

**TALENTO GALLEGO QUESCREM** LA ÚNICA EMPRESA ESPAÑOLA QUE FABRICA QUESO CREMA CON SUERO



Las instalaciones donde se fabrica el queso crema no son las de una quesería tradicional sino todo un sistema de circuitos cerrados | FOTOS: OSCAR CELA

# La investigación hace crecer a Quescrem en el exterior

La empresa lucense exporta a 30 países **productos de sus 10 gamas de queso crema**. Se incorporó a un proyecto que investiga la dieta atlántica y aporta dos líneas de trabajo, una de ellas para animales

**Dolores Cela**

La apuesta por la investigación y la innovación, una de sus señas de identidad desde el inicio de su actividad, ha llevado a Quescrem, la única fábrica de España que elabora queso crema con leche mazada (el suero sobrante de la elaboración de mantequilla), a sacar al mercado diez gamas de producto y a invertir el 10% de su cifra de negocio en I+D+i. Lo hizo en los seis años que lleva operando en el mercado desde su fá-

brica de Castro Ribeiras de Lea. Además de investigar para sacar sus propios productos, colabora con otras seis empresas gallegas en Galiat 6+7, un proyecto pionero que analiza los beneficios para la salud de los productos de la dieta atlántica. En esta iniciativa, para la que cuentan con un presupuesto de 1,5 millones, y que se financia con fondos europeos, participan también el CSIC, las universidades de Santiago y Vigo y el Hospital Clínico compostelano.

Quescrem, en el seno de esta investigación, está desarrollando una tecnología de fermentación con gránulos de kéfir con dos líneas diferentes. Una de ellas está destinada a alimentación humana, con un queso crema de alto valor funcional. Paralelamente la USC está investigando las propiedades anticancerígenas, inmunostimulantes y de disminución del colesterol de este producto. De la fermentación del kéfir obtienen una bebida probióti-

ca, que están probando en terneras de cría y que supone el aprovechamiento de un residuo para abrir una vía de investigación de alimentación animal. La están testando en explotaciones de A Terra Chá con el objetivo de comprobar si su uso como complemento mejora la salud de las futuras productoras de leche y les permite curar con más facilidad las diarreas. Los ganaderos están satisfechos con los resultados de esta bebida que en algunos foros denominan el Actimel de los animales.

**LA EMPRESA LOCALIZACIÓN**



**PLANTILLA**

38 trabajadores (7 más que el año pasado)

**PRODUCCIÓN**

Empresa láctea gallega especializada en la fabricación de queso crema

**FACTURACIÓN**

6,5 millones anuales



**VENDE EN**

30 de Europa, Asia y América

ALEXIA

**EL PROCESO**



**1 Investigación.** Quescrem nació con base tecnológica y dispone de su propio laboratorio de I+D+i, en el que desarrolló una gama de 10 productos, con base en el queso crema.



**2 Producción.** El proceso está totalmente automatizado. Se diferencia de una quesería convencional en que no tiene las típicas cubas, sino un circuito cerrado para la elaboración del producto.



**3 Envasado.** La compañía empaqueta 1,6 millones de kilos de queso al año para tres canales diferentes: la distribución, las industrias y la venta directa, en sus diferentes variedades. Todos los años incorpora nuevos productos en su catálogo.

**JESÚS ZAPICO GERENTE**

**«Nacimos en tiempos de crisis y eso nos enseñó una forma de trabajar»**

Jesús Zapico reconoce que Quescrem no es una empresa al uso, posiblemente por su base tecnológica y porque nació en tiempos de crisis. Arrancó en el 2008 y ya exporta a 30 países. —**Los datos demuestran que le va bien la venta de queso crema.** —No nos podemos quejar. Nacimos en tiempos de crisis y eso posiblemente nos enseñó una forma de trabajar. Ahora que empieza a mejorar la situación vemos los resultados. —**¿Cómo evolucionó la internacionalización?**

—Estamos exportando a 30 países. Empezamos el año con 26 y esperamos finalizarlo con 35. —**¿Es difícil abrir mercados?** —En algunos sitios sí. En otros no, porque se desarrolló una cultura culinaria que se está incorporando a los países emergentes, en los que tenemos una penetración, no solo de queso de untar, sino también para restauración y pastelería. —**¿Cómo se presenta el futuro?** —El futuro lo vemos con proyectos de internacionalización y de I+D+I. La industria alimentaria

busca nuestro producto para rellenos, salsas, en pastelería. Estamos apostando por los quesos saludables y nos estamos orientando hacia el mercado infantil. —**¿Están en pleno crecimiento?** —Aplicamos un plan trienal que supone una inversión de 1,5 millones. En el 2015 duplicaremos la capacidad de producción y mejoraremos los procesos de I+D+i. —**¿Aumentaron plantilla?** —El crecimiento fue parejo y la incrementamos un 25%, con personal del entorno de la fábrica y con empleo estable.



Jesús Zapico destaca que el futuro está vinculado al I+D+i