

LA INTEGRACIÓN VERTICAL EN CALADERO

Miriam Delgado Verde

Universidad Complutense de Madrid

Caladero es una empresa aragonesa con sede en Zaragoza que nació en 1990 con el objetivo de importar pescado fresco de diferentes países ante los problemas que, en aquel momento, estaban sufriendo las empresas pesqueras españolas de limitación de capturas por parte de la Unión Europea y países vecinos, especialmente Marruecos. En 2008, llegó a tener 10 plantas productivas en España y 23 en el extranjero, que le llevaron a producir 170.000 toneladas de pescado, una plantilla de casi 1.000 trabajadores en España y 500 en el extranjero, lo que supuso una facturación de cerca de 500 millones de euros.

Para conseguir estas cifras, la empresa fue extendiendo sus actividades desde la mera importación originaria, a buscar sus propias fuentes de suministro de pescado, primero en los países del norte de Europa y luego en otros países del norte de América y del sur de África. En 2009, contaba con una amplia flota pesquera repartida por el Mediterráneo, el Atlántico, el Pacífico y el Índico.

El ciclo productivo se completa con el tratamiento y el mantenimiento del pescado en sus plantas productivas. Una vez se hacen las capturas, se prepara en los centros productivos ubicados en distintos países, se transporta en camiones frigoríficos hasta el aeropuerto más cercano, desde allí sale rumbo a la sede central de Zaragoza, desde donde se distribuye a los supermercados de todo el país. Y todo ello con el objetivo de que el pescado esté a disposición de los consumidores al día siguiente del que es capturado.

La empresa fue pionera en la técnica de envasado de pescado, mediante la cual se ofrece al cliente el producto en bandejas lo que proporciona, por una parte, información sobre la trazabilidad del producto (punto de origen, procesado y manipulación) y, por otra, la garantía de las condiciones de higiene y salubridad, muy interesante para este tipo de producto tan altamente perecedero. Con esta técnica se consigue alargar la vida del producto en el puesto de venta hasta ocho o diez días. Si el pescado se ofrece cocinado, la vida útil se extiende hasta 21 días.

El sistema de envasado en bandejas es posible gracias a la disponibilidad de una alta tecnología de utilización de hielo líquido, que permite una atmósfera adecuada para la conservación de los productos marinos. En 2009, comercializaba unas 70 referencias de distintos tipos de pescados y mariscos.

Caladero firmó, a principios de la década 2000, un contrato de suministro con Mercadona que, tras un período de pruebas, en 2003, la convirtió en "interproveedor" (contrato de relación estable a largo plazo). Ello le permitió una mejor planificación de sus inversiones estratégicas a largo plazo, especialmente en lo referente a la mejora de la técnica de envasado en bandejas, ya que la venta de su producción la tiene prácticamente asegurada al absorber Mercadona casi el 90% de su producción.