

Industrial cold. Coldstores and freezer vessels. Preview of the FROZEN '08 EXHIBITION (Zaragoza, Spain, 10<sup>th</sup>-12<sup>th</sup> March) and the Boston Seafood Show (15<sup>th</sup>-17<sup>th</sup> March)

**Frío industrial. Frigoríficos y buques congeladores**  
**Avance ferias:**  
**FROZEN'08 Zaragoza, (10-12 marzo)**  
**Boston Seafood Show (15-17 marzo)**



## EL SECTOR DE FRÍO HACE FRENTE A LA DESACELERACIÓN ECONÓMICA

### THE REFRIGERATION SECTOR FACES DECELERATION

Short term occupation figures were not bad, however refrigeration companies are not optimistic as the movement of fish is what matters rather than being stored and the rotation rate has dropped somewhat, above all during the second half of the year. The Pontevedra Provincial Association of Refrigeration Enterprises (APEF) will have reliable figures towards the end of the first quarter but 2008 has been a year marked by the fisheries crisis, due first of all to fuel price rises which caused the fleets of interest to this sector to be tied up and then in the last quarter when the crisis became financial.

*Escribe Concha Gómez*

El año 2008 ha sido para las empresas frigoríficas de la provincia de Pontevedra una etapa marcada por la desaceleración económica en la que estamos inmersos.

Las empresas frigoríficas no dejan de ser más que un engranaje más en el mercado y al igual que otros sectores han tenido que ingeniárselas para capear el temporal y salir indemnes del fantasma de la recesión.

En lo que respecta al tema de las importaciones, sobre todo en la segunda mitad del año, se registró un retraimiento.

Los índices de ocupación a corto plazo no fueron malos pero las empresas frigoríficas no son nada optimistas con los resultados. Lo que interesa en este sector es que el pescado se mueva, que no permanezca almacenado. El índice de rotación

de mercancía ha descendido un poco, sobre todo en la segunda mitad del año. La Asociación Provincial de Explotaciones Frigoríficas de la Provincia de Pontevedra (APEF) tendrá datos fiables a finales del primer trimestre de 2009, cuando las empresas empiecen

a cerrar resultados. En cualquier caso, para estas empresas, 2008 ha sido un año marcado por la crisis pesquera provocada por el alza del precio del combustible que ocasionó el amarre de determinadas flotas de sumo interés para las empresas frigoríficas, como la flota cefalopodera del Atlántico Sur. La situación se complicó aún más, si cabe, en el último trimestre del año, cuando la crisis se transformó en financiera y se dejaron de hacer determinadas operaciones por falta de liquidez. Evidentemente, todo eso a corto plazo les ha afectado. El nivel de ocupación ha sido similar al de ejercicios anteriores pero no ha ocurrido lo mismo con la rotación

Frío industrial. Avance ferias

Industrial cold

de mercancía, que ha sido inferior. Para paliar esta situación, las empresas que tienen posibilidades de autofinanciación tratan de realizar políticas más defensivas y menos agresivas, pero lo que está claro es que en cualquier negocio se necesita financiación ajena y en este caso es muy complicado obtenerla. Tal y como asegura el presidente de APEF, **Gonzalo López Braga**, "más allá de posibles estrategias defensivas poco se puede hacer si no hay liquidez en el mercado".

Aunque algunas empresas han comprendido que es necesario diversificar los productos almacenados, no es un proceso inmediato, lleva su tiempo y aunque éste es precisamente uno de los objetivos de las 26 empresas de la provincia integradas en APEF "no es fácil conseguirlo". Hay que recordar que se trata de empresas muy especializadas, que llevan muchos años funcionando de la misma manera. Cambiar ahora la estra-

tegia y el mercado, no es tan fácil como en principio parece.

Con cerca de 700.000 metros cúbicos de capacidad de almacenamiento frigorífico, el puerto de Vigo se sitúa entre los primeros del mundo en servicios de logística de frío, lo que equivaldría aproximadamente a la mitad del conjunto de esta actividad en España. Si se suma la capacidad en el eje Vigo-

Marín-Vilagarcía de Arousa la cifra alcanza un volumen conjunto muy próximo al millón de metros cúbicos, la mayor de su historia.

Para evaluar la importancia de la capacidad de almacenaje frigorífico existente actualmente en el puerto de Vigo, es preciso señalar que existen más de 20 empresas a ambos márgenes de la ría que cuentan con almacenes frigorí-

The level of occupation has been similar to previous years but rotation rates have been lower. Those companies with possibilities of self finance are attempting to introduce more defensive and less aggressive policies although little can be done apart from defensive strategies if there is an absence of liquidity. Vigo is one of the major refrigeration logistic ports in the world with a capacity of over 700,000 cubic meters while the Vigo-Marín-Vilagarcía de Arousa axis totals nearly one million cubic meters. Frigora is one of the major companies with a total capacity of 135,000 m3, a 84,532 m3 automated store and nine conventional stores as well as 200 meters of docking space. Frigalsa has 240 meters of docking space and a 120,000 m3 store. In 2008 Frigalsa bettered their 2007 occupation percentage figures and have achieved 66% of the Three Year Strategic Plan as



"La crisis financiera limita nuestro crecimiento"

Juan Lojo Montojo  
Director gerente de Frigoríficos de Vigo

**F**rigoríficos de Vigo S.A. facturó en 2008 alrededor de 7 millones de euros, un 28% menos que en el ejercicio de 2007. Su director gerente, **Juan Lojo**, justifica el descenso "por la caída de negocio en la sección comercial, debido a la asfixia financiera". La falta de liquidez ha obligado a algunos clientes a reducir paulatinamente los stocks de seguridad que mantenían en este frigorífico. Por otra parte cada vez es más difícil vender y comienzan a sentir los primeros procesos concursales que afectan al cobro de las ventas. El almacenamiento frigorífico y la fa-

bricación de hielo se mantienen en magnitudes similares, mientras que la sala de elaborados experimentó un crecimiento del 17%. **Lojo** vaticina que si el marco financiero no mejora a lo largo de 2009, habrá una importante caída en la facturación. "Creo que se avecinan tiempos muy difíciles", afirma antes de asegurar que la crisis financiera que ahoga a fabricantes y distribuidores, "limita nuestras posibilidades de crecimiento". Este año, **Frigoríficos de Vigo S.A.** seguirá potenciando la sección de elaborados, que comenzó a funcionar en 2004 y que contó con una inversión de 1,9

millones de euros en los últimos dos años para la adquisición de tecnología de última generación. En esta sala se elaboran merluza, pez espada, pulpo y calamar pero este año el objetivo es aumentar la producción y ampliar el abanico de productos elaborados, marisco y derivados del salmón, fundamentalmente. **Juan Lojo**, adjunto a la Dirección desde junio de 2007, asume paulatinamente la gerencia de **Frigoríficos de Vigo S.A.** tras la decisión del presidente del Consejo de Administración, **José Antonio Llorca**, de delegar la gerencia tras 44 años de actividad en la empresa. ↴

