

## "Hemos intensificado el contacto más directo con nuestros clientes y escuchado sus necesidades"

Santiago Montejo  
Director general de Marfrío

*Marfrío recordará 2010 como uno de sus años clave, ya que en este ejercicio ha renovado su imagen y ha llegado a su vigésimoquinto aniversario tras reorganizar toda su estructura y cambiar su modelo de gestión. Uno de los objetivos principales de la firma gallega durante 2010 y para 2011 es potenciar la marca Marfrío mediante productos innovadores presentados con un packaging más actual y cómodo para los consumidores. La clave para estas acciones es intensificar un contacto más directo con los clientes y estar presente en todos aquellos mercados relevantes.*

### BALANCE 2010

Para Marfrío, 2010 ha sido un año en el que hemos finalizado con éxito una reestructuración que comenzamos hace dos años y medio después de atravesar una situación económica un poco crítica. En este período, hemos acometido cambios notables en la estructura de la empresa, sobre todo en el organigrama de los puestos directivos, y hemos llevado a cabo una reorganización del modelo de negocio y de todo el departamento comercial. Ha sido un año realmente duro y complicado, pero en estos dos últimos años y medio se han logrado unos resultados realmente motivadores, incluso superiores a un plan que nos habíamos marcado en todas las áreas. En la implantación de modelos de gestión le hemos dado un especial protagonismo a la potenciación de los recursos humanos. Se ha abierto, por lo tanto, en la empresa una nueva etapa muy importante, y pese a que en estos momentos se producen circunstancias difíciles para todo el mundo, creo que hemos sabido readaptar la empresa, ya que en los tres últimos ejercicios



hemos generado beneficios después de una situación de importantes pérdidas acumuladas y muchas improvisaciones.

### PREVISIONES PARA 2011

De cara a 2011 nuestra intención es continuar con esta línea marcada. En esta etapa se ha producido una reestructuración de Marfrío en todas sus áreas: apertura de nuevos mercados, presentación de nuevos productos, formatos y packaging o mejores relaciones entre fabricación y cliente. En 2011 seguiremos afianzando la cultura de un contacto más directo con todos los distribuidores y clientes finales. Queremos estar más cerca de ellos y escuchar

sus necesidades. El mercado exterior es muy importante para Marfrío, ya que las exportaciones representan un 70 por ciento. Considero que estamos en una senda más constructiva y positiva. Por otra parte, estamos supeditados al resultado de las mareas, pero incluso en estos dos últimos ejercicios, en los que se ha producido una escasez muy importante y unos precios elevadísimos, nos hemos desenvuelto bastante bien.

### SITUACIÓN DEL SECTOR

En estos últimos años, se ha producido una escasez muy importante de materias primas; los stocks han disminuido a nivel mundial en productos muy importantes y han provocado que las cámaras frigoríficas no pudiesen operar completamente. Creo que para el sector 2011 será un año que va a depender muchísimo de las capturas y esperamos que en estos tres próximos meses, tanto la campaña del calamar, que el pasado año fue buena, como la de pota, tengan unos volúmenes suficientes para que el sector del frío no tenga problemas para poder cubrir toda su capacidad frigorífica. En nuestro caso, las dos cámaras grandes, la de Marín y Vilanova de Cerveira, van ligadas tanto a las necesidades de nuestros armadores como a la necesidad de stockaje de materia prima y de elaborado propios. ⚓

TEQUISA  
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA  
FOOD TECHNOLOGY



## MELACIDE SC 20

### RAZONES TECNOLÓGICAS

- Evita el ennegrecimiento enzimático y catalítico.
- Bajo residual de SO<sub>2</sub> inferior a 40 ppm. a concentración óptima del 1,5-2%.
- Fija el color natural del crustáceo. Evita la pérdida de peso.
- Para uso tanto en crustáceo salvaje como de acuicultura, al que refuerza en consistencia y color.
- Alto rendimiento, con un promedio de 300 Kgs. de crustáceo por Kg. de MELACIDE SC 20.
- No forma vapores molestos ni corrosivos. Fácil disolución en agua dulce o de mar.
- Sus componentes están autorizados en todas las legislaciones Sanitarias - Directiva 95/2/CE.
- Aportará un alto valor económico y estabilidad de mercado a sus crustáceos.

### SEDE CENTRAL

Técnicas Químicas Industriales, s.a.

Avda. del Rebullón - P. Industrial - 36416 Puxeiros - MOS - ESPAÑA

Tel.: +34 986 28 83 23 - Fax: +34 986 28 83 25

e-mail: tqi@tequisa.com · www.tequisa.com