

“Arento”, de la semilla al plato



El Grupo Cooperativo Arento, la mayor cooperativa aragonesa de segundo grado, ha dado un paso más para completar la línea de valor añadido de su operativa. Desde su fundación, hace cinco años, su objetivo ha sido mejorar la renta de los cooperativistas, incorporando en el mismo eslabón de la cadena, aquellos procesos que mayor valor añadido generan.

El grupo puede mostrar un importante nivel de integración de sus actividades, ya que se ocupa de suministrar semillas a sus cooperativas, comercializar sus producciones, fabricar sémolas y piensos, y está a

punto de cerrar un acuerdo con una cadena de grandes superficies para poner en marcha un complejo de transformación cárnica.

Arento nació en 2005 como referencia del mundo rural y de la producción agrícola y ganadera en Aragón. El gran desarrollo conseguido por Arento en estos cinco años se explica por la diversificación de sus actividades, a través de su Grupo Industrial configurado como complemento al Grupo Cooperativo y del que forman parte Nutrigril (Sociedad Aragonesa de Molinería), Arento Industrias Cárnicas, Consorcio de Frutos Secos de Aragón, Arento Logística, Arento Energía o la Corporación Financiera Arento, esta última como instrumento de financiación del Grupo. Arento engloba y defiende los intereses de 114 cooperativas aragonesas y 20.000 cooperativistas.

En un ejercicio complicado, el grupo que preside Pedro Naudín, ha consolidado su posición comercial, ha aumentado las ventas en unidades físicas, ha reducido los stocks en cereales y fertilizantes y todo ello controlando su endeudamiento ya que acabó 2009 con mayor liquidez y solvencia que el ejercicio anterior. La facturación de Arento en 2009 alcanzó los 121,7 millones de euros, lo que supone un 16% menos que en 2008 a pesar del crecimiento en unidades físicas comercializadas. Esta aparente contradicción fue explicada por el presidente del grupo, Pedro Naudín, quien afirmó que ese descenso “se debe fundamentalmente a la importante caída de los precios durante todo el año”. En el ejercicio del Grupo Arento destaca el aumento de ventas en carburantes que crece un 43%, cereales que crece un 8% y porcino que crece un 9%.

Como importante proyecto se encuentra en marcha una planta de producción de biodiesel que, por su envergadura, espera el momento adecuado para iniciar su andadura.

Lo que no se ve en Motorland

Las 70.000 personas que acudieron a Motorland para presenciar en vivo el Gran Premio de Aragón de Motociclismo y los 200 millones de telespectadores que lo siguieron por televisión en todo el mundo, no pudieron ver una de las partes más importantes de esta verdadera ciudad del motor, otra versión de las actividades de esta Ciudad del Motor. No se puede olvidar que Motorland nació como un proyecto basado en la integración de cuatro grandes áreas: deporte, tecnología, ocio y cultura, todas ellas unificadas como proyecto “ciudad” cuya esencia es el motor.

Se trata del Parque Tecnológico del Motor de Aragón, (TechnoPark Motorland) que ocupa 21 hectáreas dentro del recinto de Motorland y que ha nacido como un polo de innovación en el sector.

Su finalidad es atraer centros y laboratorios de investigación, proveedores de alta tecnología y equipos deportivos. Es una especie de ecosistema que potencia las relaciones entre empresas, universidades, instituciones públicas y privadas. Este área tecnológica de Motorland concentrará instalaciones de investigación, formación, desarrollo y homologación de vehículos. Es la única instalación española de este tipo adosada a un extraordinario circuito y que ha pasado inadvertida a pesar de que es la que establece la diferencia con otras instalaciones de España y el resto del mundo. Poder tener estos laboratorios adosados a uno de los circuitos más importantes de Europa, es una oferta que ya ha sido asumida por algunas empresas que han instalado en el Parque sus instalaciones de investigación.