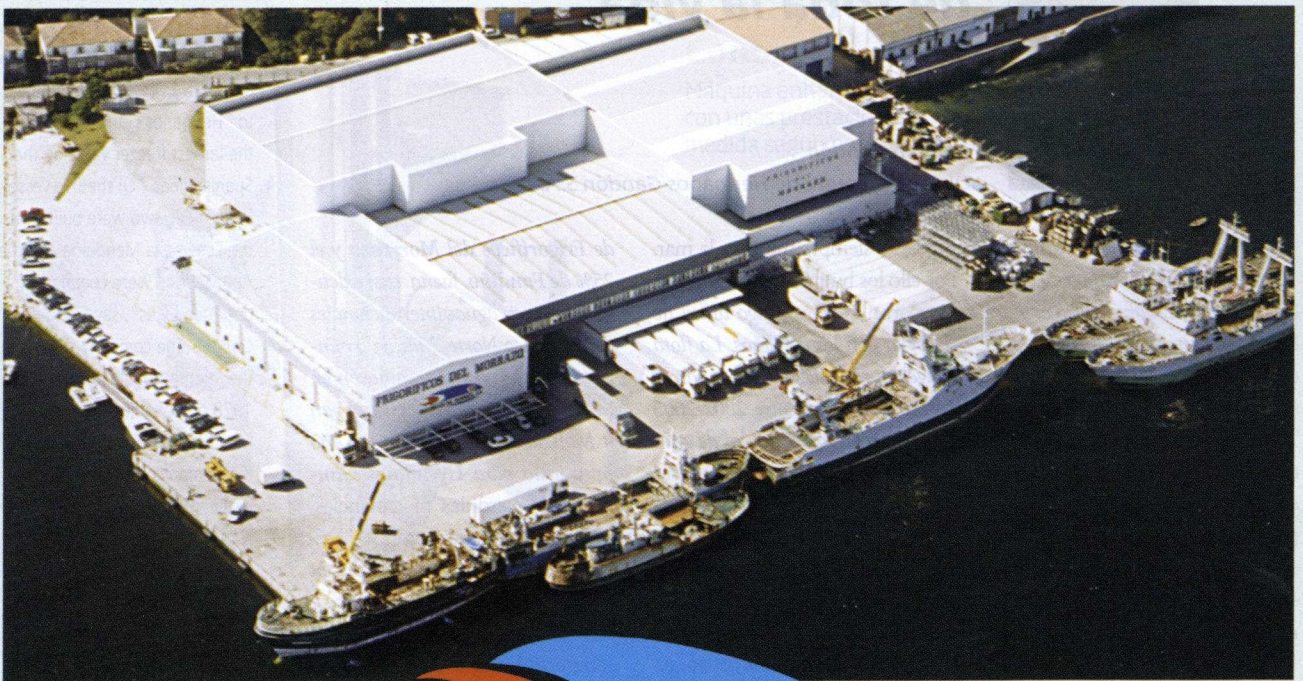
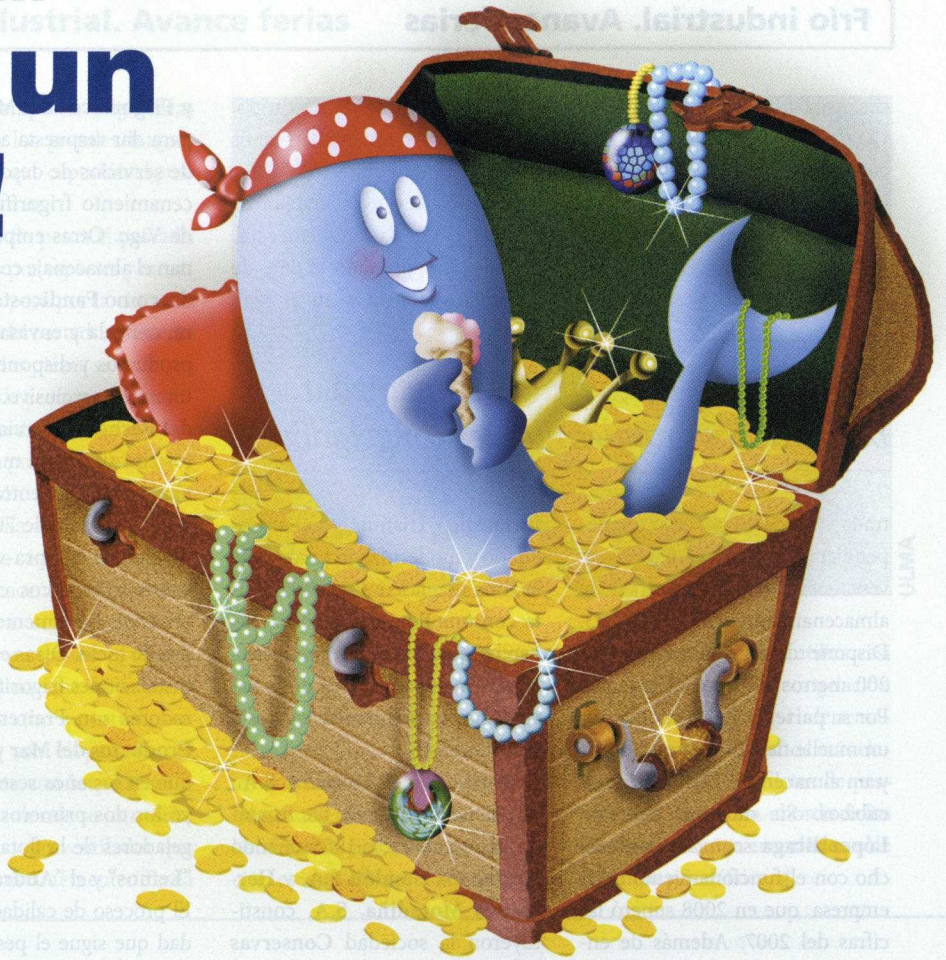
"THE FINANCIAL CRISIS LIMITS OUR EXPANSION"

The 2008 turnover of Frigoríficos de Vigo, S.A. was 7 million Euros, 28% less than in 2007. The Managing Director, Juan Lojo, explains that "this is because of a drop in business within the marketing sector due to financial asphyxiation". Refrigerated storage and the production of ice remain the same, while the processing plant showed an increase of 17%. Lojo foresees that if the financial framework does not improve, there will be an important loss of income. This year, Frigoríficos de Vigo, S.A. will be expanding the processing section with the introduction of shellfish and salmon products. Lojo, Assistant to the Chairman since June 2007, took on the job after the Chairman, José Antonio Llorca, decided to create the position of Managing Director.

