

Real Conservera une tradición y modernidad en su nueva planta

La empresa construye una factoría singular en Cambados con apoyo del Fondo Europeo de la Pesca, la Administración General del Estado y la Xunta de Galicia

Desde principios del siglo XIX, el apellido Peña está unido a la tradición conservera de Galicia. En 1920 la familia creó su primera fábrica de conservas, que se convirtió después en el segundo museo español del sector. Actualmente, el linaje de los Peña está encarnado por Real Conservera Española S.L., firma que construye una moderna planta en Cambados (Galicia). La inversión asciende a nueve millones de euros, de los cuales la empresa aporta el 40%. El 60% restante (un total de 4.387.962,12 €) está cofinanciado por el Fondo Europeo de la Pesca (36,60%), la Administración General del Estado (11,70%) y la Xunta de Galicia (11,70%).

La factoría se sitúa en el polígono industrial "Sete Pias" de Cambados, en el corazón de la Ría de Arousa. Esta ubicación está escogida estratégicamente, ya que es una zona de gran tradición conservera, tiene acceso directo a las mejores materias primas y dispone del personal especializado y la industria auxiliar necesaria (cocederos, depuradoras, etc.). Las instalaciones están dedicadas a la fabricación y elaboración de conservas de pescados y mariscos gallegos de calidad. Para ello, Real Conservera cuenta con 38 compradores dedicados a seleccionar los mejores productos en origen en cerca de

74 puertos pesqueros a lo largo de la costa de Galicia.

Amplia oferta

A partir de esta materia prima, Real Conservera elabora una extensa gama de productos. En primer lugar, produce conservas de pescados y mariscos habituales como la sardina, bonito, almeja, berberecho, etc. Estos productos, recolectados en el momento óptimo de la campaña, se sazonan en aceite de oliva, vinagre y especias con denominación de origen. Por su parte, los caldos de la cocción se filtran, enriquecen y envasan para ofrecer una gama de sopas de marisco naturales.

Una segunda línea de trabajo consiste en recuperar recetas desaparecidas, como las ostras en escabeche o la lamprea a la bordalesa. De esta forma, la empresa quiere diferenciarse y sorprender a sus clientes. En tercer lugar, Real Conservera desarrolla nuevos productos, como las conservas de algas o erizo de mar, los patés de pescado y el "caviar" de huevas. Con ese fin, la firma invertirá el 10% de sus beneficios en I+D+i.

Para producir todas estas gamas con las máximas garantías de calidad, Real Conservera ha concebido una innovadora factoría que aúna tradición y modernidad.

Instalaciones singulares

Con el propósito de rehuir la asociación habitual entre fábrica de conservas y nave industrial, la empresa planteó un edificio con dos partes claramente diferenciadas. La zona noble, con una superficie de 800 m² y una fachada que evoca la de una fábrica anterior que tuvo la familia Peña hasta 1939, acoge las oficinas, un museo dedicado a la tradición conservera de este linaje y un espacio innovador a disposición de chefs,



Área de producción de Real Conservera.

enólogos y bodegueros de prestigio. El objetivo es fomentar la investigación de platos de alta cocina elaborados a partir de conservas y maridados con los mejores vinos. De esta forma, se persigue abrir nuevos mercados para el sector y, a la vez, promocionar la imagen de la empresa emulando el exitoso modelo adoptado por el sector del vino.

Por su parte, la zona industrial tiene unas instalaciones de 2.800 m² diseñadas con los sistemas más punteros de control de calidad, trazabilidad y certificación. Al mismo tiempo, también recupera antiguos procedimientos manuales que han caído en desuso pero permiten crear productos únicos en el mercado. Además, las instalaciones cuentan con un laboratorio de última generación, que supone una garantía adicional para los clientes y evita tener que recurrir a laboratorios externos, lo cual ralentiza la producción.

En cuanto al medioambiente, se está dotando a la fábrica de un sistema de depuración biodegradable que no requiere el uso de productos químicos, así como de colectores solares térmicos para agua caliente sanitaria. Esto garantiza un impacto mínimo en el entorno. El proyecto supone un estímulo económico para la



Fachada de las instalaciones de Real Conservera.

zona, ya que además de los 80 puestos de trabajo directos previstos (ampliables a 120), también dinamizará la pesca y el marisqueo de la región, en declive debido a la crisis que sufre esta industria.

Consolidación del sector

La ambiciosa iniciativa de Real Conservera Española llega en un momento clave para el sector, que experimenta un proceso de concentración

y consolidación. Además, a partir de 2013 esta industria debe implantar nuevas normas de la Unión Europea, que exigirán una costosa adaptación y pueden suponer la desaparición de algunos elaboradores.

En este contexto, el proyecto de Real Conservera Española S.L. nace con la intención de crear, desarrollar y dar a conocer la empresa y sus marcas a nivel global, con un modelo de negocio de gran valor añadido

orientado a los segmentos de calidad media-alta, alta y premium del mercado. Para ello, los promotores del proyecto combinan el conocimiento del sector que encarna José Peña González-Concheiro, cuarta generación de esta familia conservera; la construcción de una factoría puntera en una zona de gran tradición en cuanto a conservas; y el acceso a las mejores materias primas que asegure su ubicación en plena Ría de Arousa, de enorme riqueza biológica.

Una marca para cada público

La empresa comercializa sus productos con tres marcas: Real Conservera Española, José Peña y Peñita. La primera, Real Conservera, se enfoca al segmento sibarita del mercado y cuenta con productos exclusivos y estuches de “lujo”. Por su parte, la marca José Peña recupera el nombre del fundador de la dinastía para ofrecer productos de calidad, dirigidos a los clientes de más edad, fieles a las conservas “de toda la vida”. Finalmente, la marca Peñita abarca presentaciones informales destinadas a los consumidores más jóvenes. Entre otros, incluye diversos productos saludables y fáciles de preparar (sólo requieren calentar) para ayudar a habituar a los niños a consumir pescado y marisco.

ANFACO-CECOPESCA identificará genéticamente especies pelágicas gracias a un novedoso proyecto de investigación

El proyecto “Desarrollo de un sistema de trazabilidad integral de rápida aplicación en la industria pesquera para la identificación de las especies pelágicas”, desarrollado por ANFACO-CECOPESCA, y cofinanciado por la Secretaría General del Mar y el Fondo Europeo de la Pesca a través de la orden ARM/2368/2009, surge con la finalidad de dotar a la industria pesquera de una metodología que permita la identificación genética de las principales especies de sardinas, productos tipo sardinas, jureles y bocartes (especies pelágicas), y el estudio de la calidad de la materia prima y transformada. Se trata, además, de un procedimiento que no sólo identificará las especies de importancia comercial actual, sino que también lo hará con las especies semejantes que puedan servir como futuros recursos.

La trazabilidad se torna pues fundamental como herramienta imprescindible para garantizar tanto la calidad como la seguridad de los alimentos. “Gracias a ella -como indican desde ANFACO-CECOPESCA- se puede detectar la

posible sustitución de especies de forma deliberada, o no intencional, presente en nuestros mercados debido a la globalización de la industria pesquera y al consiguiente incremento de especies de muy diferentes procedencias



Planta Piloto de ANFACO-CECOPESCA. Desarrollo y elaboración de nuevos productos con especies pelágicas.