



GRUPO GARAVILLA

.

INDICE

- 1.- Introducción de la compañía
- 2.- La innovación
- 3.- Calidad integral: evolución del concepto
- 4.- Calidad integral: integración de la seguridad
- 5.- Conclusión

Introducción de la compañía: Historia.

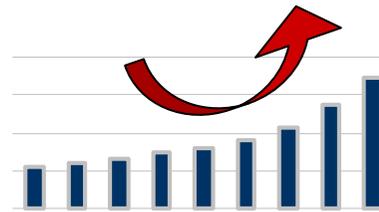
GRUPO GARAVILLA: Desde 1887, más de 120 años de historia .



En **1887 D.** José de Garavilla Y Quintana fundó las bases de lo que hoy es Conservas Garavilla; uno de los mayores grupos europeos de pesca extractiva y conservas de pescado.



Sigue aumentando la dimensión de la empresa fundando hasta 11 fábricas por toda la Península y Canarias bajo el principio de que: **"se enlata donde hay pescado"**.



Expansión Productiva: comienza la creación de la flota; y **aumento de la capacidad de producción**, 4 fábricas en 3 continentes



Con una **nueva visión**, Isabel comienza a abrirse camino en el mundo de los **platos preparados** con "Abrir y Listo". Contribuyendo así a dinamizar el sector.



Consolidación de la **marca ISABEL**: Años de expansión, con la creación de una potente red comercial, una activa presencia en los medios de comunicación y una moderna flota pesquera, presidieron los 70, 80 y 90.



Expansión Internacional: pionera de la conservera española en el comercio exterior.



Renovación: el año 2003 supone un punto de inflexión para la marca. Isabel mira al mercado y presenta un proyecto renovado. Una visión de marca que implica: un nuevo posicionamiento, nuevos signos de identidad y una permanente apuesta por la innovación.



Debido al gran éxito de "Abrir y Listo", Isabel continúa desarrollando la gama y se consolida así, como líder del mercado de Platos preparados de Pescado con una cuota del 90%.



Isabel continúa ampliando su gama de Platos Preparados de Pescado con el lanzamiento de 4 nuevos platos.



Introducción de la compañía



Isabel, motor de crecimiento de la categoría de conservas de pescado

Mercados Tradicionales		Nuevos Mercados	
Alimentos Funcionales	Alimentos para públicos concretos	Platos preparados	Alimentos on-the-go
 	   <p>SIN LACTOSA</p> 	<p><i>Abrir y listo</i></p>   	<p>Nueva ensalada bol ligera con brotes de Soja</p>  <p>¡con menos de 90 calorías!</p>  <p>Listas para llevar, listas para comer sano.</p> 

✓ Presencia Internacional

Pionera en el comercio exterior

Conservas Garavilla actualmente está presente en **67** países distribuidos en cuatro continentes.

La compañía lleva más de 60 años exportando consiguiendo:

- una excelente planificación y distribución del transporte
- un perfecto conocimiento y una correcta adaptabilidad a las características, costumbres normativas propias de cada país.



Fuerte presencia de la marca Isabel

ISABEL destaca como una de las marcas líderes en los siguientes países :

- Sudamérica: Ecuador, Colombia, Venezuela, Chile, Argentina y Perú.
- Magreb: Marruecos, Argelia y Libia.
- Centro Europa: República Checa; Eslovenia, Hungría, Polonia, ex-Yugoslavia.



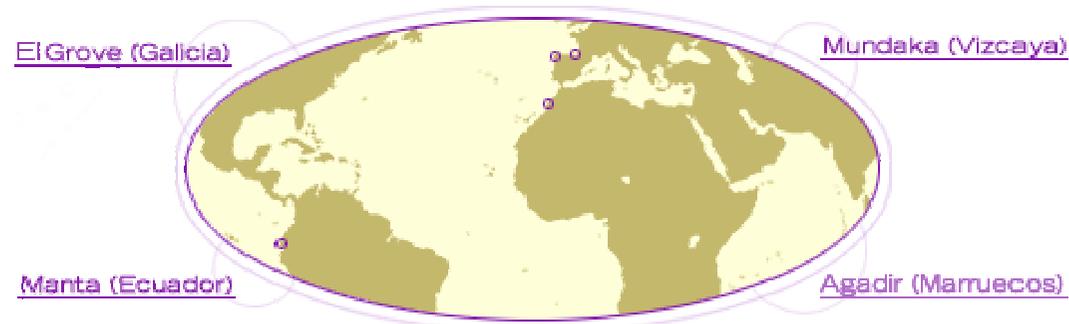
✓ Capacidad de Producción

4 plantas industriales en 3 continentes

Estratégicamente distribuidas por la geografía nacional, próximas a los principales puertos pesqueros y dotadas de la más avanzada tecnología, tanto en la elaboración como en la conservación, las plantas industriales de Conservas Garavilla la configuran como una de primeras potencias europeas en la elaboración de Conservas de Pescado.