# Conservamos sus capturas... ¡Como un tesoro!

Porque una vez realizado el desembarque en nuestro propio puerto, le espera una magnífica estancia en un espacio de hasta 18.000 Tn de capacidad, donde será tratado por los mejores profesionales utilizando los últimos avances tecnológicos. Finalmente se depositará en nuestras cámaras frigoríficas hasta que usted decida su traslado.

...Y con la garantía de nuestra discreción y confidencialidad.



Rúa Salgueirón, 11 - 36940 CANGAS (Pontevedra) - Telfs.: +34 986 304 262 - Fax: + 34 986 304 382

info@frigorificosmorrazo.es - internet: www.frigorificosmorrazo.es

Frío industrial. Avance ferias

cos. Así, las instalaciones de **Frioya** acogen uno de los mayores complejos de la ría de Vigo, con una capacidad de 135.000 metros cúbicos, una cámara robotizada de 84.532 m3 para almacenaje de 13.000 palets, con circuitos de en-

cabezar el ranking de descargas, **Frigalsa** logró mantener unos porcentajes de ocupación “aceptables” por lo que la cuenta de resultados es “bastante correcta”. **Frigalsa** ha cumplido el 66% de los objetivos fijados en el Plan

y **Frigoríficos del Morrazo S.A.** para dar respuesta a la demanda de servicios de descarga y almacenamiento frigorífico en la ría de Vigo. Otras empresas combinan el almacenaje con el procesamiento, como **Fandicosta**, que elabora, congela y envasa sus propios productos y dispone también de un muelle exclusivo. **Frigoríficos del Berbés** comercializa productos con su propia marca y ofrece almacenaje, mientras que **Fri-vigo**, con más de 70.000 m2, se dedica a la compra-venta de pescados y mariscos congelados y produce diariamente 500 toneladas de hielo. Otras empresas con instalaciones frigoríficas y elaboradoras son **Freiremar**, **Pereira Productos del Mar** y **Pescanova**, que en los años sesenta construyó los dos primeros barcos congeladores de la flota española: el “**Lemos**” y el “**Andrade**”.

El proceso de calidad y trazabilidad que sigue el pescado conge-

well as modernising their glazing plant. **Frigoríficos del Morrazo**, with 55,000 cubic meters, was founded in October of 1986 when **Hermanos Gandón, S.A.** and **Hermanos Moradiña, S.A.** set up the firm **Conservas y Frigoríficos del Morrazo, S.A.** to answer the demand for refrigerated unloading and storage in the Vigo bay. Other companies combine processing and storage such as **Fandicosta** which processes, stores and packs their own produce. **Frigoríficos del Berbés** offers storage as well as marketing their own brands. The quality and traceability process which frozen sea foods follow within the refrigeration companies starts in the freezer vessels during fishing operations on the high seas. On the fish handling decks, the fish is classified by species and size on a continuous conveyor belt. After cutting, gutting and skinning, the pieces are arranged on stainless

El proceso de trazabilidad comienza a bordo de los grandes buques congeladores

trada y salida en paralelo e independientes y nueve cámaras convencionales con un volumen de almacenamiento de 50.468 m3. Dispone de muelle propio con 200 metros de línea de atraque. Por su parte, **Frigalsa** cuenta con un muelle de 240 metros cúbicos y un almacén de 120.000 metros cúbicos. Su director, **Gonzalo López Braga** se mostró satisfecho con el funcionamiento de la empresa, que en 2008 superó las cifras del 2007. Además de en-

estratégico Triannual y ha consolidado y modernizado totalmente la zona de glaseo. **Frigalsa** cuenta con una flota vinculada de 28 barcos que descargan mercancía en sus muelles a través de la sociedad que mantienen con esta empresa.

**Frigoríficos del Morrazo S.A.**, que tiene 55.000 m3, fue fundada en octubre de 1986 cuando **Hermanos Gandón S.A.** y **Hermanos Moradiña, S.A.** constituyeron la sociedad **Conservas**



“Trabajamos con clientes de toda la vida”

Joaquín Gandón  
Director-gerente de Hermanos Gandón S.A.

“WE WORK WITH LONG TERM CLIENTS”

The vessel “**Esperanza Menduiña**”, one of five vessels belonging to “**Hermanos Gandón, S.A.**” is the largest freezer vessel in the Spanish fleet. “Of the five vessels in our fleet, two were built by us, the **Esperanza Menduiña** and the **Ana Gandón** were completely designed by us”, says Joaquín Gandón. The company still retains the “**Punta Robaleira**” built in 1978 and pending authorisation for scrapping. For over a decade, this company has been operating in the international waters of the North Atlantic. 2008 has been a tight year. Average stocks have remained at around 50 tonnes for the last five or six years. The secret is working with life long clients, “when the vessels arrive at the wharf, 90% of the produce is already sold”.

