

Sus productos son comercializados tanto en el mercado nacional como en el internacional

## Pescados y Salazones La Higuerita amplía sus instalaciones tras una inversión millonaria

**P**escados y Salazones La Higuerita, es una empresa con una trayectoria imparable y una gran expansión, que en los últimos años ha invertido más de seis millones de euros en diferentes fases de remodelación, algunas de las cuales han contado con la cofinanciación del FEP. De igual manera, en proyectos anteriores también contó con la cofinanciación del IFOP (el Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca cuyo periodo de intervención concluyó en 2006). Así, tras diferentes proyectos de ampliación y mejora, esta empresa se trasladó en 2007 al polígono industrial de Ayamonte, su actual ubicación.

*“La última remodelación les está permitiendo trabajar en la creación de nuevos productos”.*

Actualmente, siguiendo con su firme apuesta por mejorar e innovar en sus productos, se han embarcado en un nuevo proyecto consistente en la ampliación de sus instalaciones y en la inversión en nueva maquinaria de última tecnología para la optimización tanto de procesos como de infraestructuras con los más novedosos sistemas de termosellado con skin y atmósfera

protectora. Una inversión que ha alcanzado más del millón y medio de euros, de los cuales 218.185 euros han sido aportados por el FEP, y que ha posibilitado a la empresa crear nuevas líneas de productos y mejorar en la comercialización.



Sala de producción.

Las actuales salas de producción y cámaras con las que cuentan sus instalaciones permiten que los artículos se presenten en modernas gamas de platos frescos, congelados o preparados. Éstos están destinados tanto a particulares como a restauración, y pueden ser adquiridos en las grandes cadenas de supermercados. Además, tienen nuevas expectativas de mercado, y se han introducido a lo largo de 2010 en nuevos catering y colegios.

Todo ello sin dejar de lado el principal valor que les ha conducido al éxito, la calidad de su materia prima y los rigurosos controles

en los procedimientos de elaboración de sus productos, algo que se ha convertido en la seña identidad de toda su oferta gastronómica.

### Empresa de tradición familiar

Manuel Flores Cardoso y María Cristina Biedma fundaron Pescados y Salazones La Higuerita junto a sus tres hijos. Procedentes de familias salazoneras de sardinas, este matrimonio formaba parte de una sociedad creada en los años 60, que agrupaba a las pequeñas empresas de salazones de Isla Cristina, hasta que en 1986 decidieron independizarse creando su propio negocio de ámbito local y familiar.

En sus inicios comenzaron realizando reparto de pescado congelado y despiezando atunes. Poco a poco fueron elaborando otra serie de productos como mojama de atún, solomillo mechado de atún con cerezas, o ventresca de atún a la pimienta entre otros, con lo que no sólo fueron abriendo mercado sino que se introdujeron en las cadenas de alimentación de El Corte Inglés.

Así, en 1992 Pescados y Salazones La Higuerita, que continuaba innovando con sus productos, y ya los vendía en toda España, realizó una primera inversión para la re-

### Reconocimiento a la calidad

*El buen hacer de Pescados y Salazones la Higuerita les ha valido el reconocimiento de diferentes instituciones.*

*En 2009 consiguieron el premio “Empresarios del año” que concede la Federación Onubense de Empresarios y la Obra Social de Caja Sol.*

*En 2010 han sido reconocidos con el “Premio a la diversificación económica” por su actividad centrada en la transformación de productos pesqueros. Reconocimiento que otorga la Junta de Andalucía a través los Premios de Andalucía de Agricultura y Pesca.*

novación tanto de sus instalaciones como de la maquinaria con la que contaban.

Inversión que concluyó cinco años después, tras una renovación prácticamente total de la empresa que conseguía su adaptación tecnológica a las nuevas expectativas del mercado.



Secadero de mojama.

Ésta les permitió seguir en la línea de innovación e investigación que habían desarrollado hasta el momento, con el desarrollo no sólo de nuevos productos, sino también de nuevos formatos que pudieran llegar tanto al público en general, como a la hostelería y a las cadenas de distribución, y que contaban además con una mayor durabilidad.

**La marca Platomar persigue que el consumidor sólo tenga que “calentar y comer”.**

La expansión continuó con la incorporación de sus líneas, esta vez en Carrefour a través de la marca “Productos de nuestra tierra”, para lo que tuvieron que pasar rigurosos criterios de calidad, seguridad alimentaria y exigentes controles de cata de sus platos.

Pero el crecimiento no fue sólo de cara al exterior con su introducción en grandes cadenas de distribución y supermercados a nivel nacional. La empresa fue sometiéndose a diferentes cambios con la creación de distintos departamentos como el de

calidad e higiene, el comercial, de marketing, diseño, etcétera. Crearon, por otra parte, la marca “Platomar”, platos precocinados para “calentar y comer”, y lograron también adentrarse en

el mercado internacional bajo la marca “Deluxe” comercializada por los supermercados Lidl en España, Portugal, Francia, Holanda, Bélgica o Suecia, entre otros.

### Gran gama de productos

*Pescados y Salazones La Higuera es una empresa especializada en salazones, ahumados, conservas y semiconservas de pescado. Cuentan en su haber con dos marcas reconocidas, “Selectos del Mar” y “Platomar”.*

*Entre sus productos cabe destacar un gran número de líneas:*

- **Salazones:** mojama de atún, atún salado, bonito etc.
- **Seco-salados:** huevas de atún, de bonito o de maruca.
- **Cocidos:** huevas de merluza con pimientos asados, pulpo cocido de roca, pulpo a la gallega y calamar a la gallega.
- **Ahumados:** lomo de atún ahumado, salmón y bacalao ahumado.
- **Conservas:** latas en sus diferentes formatos de atún, melva, sardinas, caballa o mejillones.
- **Semiconservas:** solomillo de atún con cerezas, solomillo de atún a las finas hierbas, ventresca de atún a la pimienta, banderillas de atún ahumado con queso etc.
- **Platos elaborados:** atún con tomate o encebollado, albóndigas de sepia, hamburguesa de atún etc.
- **Nuevas líneas:** atún york, patés de pescados y mariscos.
- **Nuevos proyectos:** chirla a la marinera para calentar en el microondas. En base a un proyecto de desarrollo de productos junto a la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa.