TechnoPark Motorland tiene sus dos primeras fases ya completamente urbanizadas, con infraestructuras para la industria del sector como un edificio de naves nido para la instalación de empresas al que se añadirán otras más ya en construcción.

En el parque trabajan ya 40 personas en empresas y entidades como Centro Zaragoza, el Instituto de Investigación en Ingeniería de Aragón (I3A), Sun Race, Magma Composites, Dale Gas y la Fundación Moto Engineering.

Por otro lado, las previsiones sobre el impacto internacional del Premio A-Style de Aragón de MotoGP, que tuvo lugar los pasados 17 y 18 de septiembre, se han cumplido. Un estudio realizado por la Cámara de Comercio de Teruel revela que el impacto económico del evento ha sido de 28,4 millones de euros. Según los datos arrojados por el estudio de impacto económico y social, desde la Cámara de Aragón se ha hecho un balance positivo que invita a continuar por esta línea, ya que ha sido el evento con mayor impacto internacional que se ha hecho en Aragón.

Cuando el mar llega hasta **PLA-ZA**



Cada semana, gigantescas aeronaves llegan al aeropuerto de Zaragoza con productos del mar extraídos en distintos mares del planeta Tierra con destino a la empresa Caladero, una de las más importantes empresas que operan en la Plataforma Logística de Zaragoza. Esta compañía utiliza más de 30 puntos de abastecimiento en caladeros de todo el mundo, 14 plantas de procesado, manipulación y transformación con un equipo de 1.500 trabajadores. Sus instalaciones en PLA-ZA constituyen una de las factorías de pescado más modernas y avanzadas tecnológicamente a nivel mundial.

En catorce años de actividad ha conseguido ser líder nacional del mercado de importación de pescado fresco. En este tiempo, ha desarrollado innovadoras líneas de producto dentro del mercado que ha hecho que sea la empresa líder en la tecnología para la presentación y conservación del pescado. Su actividad innovadora se ha concretado en 67 referencias diferentes de pescado.

Apuesta por la innovación

Este importante cambio es resultado de una apuesta por la inversión en innovación. La fábrica de PLA-ZA cuenta con un centro de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) donde un completo equipo de técnicos desarrollan estudios y proyectos que posteriormente se aplican en el resto de plantas repartidas por todo el mundo con las que cuenta Caladero.

Gracias a estos procesos, la empresa ha podido comercializar hasta ahora nuevos desarrollos como el fiambre de pescado, hamburguesa de pescado, salchicha de pescado, almeja y berberecho vivos en salsa para cocinado en microondas dentro de su propio envase, entre otros. Todos estos productos están destinados a ofrecer soluciones que se adapten a las necesidades y a la demanda actual, con nuevas formas de presentación, aportando facilidad en la elaboración, atractivo en su imagen que refuerce su consumo, especialmente en públicos donde la introducción del pescado es baja como los jóvenes, aportando tiempo a la vez que productos sanos, frescos y de alta calidad.

En su objetivo de acercar el mar a la mesa Caladero ha dado un nuevo paso. Consiste en ofrecer pescado fresco condimentado que termina su cocinado en el propio envase donde mantiene su frescura y sabor. No se trata de calentar un producto ya cocinado sino de cocinar el producto dentro del envase. Esto es un gran avance tecnológico para el consumidor ya que puede disponer de productos del mar frescos, apetecibles y listos para cocinar en sólo unos minutos de una forma rápida y saludable.

Este sistema diseñado por el equipo de I+D+i, combina materias primas de primera calidad de pescado fresco con salsas ó aderezos envasado en atmósfera modificada, una forma segura y tecnológicamente innovadora que cocina al vapor dentro del mismo envase de presentación. Gracias a esta compleja combinación tecnológica, los productos que salen de la factoría de Caladero pueden garantizar su alta frescura para el consumo con más de 7 días de caducidad sin perder ninguna de sus cualidades.