- Las plantas industriales de Conservas Garavilla son:

Manta (Ecuador) O'Grove (Galicia) Agadir (Marruecos) Mundaka (Vizcaya)



✓ Agadir (Marruecos)

Punto estratégico para la extracción de producto, para el comercio y transporte (9.000 m²)

Sardinias

- 2.500 Cajas día formato RR 125.
- Capacidad de procesamiento, 35 Tm/día.
- Capacidad anual de producción: 45 millones de latas RR 125.

Caballa / Melva

- 300 Cajas día de formato RR 125
- Capacidad de procesamiento, 8 Tm/día.
- Capacidad anual de producción: 3.5 millones de latas RR 125.

Anchoas

- Capacidad de procesamiento, 800-900 Kg/día de salazón.
- Capacidad anual de producción: 3 millones de latas RR- 50.



✓ Manta (Ecuador)

Localizada en uno de los puertos atuneros más importantes del Pacífico Oriental

Remodelada en Septiembre de 2001, la fábrica de Conservas Isabel Ecuatoriana, es en la actualidad la planta de procesamiento de atún más moderna de Ecuador, con capacidad para producir 12.000 cajas diarias.

Atún

- 10.000 Cajas día formato RO 200.
- Capacidad de procesamiento, 170 Tm/día.
- Capacidad anual de producción: 116 millones de latas (200 gr.)

Sardinias

- 1.200 Cajas día de formato OL-425
- Capacidad de procesamiento, 25 Tm/día.
- Capacidad anual de producción: 15 millones de latas OL-425.



✓ Mundaka (Vizcaya)

Nuevas instalaciones 2002

En sus más de 6.500 m² recientemente construidos, Conservas Garavilla emplaza esta nueva planta de edificios y una nueva fábrica donde se elabora Bonito del Norte y otros túnidos.

Atunes y Bonitos

- Capacidad de procesamiento, 40 Tm/día.
- Formatos irregulares y tradicionales de pequeñas series.
 - Latas ovales
 - Latas pandereta
 - Latas RO280
 - Tarros de cristal



✓ O´Grove (Pontevedra)

Excelente combinación de medios y materia prima (45.000 m2)

Atún / Atún Claro

- 4 líneas de producción, 3 para formatos pack-3 y 1 para envases familiares (RO 150, 170, 200,...)
- Capacidad de procesamiento, 200 Tm/día de atún.
- Capacidad anual de producción: 400 millones de latas RO 85.

Ensaladas

- 2 líneas de producción, con capacidad para 8.000 cajas/día.
- Capacidad de procesamiento, 34 Tm/día.
- Capacidad anual de producción: 50 millones de latas RO 170 y 40 millones de RO-280.

Mejillones

- 1 línea multiformato (pack-3 y OL 120) con capacidad para 4.500 cajas/día.
- Capacidad de procesamiento, 230 Tm/día de mejillón con concha.
- Capacidad anual de producción: 40 millones de latas RO 85 (90 días útiles).

Berberechos / Cefalópodos

- 1.000 cajas/día de elaboración.
- Capacidad de procesamiento, 12 Tm/día.
- Capacidad anual de producción:
30 millones de latas RO 85.



✓ Garantía de Calidad

Certificaciones de calidad

Conservas Garavilla cumple con los más altos estándares de calidad tal y como acreditan las certificaciones BRC, IFS e ISO 9001:2000 que poseen sus fábricas, asegurando de esta forma, una mejora constante de sus sistemas y procesos.



✓ Investigación & Desarrollo

Convenios de Colaboración

La calidad y la innovación son elementos fundamentales para la compañía por lo que el Departamento de I+D+i de Conservas Garavilla mantiene numerosos contactos y convenios de colaboración con centros tecnológicos y universidades públicas y privadas:

- ANFACO-CECOPECA.
- UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA:
 - INGENIERÍA QUÍMICA: Grupos de Investigación: Ingeniería ambiental y bioprocesos, Ecoeficiencia, Modelización ambiental.
 - BIOLOGÍA: Departamento de Biología Molecular y Bioquímica, Tecnología de Productos Pesqueros, Edafología.
- INSTITUTO DE INVESTIGACIONES MARINAS (VIGO)
- FUNDACIÓN EMPRESA-UNIVERSIDADE (FEUGA)
- CENTRO TECNOLÓGICO AINIA (VALENCIA)
- AZTI-TECNALIA: INVESTIGACIÓN MARINA Y ALIMENTARIA (EUSKADI)
- ICELANDIC FISHERIES LABORATORIES.
- UNIVERSIDAD DE MURCIA

La Innovación

Año 2003-2004: Lanzamiento del Atún Claro Aceite Vegetal (Girasol) Alto Oleico



Objetivo: Diferenciarse en el mercado altamente competitivo del Atún Claro en Aceite Vegetal, con un aceite Alto Oleico haciendo accesible a los consumidores los beneficios del Alto Oleico (Aceite de Oliva).

