Guadalajara, como los pimientos y el repollo, pero sin olvidarse de otras partes de España con sus productos de temporada, pues como reconoce Manuel Delgado "en España tenemos una huerta riquísima y atemporal, dadas nuestras diversas climatologías".

Así, con el emblema de buena relación calidad-precio sus clientes van creciendo poco a poco, así, entre ellos se encuentran las cocinas centrales de El Corte Inglés, Salycop, Cropsalsa o Ángel Bosch gastronomía, entre otras, este último ubicado en la localidad de Fraga y que se dedica a la quinta gama, es decir, a los productos precocinados. Aspecto, el de la cuarta gama, muy extendido en Europa, pero que en España está costando implantar un poco más, sobre todo por el tema de la cultura. Por este motivo, el hecho de pensar en llevar este producto a la mesa de las familias se queda para un proyecto un poco más a largo plazo, pues estos emprendedores son conscientes que primero tienen que lograr entrar en las grandes cocinas para luego "entrar en los lineales poco a poco".

Por eso ven el futuro con optimismo y, aunque con los pies en la tierra y, trabajando día a día, para lograr nuevos clientes y fidelizar a los que ya tienen, ponen la vista en un plazo de cuatro años para crecer y entrar en nuevos mercados.