El “**Esperanza Menduiña**”, uno de los cinco barcos que posee actualmente la armadora **Hermanos Gandón S.A.**, está considerado el buque congelador más grande, con bandera española. “De los cinco barcos que tenemos, dos los hemos hecho nosotros y dos los hemos comprado. El “**Esperanza Menduiña**”, construido en 1988 y el “**Ana Gandón**”, los diseñamos nosotros completamente”, afirma **Joaquín Gandón**. No acudieron a una oficina técnica. Es una empresa familiar fundada por su abuelo en los años cincuenta. “Mi padre y mis dos tíos son ca-

pitanes y siempre fueron a la mar. Por ello los buques que hicimos se diseñaron en casa”, algo difícil de negociar con los astilleros. La flota congeladora gallega posee barcos bastante nuevos. Entre 2002-2005 se remozaron casi todos los de gran altura y NAFO, (entre diez y doce buques). Los mas antiguos que quedan, tienen una media de 20 años y fueron construidos entre 1986-88, durante el boom de Namibia. **Hermanos Gandón** conserva el “**Punta Robaleira**”, construido en 1978 y pendiente de autorización de desguace. Desde hace una década esta firma, que posee el 50%

de **Frigoríficos del Morrazo** y el 25% de **Fandiño**, faena casi exclusivamente en aguas internacionales del Atlántico Norte, Mar de Irmingen, NAFO y, a veces, camarón en Svalbard. Hace 14 años que no van a Malvinas. 2008 ha sido un año muy justo para **Hermanos Gandón**, “sin pérdidas ni ganancias, pero estamos aguantando”. El stock medio anual se sitúa en las 50 toneladas desde hace cinco o seis años. No tienen gasto de frío. El secreto es trabajar con los clientes de toda la vida. “Cuando el barco llega a muelle, el 90% de la mercancía está vendida”. ↴

Industrial cold

## Frío industrial. Avance ferias

steel trays for immediate freezing either in tunnels (blast freezing) or freezer chests (contact freezing). The freezing tunnel is an isolated chamber equipped with runners for the trays. The system is equipped with freezer coils which inject air at extremely low temperatures and a ventilation system which maintains constant air circulation. It takes between six and eight hours to freeze. In the contact system, there are layers of freezing panels which contain the freezing liquid. The trays of fish are placed between these panels and the freezing process is much quicker; between two to three hours. The Spanish fleet almost always uses the tunnel freezer system while contact freezing is used for processed products such as fish fillets produced on board vessels operating in Namibian and South African fishing grounds.

lado en las empresas frigoríficas comienza en los grandes buques congeladores que capturan el producto en alta mar.

En el parque de pesca el pescado es clasificado por especies y tamaños mientras pasa por la cinta sin fin. Después del cortado, eviscerado y pelado, las piezas se ordenan en bandejas de acero para su congelación inmediata en los túneles (congelación por aire) o armarios de congelación (congelación por contacto). Una vez congelados se trasladan a las cámaras frigoríficas donde se almacenan hasta su descarga en tierra.

El tunel de congelación es un habitáculo aislado que lleva unos raíles en los que se introducen las bandejas con el pescado. El sistema cuenta con serpentines o conducciones donde se introduce aire muy frío y un ventilador que lo mueve constantemente. Tarda



ULMA

entre seis y ocho horas en congelarse. En el sistema por contacto, la congelación se realiza mediante placas colocadas a distintos niveles que contienen un líquido frío. Entre cada placa se introducen las bandejas de pescado. La congelación es más rápida, dos o tres ho-

ras. La flota española utiliza casi siempre el sistema de congelación por aire mientras que el de armario se usa para productos más elaborados, como los filetes de pescado que se realizan a bordo de los barcos que faenan en caladeros de Namibia y Sudáfrica. ⚓

### Conozca la Nueva EH 32 37

Máquina enharinadora integrada en líneas de prefritos con unas prestaciones sobresalientes. Construcción a medida según necesidades del cliente.



grupo  hrg

HERMANOS RODRÍGUEZ GÓMEZ  
PESCATÉCH VIGO

Area Portuaria de Bouzas s/n 36208 Vigo España  
Tlf. (+34) 986 37 20 11 Fax (+34) 986 27 42 50

[www.hrg.es](http://www.hrg.es)

## APEF es un referente dentro del sector pesquero e industrial

Su presidente, Gonzalo López Braga cree que la asociación, que agrupa a 26 empresas frigoríficas del eje Vigo-Marín-Vilagarcía, goza de buena salud en representatividad y vinculación

**G**onzalo López Braga preside desde hace tres años la Asociación Provincial de Empresas Frigoríficas de Pontevedra (APEF), que agrupa a 26 empresas del eje Vigo-Marín-Vilagarcía de Arousa.

**PESCA INTERNACIONAL.-** ¿Puede hacer balance de este periodo?

**Gonzalo López Braga.-** *A día de hoy, APEF es un referente dentro de la pesca y dentro del sector industrial de nuestro entorno. Este era el objetivo desde hace algunos años y se ha conseguido. Actualmente, somos una voz autorizada y se nos consulta para acometer las grandes líneas y las grandes cuestiones industriales. Por supuesto que tenemos otros retos y determinadas cuestiones que hay que mejorar. La asociación se ha profesionalizado, la estructura a nivel de la Junta Directiva es plenamente representativa del sector, (en menor escala que la Asamblea General) y creo que en este momento APEF goza de una salud envidiable tanto en representatividad del sector, como en vinculación de los socios a la asociación para quienes también APEF es un referente cuando buscan información en determinadas cuestiones a nivel profesional y a nivel de relaciones con las Administraciones públicas. En definitiva, es una asociación muy dinámica. El tamaño que tiene (26 empresas asociadas) le permite serlo y posee un nivel de agilidad suficientemente importante como para que los intereses de los asociados se defiendan de una manera bastante rápida. Creo que en ese sentido la asociación goza de muy buena salud.*



**P.I.-** ¿Cómo va el proyecto de apertura de APEF al resto de Galicia?

**G.L.B.-** *Ese proyecto tiene más complejidades de las que parece, porque implica un cambio estatutario. A pesar de que se ha dejado medio abierta esa posibilidad en la última Asamblea General, convendría cambiar el nombre de la asociación. Otro factor tiene que ver con la preponderancia del eje que ahora representamos, Vigo-Marín - Vilagarcía de Arousa. Abrir la asociación a los frigoríficos de la provincia de A Coruña implica perder esa preponderancia, ese eje vertebrador, aunque, evidentemente es un reto al que yo personalmente considero que deberíamos abrirnos con mucha*

*mayor fuerza. Pero, para eso, la única posibilidad que tenemos es tiempo para ver si nuestros intereses y los de nuestros vecinos del Norte se pueden unificar. Yo entiendo que si pero hay diferentes puntos de vista a la hora de enfocar ese crecimiento, diferentes modos de hacerlo.*

**P.I.-** ¿Qué retos tiene ahora APEF?

**G.L.B.-** *Básicamente éste es el año de la consolidación y la ayuda a sus asociados en un momento complicado para hacer frente a aquellas cuestiones no vinculadas directamente al negocio, pero que dificultan el trabajo del día a día. APEF tiene que vehicular mucho mas las relaciones de los asocia-*

### APEF, BENCHMARK WITHIN THE INDUSTRIAL AND FISHERIES SECTOR

Gonzalo López Braga has presided for three years the Pontevedra Provincial Association of Refrigeration Enterprises (APEF) which comprises 26 companies from the Vigo-Marín-Vilagarcía de Arousa axis.

