

itsas-lur

Grupo Giraldo idea Cooking, una forma de comer sano y fácil con tres envases para combinar

El producto desarrollado por Sukiker, dedicada a la preparación de platos de 4ª y 5ª gama, está disponible en centros de Eroski

> ALIMENTACIÓN

Cooking, el último lanzamiento de Grupo Giraldo, busca que el cliente dé el toque final a la receta, a su gusto y sin ningún esfuerzo.

Grupo Giraldo nació hace tres décadas en Vitoria con la firma Bacalao Giraldo, dedicada a la producción de bacalao desalado. Hoy en día está compuesto, además, por Giraldo Araba, tres tiendas especializadas; Gourmeki, importadora y comercializadora de productos de alta calidad; y Sukiker, dedicada desde hace cuatro años a la elaboración de platos cocinados de cuarta y quinta gama.

Esta empresa tiene más de 20 recetas, desde lentejas con pato, salmón con verduras y el bacalao, que se comercializan bajo la marca 'Giraldo cocinamos por ti' para Horeca (hotel, restauración, catering) y lineales de supermercados, y también bajo la marca SeleQtia en centros Eroski. "En Giraldo nos centramos en dar un precio justo con la máxima calidad posible y estudiamos las necesidades de los clientes para facilitar el acceso a productos de calidad sin inversión de tiempo para cocinarlo, como en el caso de 'Giraldo cocinamos por ti', o se lo damos desalado como con Bacalao Giraldo", explica el director del grupo, Adolfo Giraldo.

Por tanto, la innovación es pieza clave para el éxito del grupo.



Grupo Giraldo ha duplicado el tamaño de Cocina y automatizado la zona de envasado y etiquetado.

po. Así, acaba de lanzar al mercado Cooking, un nuevo concepto de comer sano, fácil y con cientos de combinaciones entre salsas, guarniciones y platos base. Se basa en un ingrediente principal cocinado y envasado en una bandeja que hay que calentar un minuto (salmón, merluza, bacalao, pollo, pasta, carnes, etc.); luego están las guarniciones envasadas con la cantidad para una ración (guisantes, wok de verduras, gambas con setas, patatas carbonara, etc.) y, finalmente, las diferentes salsas (setas con Pedro Ximénez, pesto, curry, piperrada, etc.). "Las combinaciones

radiografía

Instalaciones de **8.000 m²** en Goain (Alava). **Gourmeki, Bacalao Giraldo y Sukiker** forman el grupo. **71** trabajadores y **13,5 millones** de negocio en 2012. Más de **1.100 Tm.** comercializadas

son infinitas y cada persona puede hacerse su plato de autor personal. Ahora ya no hay que cocinar, solamente combinar", asegura Adolfo Giraldo. Cooking está disponible en ciertos centros de Eroski.

Tradición e innovación

Además, en el último año el grupo ha creado dos productos nuevos, un bacalao con diferentes tipos de salsas y una tortilla de patata, tradicionales pero novedosos por la forma en que el cliente interactúa con ellos. "Nuestro departamento de I+D+i está centrado en ofrecer al público una cocina sana, fácil y,

Inversiones y máxima seguridad y control de calidad

Grupo Giraldo ha finalizado importantes inversiones en las secciones de envasado de bacalao, con lo que se ha ampliado toda la zona de etiquetado, renovando las envasadoras y adquiriendo una máquina para hacer el peso fijo. También se ha acometido una ampliación en Cocina, duplicando su tamaño y se ha instalado una nueva cámara de materias primas. La inversión ha ascendido a 1,5 millones de euros. Por el lado de la seguridad, el grupo dispone de un equipo de control de calidad de tres técnicos, que analizan todos los procesos para asegurar una trazabilidad integral desde que la materia prima sale de origen hasta el plato. Para ello, Giraldo tiene implantado un sistema de autocontrol sanitario basado en los principios básicos del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): análisis e identificación de peligros; puntos de control críticos; vigilancia de estos; acciones correctoras y verificación, entre otros.

sobre todo, que haga al cliente participe, dando el toque final a la receta sin esfuerzo", comenta Adolfo Giraldo. En breve saldrá al mercado los 'Arroces de la Abuela', con el mismo concepto.

Entre los retos y objetivos del grupo están, con Bacalao Giraldo, seguir con la filosofía de dar el mejor producto posible y crecer en exportación, actualmente vende en Italia, EE.UU. y Singapur; y con Sukiker, quiere centrarse en las grandes superficies para asentar las nuevas recetas, además del apoyo a la venta online.

[Maite Martínez]

Vitivinícola

Araex verifica la huella de carbono en sus vinos



El consorcio de exportación de vinos de Rioja Araex se ha convertido en el primer grupo español de bodegas familiares que ha alcanzado la verificación final de BSI de acuerdo a la Norma Internacional PAS 2050:2011 tras desarrollar su proyecto de cálculo de Huella de Carbono (emisiones a la atmósfera) en cinco vinos.

Congreso forestal

Alrededor de

600

trabajos científicos y técnicos y 800 congresistas es el balance de la 6ª edición del Congreso Forestal Español, que ha tenido lugar entre el 10 y el 14 de junio en el Palacio de Congresos Europa de Vitoria-Gasteiz.

D.O. Navarra

Cinco oros

y tres platas ha logrado la Denominación de Origen Navarra en el Concurso Nacional de Vinos Ecológicos de Estella. Lezaun, Azpea, Aroa y Quaderna Via han sido las bodegas galardonadas.

Asamblea General

El Clúster de Alimentación ha duplicado su actividad exportadora en la última década



El sector vasco de alimentación y bebidas ha duplicado en la última década su cifra exportadora, pasando de 270 millones de euros en 2000 a más de 560 millones en 2010, lo que representa cerca del 15% del total de sus ventas actuales, situadas en 3.852 millones, según se señaló en la Asamblea General de Socios del Clúster de Alimentación de Euskadi, en la que se eligió como nuevo presidente a Manuel Giner, director general de Ausolan. También se recordó que el futuro del sector vasco de alimentación y bebidas pasa inexorablemente por la cooperación entre las diferentes empresas, tal y como recoge el Plan Estratégico 2012-2015 del clúster.

Bioman 2013

El índice de biomasa de la anchoa es de 66.000 Tm., según Azti-Tecnalia

El índice provisional de biomasa de la anchoa ronda las 66.000 toneladas, por encima de la biomasa de precaución establecida en las 33.000, según datos de la campaña Bioman 2013, realizada por Azti-Tecnalia. El director del centro tecnológico, Rogelio Pozo, asegura que esta cifra refleja que el stock de anchoa "se encuentra saludable".

