

Renovarse o morir

Asociación Valle Altiplano
Texto y fotos

Las inversiones para renovar y modernizar las instalaciones y mejorar el proceso de producción han permitido a una empresa conservera de la comarca abrirse a nuevos mercados en el exterior. Hoy, tiene una completa red de distribuidores y sus productos llegan a toda Europa, Estados Unidos, Japón y Canadá.

La Jalancina es una empresa de conserva de frutas, mermeladas y confituras, creada alrededor del año 1922, que se vio obligada a replantearse una serie de conceptos comerciales y acometer diversas reformas de instalaciones para la aplicación de las nuevas normativas europeas. Todo ello implicó realizar fuertes inversiones en obra civil y utillaje, en investigación y desarrollo, actualizaciones en sistemas de control, Análisis de Puntos Críticos, Normas ISO, etc.

La empresa acometió así una serie de reformas:

- Obra civil para adaptar las instalaciones existentes a la Normativa Técnico Sanitaria.

- Instalación de una nueva cinta de trabajo para la inspección de la fruta en obrador, lo que implica doblar la capacidad de absorción de mano de obra, sobre todo femenina.

- Para el lavado de fruta, y por imperativo técnico sanitario, se han sustituido los tradicionales útiles de hierro por los construidos en acero inoxidable.

- Renovación del sistema de etiquetado, ya que el anterior suponía manipular varias veces el tarro de cristal.

- Sustitución de los calderines de esterilizar antiguos (comprados de segunda mano por el abuelo del actual dueño) por otros de acero inoxidable.

- Sustitución de las jaulas de hierro por otras de acero inoxidable para depositar los tarros para su esterilización.

- Instalación de una lavadora-secadora de tarro de cristal. Aunque el presupuesto es mayor que si se instala únicamente la secadora, permite trabajar nuevos productos con aceite de oliva, como el tomate frito, ajos en aceite, etc.

- Nuevos vestuarios y aseos.

- Reformas en la administración de agua y azúcar durante la elaboración, sustituyendo los anteriores pozales y básculas de madera por otros más asépticos de acero inoxidable.

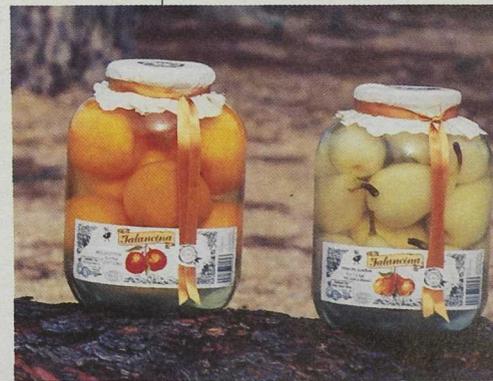
Cuando la empresa tomó la decisión de realizar estos cambios tan drásticos, se encontraba en una fuerte crisis y en peligro de desapa-

rición. En dos o tres años se perdieron casi todos los clientes, la gama de productos requería nuevos recipientes para su comercialización y la demanda potencial exigía la creación de nuevos productos. Hace siete años La Jalancina disponía sólo de un representante en Valencia. La zona de influencia tradicional de esta empresa era Requena-Utiel-Ayora-Almansa, y sus productos, el melocotón y la pera en almíbar.

Las inversiones realizadas han supuesto su relanzamiento empresarial y su posicionamiento en mercados selectos. Tras las reformas, la empresa ha seguido manteniendo su distinción de "artesana" y ha centrado su actividad en la manufactura, aunque abaratando costos en la mecanización que sólo afecta al producto terminado.

En estos momentos disponen de tres gamas de mermeladas, una de confituras y una gama de frutas en almíbar o vino tinto/rosado. Están destinadas a la restauración media-alta y tiendas especializadas que quieren ofrecer un producto gourmet. De su propia investigación, ha surgido una gama de mermeladas únicas en el mundo, (melocotón, albaricoque, ciruela y fresa) que sustituye el agua añadida a las mermeladas por zumo de naranja natural. Hoy, disponen de más de treinta distribuidores que cubren toda la geografía española, además de exportar a casi toda Europa, Japón, Estados Unidos y Canadá. ■

Asociación Valle Altiplano
Villajoyosa, 6. Requena.
46340 Valencia
Telf. 96 230 41 20/Fax 96 232 90 09
E-mail: valtiplano@bemarnet.es



La empresa ha creado una gama de mermeladas únicas en el mundo que sustituye el agua añadida a las mermeladas por zumo de naranja natural.