**Pesca Internacional.-** What is your assessment of this period?

**Gonzalo López Braga.-** Nowadays APEF is considered a benchmark in the fisheries sector and within our specific industrial environment. This has been our goal for some years and we have achieved this. We are now considered an authority and we are consulted on major issues to deal with industrial matters. Of course we have other goals and we have to improve certain aspects. The association is now much more professional, the management structure is fully representative of the sector (on a lesser scale than the General Assembly) and I believe that at this point in time APEF enjoys excellent health as representative of the sector and with regard to the links between the association and its members for whom APEF is a reference point when seeking professional information on specific matters as well as relationships with Public Administrations. Without doubt, we are a very dynamic association. The size (26 firms) allows this dynamism and sufficient agility to look after the interests of members at short notice. I believe that the association enjoys good health in this respect.

**P.I.-** How is the project to open up APEF to the rest of Galicia progressing?

**G.L.B.-** This is more complex than it may seem as statutory changes are involved. Another factor is the preponderance of the Vigo-Marín-Vilagarcía de Arousa axis. To open up the association to cold stores from Coruña would mean the loss of this vertebral axis; although this is a matter which I personally consider necessary. There are different points of view on focussing this expansion, different methods of doing this.

## Industrial cold

## Frío industrial. Avance ferias

P.I.- What are the current challenges facing APEF?

G.L.B.- APEF has to achieve greater fluidity in relationships between its members and the Public Administrations; matters relating to customs, health and fisheries. The challenge for APEF is to achieve greater presence so that the refrigeration sector can be seen as being important and highly relevant to the city.

P.I.- What are the main challenges facing the sector?

G.L.B.- The main challenge is the matter of the fisheries crisis. We are cooperating with other sectors directly involved which helps to balance the results sheet but we are refrigeration companies mainly tied to the fisheries sector.

P.I.- With all this in mind, what are the prospects for 2009?

G.L.B.- I don't have a magic wand to foresee when we will be able to overcome this situation but what I can see is that if results in 2008 were bad and if results in 2009 are going to be even worse, the situation is going to be very tricky, above all in certain sectors and subsectors. There are subsectors within fisheries that are worse off than others and probably 2009 will be a time of reckoning in the final analysis of this crisis we are suffering.

P.I.- From the technological angle, is this still a state of the art sector?

G.L.B. Most definitely, the refrigeration sector has done its homework.

Obviously there are still things to be done and improvements that can be made but in general the sector has incorporated practically all the technologies that can be associated, step by step with perfect traceability by means of radio frequency, automatic mobile shelving and automated freezer chambers. In general, enormous progress has been made and the great majority of the companies are well placed to face the most demanding challenges with regard to traceability.

Our companies are investing in technology in spite of the crisis, obviously on a more conservative level and in general the sector is well placed in this respect.



*dos con las Administraciones públicas, cuestiones aduaneras, sanitarias y pesqueras. El reto de APEF es lograr una presencia quizás mayor para hacer ver que el sector frigorífico es una industria muy importante y relevante para la ciudad y para la provincia.*

P.I.- ¿Cuáles son los principales retos del sector?

*G.L.B.- El reto más importante es el tema de la crisis pesquera. Aunque evidentemente nosotros somos un sector diferente al pesquero, no hay duda de que nuestros principales clientes son empresas pesqueras y por tanto nos afecta. Realizamos acciones con otros sectores directamente vinculados que ayuden a equilibrar la cuenta de resultados pero bueno... no es fácil, porque a nadie se le escapa que somos frigoríficos altamente vinculados al sector pesquero.*

P.I.- Con estas expectativas, ¿cómo se presenta 2009?

*G.L.B.- Creo que a los que tenemos determinados cargos de responsabilidad no nos queda otra que ser optimistas. Lo que*

*está claro es que cada día queda menos para que se acabe este período que estamos soportando. Yo no tengo la barita mágica para predecir cuando vamos a superar esta situación, pero lo que sí sé es que sobre unos resultados ya malos de 2008, si los de 2009 son aún peores, la situación va a ser muy delicada sobre todo en determinados sectores y subsectores. Hay subsectores dentro de la pesca que lo están pasando peor que otros*

*rosas de este período.*

P.I.- Tecnológicamente, ¿sigue siendo un sector puntero?

*G.L.B.- Sin lugar a dudas, el sector frigorífico en estos momentos ha hecho los deberes. Evidentemente siempre faltan cosas y hay cosas por mejorar pero en general el sector ha incorporado prácticamente todas las tecnologías que permiten identificar hueco a hueco, con una trazabilidad perfecta, a través de radiofrecuencia, a través*

### “Estamos preparados tecnológicamente para afrontar los retos de trazabilidad”

*y probablemente 2009 sea la hora de la verdad en el análisis definitivo, concreto y puntual de esta crisis que vivimos. Me gustaría lanzar un mensaje con datos que inviten al optimismo pero desgraciadamente no es así. Lo único que sé es que las empresas que están realizando un esfuerzo importante en mejorar sus procesos y estructuras para aligerar costes son las que probablemente saldrán más ai-*

*de estanterías móviles automáticas y cámaras robotizadas. Se ha avanzado de una manera enorme en líneas generales y la inmensa mayoría de las empresas están preparadas para afrontar los retos más exigentes de trazabilidad. Las empresas están invirtiendo en tecnología a pesar de la crisis, evidentemente de una manera mucho más conservadora y en general es un sector muy bien posicionado en ese sentido. ↴*