Año 2003-2004: Lanzamiento de las Ensaladas BOL Isabel.
(Premio Top '05 otorgado por la distribución)

Objetivo: Hacer accesible al consumidor el poder disponer de una comida sana en cualquier lugar con todos los beneficios de la conserva. Su apertura superfácil y tenedor incorporado permite disfrutar de una comida sana y ligera en cualquier lugar



La Innovación

Año 2005: Lanzamiento de Oleicol.



Objetivo: Lanzar un producto que ayude a regular el colesterol. Se trata de un atún con contenido en Omega 3 superior al Atún Claro y con Isoflavonas de Soja. La combinación de estos elementos ayuda a reducir el nivel de colesterol.

Año 2005: Lanzamiento de Mejillones sin Sal.



Objetivo: Ofrecer mejillones para el colectivo que necesita cuidar el contenido de sal en las comidas

Año 2005: Obtención del certificado Halal.

Objetivo: Poder ofrecer todos nuestros productos al colectivo islámico presente a nivel nacional e internacional. Todos los productos fabricados por nosotros cumplen con los requisitos para ser productos Halal, tanto a nivel de procesos como a nivel de ingredientes.

Año 2005:



Nuestros productos están desarrollados para atender necesidades de colectivos concretos. Además se ha desarrollado una línea de contacto para recoger opiniones, atender consultas y posibles reclamaciones

Año 2006: Lanzamiento de los Filetes de Atún de “Abrir y Listo”

Objetivo: Convertir a Isabel en marca líder platos Preparados de Pescado a temperatura ambiente.

Bajo la gama Abrir y listo se lanza este filete de atún cortado a mano en salsa, en un práctico envase de aluminio. Con solamente sacar el filete de la bolsa y calentarlo un minuto en el microondas estará listo para comer.



La Innovación

Año 2007: Lanzamiento de la Burguer de Atún. (Premio TOP'07 e Innoval'08)

Objetivo: Poder ofrecer pescado de una forma amigable para los niños, con todos los beneficios del pescado (Omega3, EPA, DHA, Vitaminas y Minerales) presentes en el pescado azul; esenciales para el desarrollo físico y mental de los niños.



Año 2007: Lanzamiento de Aliños con Cubos de Atún



Objetivo: Ofrecer la combinación perfecta para ensaladas, con diferentes tipos de aliños y unos deliciosos cubos de atún.

La Innovación

Año 2008: Lanzamiento de los nuevos Platos Preparados de Pescado

Objetivo: Ofrecer una alternativa rápida, fácil y cómoda para solucionar una comida o cena en sólo un minuto. Gracias a su práctico KIT 2 en 1, estos platos pueden ser consumidos en cualquier lado.



Año 2008: Lanzamiento de Cefa's (cefalópodos)

Objetivo: Ofrecer producto de alta calidad haciéndolo asequible para los consumidores y facilitando su consumo gracias a su cómodo envase. Solo con sacarlo de la bolsa y calentarlo un minuto estará listo para su consumo.



Chipirones
en su tinta

Chipirones
encebollados

Pulpo
a la gallega



Calidad Integral: Evolución del concepto

- **ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS: 20% DEL TOTAL DE LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL**
- **SECTOR PROFUNDAMENTE COMPETITIVO**
- **NECESIDAD DE INTERNACIONALIZACIÓN**





Calidad Integral: Evolución del concepto

NUEVAS DEMANDAS DEL MERCADO

El consumidor quiere saber cómo se han procesado y obtenido los alimentos; y exige, cada vez más, una calidad integral del producto alimenticio que consume, es decir, demanda que los productos sean sanos y seguros, pero que también sean producidos éticamente y de una forma respetuosa con el medio ambiente.



Calidad Integral: Integración de la Seguridad

A.- SEGURIDAD (Salubridad):

A-1.- INOCUIDAD

A-2.- VALOR NUTRICIONAL

B.- SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR:

B-1.- CALIDAD ORGANOLÉPTICA

B-2.- CONFORT



Calidad Integral: Integración de la seguridad

**A PARTIR DEL AÑO 2005 TODAS LAS
EMPRESAS ALIMENTARIAS DEBEN
CONTAR OBLIGATORIAMENTE CON UN
SISTEMA DE TRAZABILIDAD
PERFECTAMENTE IMPLANTADO**



Calidad Integral: Integración de la Seguridad

CARACTERÍSTICAS A TENER EN CUENTA EN DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

- 1. INOCUIDAD Y CALIDAD ORGANOLÉPTICA**
- 2. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Y PUBLICIDAD: VALORES DE LA EMPRESA**
- 3. CONFORT: COMODIDAD DE UTILIZACIÓN, TIPO DE ENVASE, PERIODO DE CONSERVACIÓN**
- 4. ESTÉTICA**



Conclusión

LA ADOPCIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN QUE PERMITAN SISTEMATIZAR EL CONTROL DE PROCESOS Y LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS SE HA CONVERTIDO EN UNA CONDICIÓN 'A PRIORI' PARA LA SUPERVIVENCIA DE UNA EMPRESA ALIMENTARIA:

NOS PERMITE COLOCARNOS EN LA

'LÍNEA DE SALIDA'



MUCHAS GRACIAS