

Conservas Azkue de Baltanás sortea la crisis y amplía su plantilla hasta los 60 empleados

www.elnortedecastilla.es / 15 agosto 2014

La empresa familiar de conservas Azkue tiene su mayor centro de producción en la capital del Cerrato, aunque en Orio realiza la campaña de la anchoa del Cantábrico. Esta empresa conservera realiza la elaboración del modo tradicional y mantiene un contacto directo con el cliente, por lo que muchos de sus productos son elaborados a la carta en función de sus necesidades. Este contacto directo marca una diferencia importante en el sector empresarial. De hecho, muchos restaurantes encargan los productos en función de sus necesidades y los compran en la propia fábrica.

Anuska Puertas es la gerente de la fábrica desde 1995 con su marido, Ignacio Lucas, que se encarga del trabajo comercial. Fruto del empeño de la tercera generación que regenta la empresa conservera, la fábrica baltanasiega se encuentra actualmente en pleno rendimiento. Además del negocio tradicional, la empresa de alimentación cuenta con una nueva línea empresarial, que consiste en la realización de la fase de limpieza del pescado con las tareas de troceado y pelado para terceros.

Por este motivo, la empresa pasará de quince empleados hasta los sesenta, una incorporación que se va realizando de manera ordenada y que se completará en las próximas semanas. El 90% de la plantilla global estará formada por mujeres, reservando un 10% para los hombres, que se encargarán de las tareas de cocción, manejo de pesos, cortado de los pescados y abastecimiento según las necesidades de las mujeres. La noticia de creación de nuevos puestos de trabajo ha tenido gran acogida en la comarca cerrateña, puesto que después de un tiempo de aprendizaje, los trabajadores cuentan con un contrato indefinido.

Otra de las ventajas del trabajo es que se realiza en jornada continua con un horario de mañana, de lunes a viernes, aunque la gerencia estudia la posibilidad de contar con dos turnos para ampliar la cadena de producción. La prioridad de la empresa es la contratación de personal de Baltanás y después de otros pueblos del Cerrato e incluso de Palencia. Desde la dirección de la empresa conservera indican que aún tienen puestos laborales vacantes, por lo que animan a aquellas personas que quieran trabajar a que contacten con la gerencia.

En estos momentos, la empresa conservera también se encuentra en una fase de ampliación del negocio, con la instalación de más cocedores, una nueva cámara frigorífica y otra cinta de pelado que permita dar respuesta a la nueva situación laboral. La empresa conservera cuenta, además, con una plantilla de 40 personas en Orio para la campaña de la anchoa del Cantábrico.

Innovación

Tradicionalmente, la fábrica ha elaborado bonito del Norte, atún claro y anchoas. Desde hace varios meses, la empresa conservera ha ampliado la gama de productos para llegar a más clientes, con la incorporación del atún rojo, el pez espada, el bonito con aceites especiales – entre los que destaca el de arbequina– y al natural –elaborado especialmente para gente que se cuida y lleva dietas específicas–, mejillones y sardinillas.

«En estos momentos, estamos realizando pruebas para comercializar las sardinillas en tarro, dentro de nuestra nueva imagen. También estamos en fase de prueba con otros productos como el verdel, el bacalao o el salmón, conscientes de la importancia de la innovación, que es lo que marca la diferencia con otras empresas conserveras, además del uso de nuevos aceites.

Es fundamental conjugar tradición con innovación», señaló Anuska Puertas, gerente de la empresa. Las conservas se elaboran bajo las marcas Azkue y Elkano, aunque desde hace 15 años también lo hacen bajo la de Busto, que es una marca histórica de 1882 y que está funcionando muy bien.

Reconocimientos

En 2007 la Cámara de Comercio de Palencia otorgó la Medalla de Plata a la empresa conservera y en 2009 obtuvo el Cecale de Oro. Son dos reconocimientos que avalan el trabajo bien hecho, pues no es habitual encontrar una fábrica de conservas en Castilla y León. «Fue una idea que tuvieron mis padres, Miguel y Ana, y que en aquella época resultó fundamental para contribuir al desarrollo del Cerrato. Después de más de dos décadas asentados en Baltanás, seguimos evolucionado y buscando nuevas líneas de productos», señaló Anuska Puertas.