Frío industrial. Avance ferias

Industrial cold

## 300 MILLONES PARA CONSOLIDAR EL LIDERAZGO DE GALICIA EN PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS

El Plan Estratégico de los Productos del Mar Congelados para el período 2008-2013 movilizará 300 millones de euros entre aportaciones públicas y privadas, con el objetivo de mantener el liderazgo, conservar los puestos de trabajo e incrementar la competitividad en el sector. La Xunta inyectará la mitad del dinero a través de fondos europeos y el resto llegará directamente de manos de la empresa privada. La Consellería de Pesca puso a disposición del sector transformador de productos del mar un total de 105 millones de euros, que proceden de fondos públicos, a lo largo de 2008. El dinero, procedente del Fondo Europeo de la Pesca (FEP) y del IFOP (Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca) se concede con el objetivo de ayudar a modernizar estructuras, crear nuevos productos



y mantener e incrementar el empleo. Recientemente, las instalaciones de **Pereira**, en Vigo han invertido 2,15 millones de euros en obras de remodelación, de los cuales Pesca aportó el 34 por ciento del importe (731.416 euros). Entre las principales actuaciones acometidas, destaca la ampliación

de la planta de elaborados, la instalación de equipos de transformación y envasado y de equipamientos frigoríficos. El sector gallego de productos congelados abarca 125 compañías, que dan empleo directo a 8.800 personas, de las que el 71 por ciento son mujeres. ↓

## 300 MILLIONS TO CONSOLIDATE GALICIAN LEADERSHIP

The Strategic Plan for Frozen Seafood for the period 2008-2013 will be mobilising 300 million Euros between public and private funding with the object of maintaining leadership. The Local Government Fisheries Council has assigned a total of 105 million Euros of public funds to the seafood processing sector during 2008. The funds come from the FEP and the IFOP and are granted for modernising structures, creation of new products and maintain rising employment. Recently the Vigo firm Pereira invested 2.15 million Euros for renovations of which 731,416 were provided by the Fisheries Council. Extension to the processing plant, installation of processing and packing machinery as well as refrigeration facilities are amongst the main improvements made.

## GUIRAFA PACKAGING Y VALKA SUSCRIBIERON UN ACUERDO DE DISTRIBUCIÓN EN EXCLUSIVA

## GUIRAFA PACKAGING, NEW DISTRIBUTOR FOR VALKA

**MAKPACK**, empresa especializada en comercialización de maquinaria de pesado y envasado para el sector de la alimentación ha suscrito un acuerdo de distribución en exclusiva con la compañía islandesa **Valka**, especialista en el desarrollo de soluciones de automatización y procesado de alimentos frescos. Uno de los objetivos primordiales de **Valka**, que tiene su base en Kopaguvur, es mejorar la optimización y el cuidado de la materia prima en los procesos de producción y de envasado, para aportar mayor calidad a los alimentos procesados y reducir los costes de producción. En virtud de este acuerdo, **MAKPACK** distribuirá en exclusiva maquinaria de pesado, calibración y posicionamiento automático en cajas, así como todo lo relativo a maquinaria de regulación



y control de los flujos productivos. **MAKPACK** cuenta con una amplia oferta en pesadoras, envasadoras, termoselladoras y calibradoras de los proveedores más reconocidos del sector, tales como **Newtec**, **Sealpac**, **Cpack**, **Narixa** o **Mountec**.

La compañía opera básicamente a nivel nacional para los sectores hortofrutícola, pescados, cárnicos y comida preparada, entre otros. Más información: **MAKPACK-Guirafa Packaging**. Telf. 93-6755431/ email: eli@guirafa.com/www.guirafa.com. ↓

**MAKPACK**, specialists in weighing and packaging machinery for the food industry, has signed an exclusive distribution agreement with **Valka**, specialists in automated fresh food processing equipment. One of the objectives of **Valka** is to improve handling and care of raw materials in processing and packaging operations and so optimise quality as well as reducing costs. **MAKPACK** will be the exclusive distributors of weighing, calibration and automatic box filling machinery. **MAKPACK** have a wide range of weighing and packaging machines, heat-sealers and calibrators from well known suppliers to the sector and operates mainly on a national level. More information from: **MAKPACK-Guirafa Packaging**. Tel: 93-6755431 email: eli@guirafa.com www.guirafa.com.

Industrial cold

Frío industrial. Avance ferias

### ULMA REFRIGERATORS, BENCHMARK FOR THE REFRIGERATION SECTOR

ULMA Handling Systems have developed new roboticised refrigeration chambers which have placed them at the forefront of logistic engineering within the industrial refrigeration sector. Frigoriz, Discefa, Pamfrost, Precocinados Benetan, Cárnicas Tello, Pescanova, Comercial Oblanca, Frigoríficos Delfín or Artadi have installed ULMA Handling Systems roboticised refrigeration chambers. The versatility of their systems which can be adapted to different requirements and which guarantee cost savings, improved product conservation, increased productivity and better working conditions for personnel are all worthy of note. ULMA develop their activity with integrated engineering in Material Handling Systems with logistic consultation services, planning and project start-up engineering, after sales services and re-engineering.

## LAS CÁMARAS ROBOTIZADAS DE ULMA SON UN REFERENTE PARA EL SECTOR DE FRÍO

ULMA Handling Systems ha desarrollado cámaras robotizadas que la han posicionado como la ingeniería logística de referencia para el sector industrial de frío. Frigoriz, Discefa, Pamfrost, Precocinados Benetan, Cárnicas Tello, Pescanova, Comercial Oblanca, Frigoríficos Delfín o Artadi son algunas de las empresas que poseen cámaras robotizadas diseñadas e implantadas por ULMA Handling Systems. La penetración de ULMA en este sector se debe a la gran versatilidad de sus sistemas, que se adaptan a diversas necesidades, en función del producto. La implantación de cámaras robotizadas garantiza el ahorro de costes, una mejor conservación del producto, incremento de pro-



ductividad y mejora las condiciones de trabajo, ya que los operarios no trabajan a temperaturas extremas.

ULMA concibe el proceso logístico tanto desde el punto de vista de la fabricación como de la distribución automática, y en este sentido desa-

rolla su actividad como ingeniería integral en **Material Handling Systems**. Así, presta servicios de consultoría logística, de planificación e ingeniería, de ejecución del proyecto, el servicio postventa y, si fuera necesario, de reingeniería. ↴



# marelec

## En equilibrio con sus necesidades

Arrastre automático



Clasificadoras compactas



Balanzas marinas



- Medidores de longitud y tracción de cable
- Pastecas de medición, células de tracción marinas
- Pesaje y Clasificación en tierra y mar
- Líneas de procesado
- Porcionadoras

Frío industrial. Avance ferias

Industrial cold

## MAREL MUESTRA EN LA BOSTON SEAFOOD SHOW NOVEDOSOS EQUIPOS DE PROCESADO DE PESCADO

**M**arel Food Systems presentará en el marco de la feria internacional Boston Seafood Show las últimas novedades en su oferta de equipamiento avanzado y sistemas que ayudan a procesar los productos de la forma más eficaz. Uno de los productos destacados en el stand de Marel será el ScanPortioner B36, una cortadora en porciones de alta velocidad, alta precisión y alta capacidad, ideal para el corte de una gran variedad de pescados, incluido salmón, en porciones de igual peso y/o igual tamaño. El B36 puede hacer 1.000 cortes por minuto. Es extremadamente flexible y es la única cortadora en porciones inteligente que realiza cortes rectos y sesgados de 45 grados, lo que garantiza que el corte de los filetes de salmón parezca natural. Marel dispone de una amplia gama de equipos de fileteado que otorgan valor añadido al producto. En Boston presentará la nueva generación de los D-fileteadores de fresco: el GEBA SC250, que posee mayor capacidad que los modelos precedentes y mantiene las prestaciones de los fileteadores GEBA y CP. Asimismo, Marel expondrá un innovador robot inteligente de



carga de porciones (IPL Robot), que recoge grupos de filetes –de pescado, bacon, carnes cocinadas, aves y queso– desde el fileteador, la sierra o la cinta transportadora y los coloca ordenados en las bandejas o termoselladoras listas para empaquetar.

piezas precortadas en un paquete de peso exacto. Por último, Marel mostrará Innova, un novedoso software inteligente de gestión de la producción capaz de controlar, medir y monitorizar virtualmente cualquier aspecto del proceso de producción. Marel Food System



En la exposición estarán también las etiquetadoras automáticas Delford (WLP), con una capacidad de entre 60 y 160 paquetes por minuto, así como la Target Batcher, la única báscula que puede combinar un predeterminado número de

es el proveedor líder mundial de equipamientos y sistemas avanzados para la industria de procesamiento de alimentos con marcas como AEW Delford, Carnitech, Marel y Scanvaegt y red de venta en más de 40 países. ↴

## MAREL SHOW NOVEL PROCESSING EQUIPMENT AT THE BOSTON SEAFOOD

Marel Food Systems will be presenting novelties such as the ScanPortioner B36 at the Boston Seafood. The B36 is a high speed, high precision and high capacity portion cutter, ideal for cutting a wide range of fish including salmon, into portions identical in weight and/or size. They will also be presenting their new generation of D-filleters for fresh fish: the GEBA SC250 and a novel Intelligent Portions Loading Robot (IPL Robot) which gathers groups of fillets and arranges them on trays or in the heat sealer ready for packaging. At the exhibition there will also be the Delford (WLP) automatic labeller and the Target Batcher; the only weighing machine which arranges a pre-established number of pre-cut pieces in a packet of precise weight. Finally, Marel will be showing Innova, novel, intelligent production management software capable of controlling, measuring and monitoring virtually any aspect of the production process. Marel Food Systems is the world leader in the supply of advanced equipment and systems for the food processing industry with brands such as AEW Delford, Carnitech, Marel and Scanvaegt and a sales network covering more than 40 countries.

## LA LONJA DE BURELA USA LA RED WI-FI DE EMETEL

**A**rmadores de Burela S.A. (ABSA) ha confiado a Emetel Sistemas la implantación de una red Wi-Fi para mejorar el control de la trazabilidad de sus productos pesqueros. Con una inversión de 60.000 euros, esta solución inalámbrica implementará un sistema de registro electrónico de los pesajes y las ventas de las subastas. El sistema provisto de



terminales móviles (PDA) dotados de lectores de código de barras, recoge los datos de cada caja. A través de la red Wi-Fi y las PDA el vendedor de la lonja se conecta a la red de su compañía, registra la venta (asociando cada caja a su

comprador), genera e imprime la factura. Más de 300 barcos utilizan los servicios de ABSA para la venta de sus capturas.

Emetel es una empresa gallega especializada en ingeniería de redes y comunicaciones que desde 1994 ofrece a sus clientes innovaciones tecnológicas y soluciones ad hoc. Más información: [www.emetel.net](http://www.emetel.net). ↴

## THE BURELA WHARF USES EMETEL WI-FI NETWORK

Armadores de Burela, S.A. (ABASA) have trusted the setting up of a Wi-Fi network for improving traceability of their products to Emetel Systems. With an investment of 60,000 Euros, this wireless system will be used to implement electronic registration of weighings and sales at auction. The Wi-Fi network and the PDAs connect the sellers to their companies, register the sale and print the invoice.

Industrial cold

Frío industrial. Avance ferias

## FROZEN APPEARS AS BENCHMARK FOR THE FROZEN FOOD MARKET

The III edition of the International Frozen Food Fair - FROZEN '09 - will be held from the 10th to the 12th of March 2009 in the Zaragoza Industrial Exhibition Centre. Following the success of the 2008 edition, FROZEN has been consolidated as the benchmark of professional monographic events in the frozen food market. Last year FROZEN demonstrated that the freezer sector has sufficient potential to support its own fair. The number of exhibitors confirms this with a total of 111 firms from nine countries, 139 brands represented and 5,300 trade visitors from 12 countries. These figures guarantee that FROZEN '09 will be the ideal forum for a meeting between national and international exhibitors and trade visitors from all over the world. A venue for exhibiting and getting to know products and services, comparing technologies, attending opinion debates at technical meetings and above all to do business. FROZEN '09 guarantees return on their investment to exhibitors and visitors alike thanks to the projection of its image and contacts with future customers and suppliers. The organisers of FROZEN '09 have reached an agreement with the Spanish Association for Commercial Codification by which the Freezer Platform will be taking part as exhibitors and will organise Technical Sessions. FROZEN '09 will also be the official sponsor of "El Mes del Congelado" and a special award will be created for a "Distribution Contest". IDtrack and FROZEN '09 have agreed to hold a seminar "FRIOtrack '09" at the Zaragoza fair on the forthcoming 10th of March. This fair is without doubt highly recommended for any firm from the frozen food production and distribution industry.