Baltanás es un punto estratégico por las buenas comunicaciones, tanto para el suministro de tónidos, provenientes la mayor parte de Galicia, como para su distribución por todo el territorio nacional. La empresa conservera cuenta con materia prima de gran calidad y desde la gerencia están muy pendientes de su trato y manipulación. El bonito fresco y las anchoas del Cantábrico se elaboran durante la campaña. También elaboran las conservas con pescados del Caribe, Sudáfrica o Seychelles, las zonas de pesca habituales.

La empresa conservera está incluida en la denominación de Alimentos de Palencia, pero no en Tierra de Sabor porque la materia prima no es de Castilla y León. Sin embargo, además del trabajo, el resto de ingredientes son de la comunidad, como el aceite o la salmuera, que procede de Villarcayo porque cuenta con la medida exacta de concentración. También los cartonajes son de la zona, por lo que desde la gerencia insisten en que es muy importante que se reconozcan las conservas como producto de Castilla y León. «Es fundamental que se valore que todo el trabajo y el proceso se están realizando en Castilla y León, lo que llevaría a un cambio de mentalidad. Confiamos en que en un futuro podamos entrar también dentro de esta denominación, por lo menos vamos dando pasos al respecto», comentó Anuska Puertas.

Internacionalización

La empresa conservera cuenta con una nueva imagen para estar presentes en el mercado con nuevos formatos, lo que permite llegar mejor al comercio exterior. Los colores corporativos asociados a la nueva imagen se representan con tonos azules que recuerdan el mar. Desde hace unos días, funciona la nueva web (www.azkue.es), que permitirá realizar ventas on-line. En el portal, hay un blog para organizar concursos de recetas.

La empresa familiar de conservas Azkue-Elkano se creó en Orio (Guipúzcoa) en 1942 y llegó a Baltanás en 1989. Hace varios meses, la gerencia elaboró un nuevo plan estratégico con el que va incorporando nuevas gamas de productos para ampliar el mercado, además de contar con una renovada imagen corporativa. El año 2013 finalizó con buenos resultados, consiguiendo un incremento del 50% de su facturación y con un crecimiento importante en los mercados exteriores.

En estos momentos, la empresa apuesta por la internacionalización de sus productos, con la elaboración de nuevas conservas que se distribuyen en Japón, Alemania, Holanda y Reino Unido, aunque la comercialización con los países de América del Sur –como Perú, Chile, Colombia o la República Dominicana– ha entrado con fuerza gracias a que mantienen la misma legislación que en España en cuanto a envasado y etiquetado, algo que es más complicado por

los aranceles y legislaciones vigentes con otros países de la propia Unión Europea. Además, España está muy considerada en el sector agroalimentario dentro de los países de Sudamérica. El comercio exterior va lento, pero la empresa va dando pasos importantes y afianzándose en el mercado internacional.

En cuanto al mercado nacional, Conservas Azkue vende sus productos por toda la geografía española y, mantienen una importante presencia en el sector de la hostelería, del que reciben gran parte de sus ingresos.

Las conservas también están en los supermercados Lupa, Cereaduey y otras superficies comerciales. En estos momentos, la empresa está en negociaciones para entrar en superficies como El Corte Inglés y Sabeco, aunque los procesos van lentos por la burocracia. Además, en Baltanás cuentan con varios establecimientos para la distribución de sus productos.

Con la nueva línea de negocio, Conservas Azkue procesa más de 200 toneladas de pescado al mes, lo que permitirá mejorar aún más los resultados de 2013, que rondaron en 1 millón de kilos de pescado procesados. «Estamos muy ilusionados con esta nueva etapa, pues es el momento en el que más personal contratado tenemos en nuestra fábrica de Baltanás desde su apertura. Es muy importante valorar la mano de obra femenina, que permite fijar población en la zona y que nos permite mantener los servicios en el mundo rural e incluso crecer e ir a más», destacó Anuska Puertas.

La inversión y apuesta de futuro realizados por la empresa conservera han sido muy importantes. Desde la gerencia, confían en seguir ampliando con varios proyectos de futuro y estudian la posibilidad de crear en unos años una fábrica para la transformación de los sobrantes de pescado en harinas, en el polígono industrial de la capital del Cerrato.