# FROZEN'09 se perfila como referente del sector de productos congelados

La III Feria Internacional de Productos Congelados se celebrará en el Recinto Ferial de Zaragoza del 10 al 12 de marzo, con el objetivo de superar las cifras de la pasada edición



La III edición de la Feria Internacional de Productos Congelados - FROZEN'09-, se celebrará del 10 al 12 de marzo de 2009, en el Recinto Ferial de Zaragoza, ubicado en la capital aragonesa. Tras el éxito de la edición de 2008, FROZEN se consolida como evento profesional monográfico referente del sector de productos congelados. El pasado año FROZEN demostró que el sector del congelado tiene potencial suficiente para tener su propia feria. Así lo confirmaron las cifras de expositores, un total de 111 empresas, procedentes de nueve países, las 139 marcas representadas en este

evento y los 5.300 visitantes profesionales procedentes de 12 países que acudieron a este certamen. Estos datos objetivos garantizan que FROZEN '09 será el foro idóneo para el encuentro entre expositores de índole nacional e internacional y profesionales de todo el mundo. Una cita para presentar y conocer productos y servicios, contrastar tecnologías, asistir a debates de opinión en jornadas técnicas y fundamentalmente realizar gestiones comerciales. Asimismo FROZEN '09 garantiza a empresas expositoras y visitantes la rentabilidad de su inversión, no solamente por la proyección de su imagen

sino también por los numerosos contactos con futuros clientes y proveedores que redundará en una mejor cifra de negocio. El certamen se dirige especialmente a las grandes cadenas hiper-super, hostelería, restauración, catering, distribuidores, comercializadores, marca, instituciones nacionales e internacionales y asociaciones interprofesionales.

### Acuerdos de colaboración

La organización de FROZEN'09 ha llegado a un acuerdo de colaboración con la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC) por el que la Plataforma del Congelado (Pescanova, Frudesa, Nestlé, Dr. Oetker, Findus, Angulas de Aguinaga y Maheso) que realiza "El mes del Congelado" promocionarán, con diversas actividades, los productos congelados. En virtud de este acuerdo, la Plataforma del Congelado participará como expositor en FROZEN'09, con un stand institucional y organizará unas Jornadas Técnicas, con la participación de varios expertos que desarrollarán temas de interés para el sector. Además, FROZEN'09 será patrocinador oficial del Evento "El Mes del Congelado" y se creará un premio especial "Concurso a la Distribución".

Asimismo, con el objetivo de mostrar los últimos avances logísticos y de identificación en la cadena del frío del sector alimentario, IDtrack y FROZEN '09, acordaron celebrar el seminario FRIOtrack'09 en el recinto de Feria de Zaragoza el martes 10 de marzo.

Esta feria es, sin duda, una cita recomendable para cualquier empresa de la industria y distribuidores de alimentos congelados. ↴

Frío industrial. Avance ferias

Industrial cold

# XXVI International Boston Seafood Show, del 15 al 17 de marzo

La Cámara de Comercio de Vigo participa junto con nueve empresas de la provincia de Pontevedra en este certamen, que se desarrollará conjuntamente con la Seafood Processing

La vigésimo sexta edición de la FERIA Internacional IBSS-International Boston Seafood Show se desarrollará conjuntamente con la Seafood Processing América del 15 al 17 de marzo. Esta muestra, que se celebra con una periodicidad anual en el Boston Convention & Exhibition Center (Boston-Estados Unidos), está considerada como la exposición de productos del mar más importante de Norteamérica. Un total de 11.117 personas de 93 países visitaron la edición del pasado año, en la que se dieron cita 6.114 expositores de 869 empresas de 52 países, que ocuparon una superficie total de 55.000 metros cuadrados en el Boston Convention & Exhibition Center.

La IBSS-International Boston Seafood Show es para los expositores la forma más eficiente de contactar con nuevos clientes, acceder a nuevos productos, evaluar tendencias y descubrir las novedades tecnológicas relacionadas con los productos del mar.

## Productos expuestos

El visitante de la International Boston Seafood Show disfrutará de las últimas novedades en productos del mar frescos,



congelados, equipamiento, maquinaria de procesamiento, refrigeración, enfriado, servicios y organizaciones, control de calidad, almacenamiento, transporte, financiación, asociaciones y comercio electrónico, entre otros. En cuanto al perfil de los visitantes, el certamen cuenta con compradores procedentes de más de 76 países. El 26 por ciento representa a compradores internacionales. Los organizadores estiman que el poder de compra total de los asistentes a este certamen se cifra en 30.6 billones de dólares.

## Actividades paralelas

La muestra, organizada por Diversified Business Communications con el patrocinio de National Fisheries Institute y Seafood Business, cuenta con un importante capítulo de actividades paralelas y conferencias que abordarán distintos temas de interés para el sector como los avances tecnológicos en el procesamiento de marisco. Entre los ponentes figura el legendario chef japonés Masaharu Morimoto, famoso por sus intervenciones en televisión. Este cocinero ha alcanzado gran prestigio con platos innovadores que integran a la perfección ingredientes de

las cocinas nipona y occidental. Entre las actividades paralelas cabe citar también la celebración del tercer Concurso Anual de ostras Shucking en el que el actual campeón mundial William "Chopper" defenderá su título frente al resto de aspirantes. La Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Vigo acudirá a esta feria, acompañada por un total de nueve empresas de la provincia de Pontevedra, con un stand de 144 m2. Ocuparán el stand nº 5.839, que está situado en el pabellón cuatro y abierto a tres pasillos. ↴

## THE INTERNATIONAL BOSTON SEAFOOD SHOW TO CELEBRATE ITS 26TH EDITION FROM THE 15TH TO THE 17TH OF MARCH

The twenty sixth edition of the IBSS, the International Boston Seafood Show will be held in conjunction with the Seafood Planning America 2006 from the 15th to the 17th of March at the Boston Convention and Exhibition Centre. A total of 11,117 people from 93 countries visited last year's edition in which 6,114 exhibitors from 869 firms from 52 countries took part on the 55,000 square meters of exhibition space at the Boston Convention and Exhibition Centre. Visitors will be able to see the latest developments in fresh, frozen and live seafood, equipment, processing machinery, refrigeration and chilling facilities, organisation and services, quality control, storage, transport, finance, associations, electronic marketing and other aspects. The fair, organised by Diversified Business Communications and sponsored by the National Fisheries Institute and Seafood Business, will host additional activities and conferences on different subjects of current interest to the sector such as technological developments in shellfish processing. Amongst the speakers, the legendary Japanese chef Masaharu Morimoto, famous for his TV appearances, will be giving a paper. Masaharu has gained prestige with dishes that combine to perfection, traditional Japanese ingredients and western cooking. Amongst the additional activities, the holding of the third Annual Oyster Sucking Contest is worthy of note; the current world champion William "Chopper" will be defending his title. The Vigo Chamber of Commerce, Industry and Navigation will be attending the fair accompanied by a total of nine firms on a 114 m2 stand. They will be at stand number 5839 in pavilion number four.