

LA ECONOMÍA REAL / GALICIA



Uno de los establecimientos de Frutas Nieves. ee

Las fruterías de antaño son ahora... centros de salud

Frutas Nieves lanza Cocó, una cadena de comida sana

Santiago Riveiro

LA CORUÑA. Las viejas fruterías, repletas de los tesoros que ofrece la agricultura, se reinventan para adaptarse a estos tiempos donde se mezcla la salud y el ansia por una cintura delgada. Es el caso de Frutas Nieves, empresa que desde su sede y centro logístico en el Parque Tecnológico de Valladares (Vigo), ha levantado un pequeño imperio con 60 puntos de venta, al tiempo que desarrolla un nuevo campo de negocio: el de los restaurantes de comida sana y equilibrada.

La empresa, que facturó en 2006 doce millones de euros, acaba de lanzar la cadena de restauración Cocó, que ya ha abierto su primer centro en plena ciudad olívica, en el que ofrece menús de platos elaborados con frutas, verduras y hortalizas. Según constata Armando

Gayar, director general de Frutas Nieves, tras testar este primer centro, la buena aceptación ha llevado a planificar un segundo local, y se prevé contar con cuatro a medio plazo. Para continuar creciendo, se apostará por franquiciar la enseña. Galicia será el primer paso, pero no se ponen límites a priori a esta expansión, se verá el potencial "a su debido tiempo".

Los menús que se sirven en Cocó no nacen de la improvisación, sino de una voluntad de innovar. Para diversificar su oferta, Frutas Nieves ha sacado al mercado una línea de nuevos productos: ensaladas, zumos naturales recién exprimidos y sándwiches.

La empresa ha buscado además un aliado en I+D en el Departamento de Ciencia y Tecnología de la Universidad de Vigo, con los que crear nuevas propuestas de ali-

mentación que lleguen al consumidor conservando todos sus valores nutricionales, su frescura y calidad. Junto a una nueva línea de productos semielaborados, pretenden entrar en la conservación de productos a alta presión.

Expansión

La empresa, creada hace 25 años, cuenta con 31 tiendas propias y 29 franquiciadas y asociadas, y mantiene en plantilla a casi un centenar de empleados. La implantación actual se focaliza en la provincia de Pontevedra, pero Armando Gayar ultima el salto a las vecinas A Coruña y Ourense, donde prevé contar con tres o cuatro centros al cierre de año.

➤ Más información relacionada con este tema en www.economista.es

La debilidad del dólar quita alas al pulpo: reduce su exportación

Fesba apunta hacia países emergentes de la UE para aumentar un 10% su negocio exterior

S. Riveiro

LA CORUÑA. El pulpo que cuece, envasa y congela Fesba, empresa con sede en Dodro (A Coruña), es uno de los que gozan de mayor reconocimiento en el mundo, llegando a los mercados de 19 países, entre ellos Estados Unidos y Puerto Rico. Sin embargo, la debilidad del dólar amenaza este año las previsiones de exportación de la compañía, que aspiraba aumentar en un 10 por ciento los 12,8 millones de euros alcanzados en 2006, las tres cuartas partes de su facturación, que se sitúa en unos 17 millones de euros.

Sin embargo, Fesba no tira la toalla, tal y como reconoce Marcelino Tubío, su gerente: para salvar el obstáculo del tipo de cambio desfavorable, la apuesta se ha redirigido hacia los países emergentes de Europa. Fesba elabora cada año más de 4.000 toneladas de congelados, de las cuáles la mitad se producen con materia prima importada, especialmente las gambas peladas, parte de la merluza y algunas especies de almeja.

En cuanto al pulpo, su nueva línea de cocción es capaz de tratar 15 toneladas por día. Grandes compradores de estos productos en el Viejo Continente son Alemania, Bélgica, Bosnia, Bulgaria, Chipre, Croacia, Reino Unido, Dinamarca, Eslovenia, Francia, Grecia, Italia, Malta, Holanda y Portugal.

Una de las claves de esta compañía para crecer fuera es dejarse ver



Pulpo capturado en Lira. ee

en las principales ferias sectoriales del mundo. Acaba de participar con gran éxito en el certamen internacional Polfish 2007, que se celebra en la ciudad polaca de Gdansk. Antes, los hombres del departamento comercial que dirige Manuel Rodríguez Bustelo han estado en Lisboa, Bruselas, Varsovia, Bremen, Nueva York y, por supuesto, Conxemar en Vigo.

La empresa, fundada en 1968 y que cuenta con 50 trabajadores, tiene un problema: sus instalaciones en el ayuntamiento de Dodro, a unos 25 kilómetros de Santiago, se han visto forzadas a dividirse en dos naves separadas por la falta de suelo industrial. Además, cuando han adquirido más terreno para ampliar una de ellas, esta intención ha sido frenada por la falta de plan de ordenación urbanístico. Por ello, Marcelino Tubío reclama facilidades que permitan seguir apostando por esta localización.

OCV lanza un captador solar que se ríe de la lluvia

S. R.

LA CORUÑA. La radiación del sol llega a la superficie de la tierra, haya nubes o no. El hecho de que además llueva, podría llevar a pensar que los paneles solares no son productivos, aunque la empresa OCV viene a romper este mito.

Esta filial de Instalaciones Eléctricas de Sanxenxo (Inelsa), sacará al mercado en breve el Reisol, un captador de la energía térmica del astro rey que, totalmente adaptado a la cambiante climatología de Ga-

licia, garantiza el aprovechamiento de cada rayo en las malas condiciones.

El director gerente de OCV, Javier Moreno, dio a conocer las virtudes de sus placas a los grandes distribuidores de material de construcción y fontanería, su principal canal para llegar al sector de la vivienda.

En el proyecto fue vital la experiencia de Inelsa, que acredita más de 50 instalaciones de agua caliente sanitaria mediante energía solar térmica, así como la colaboración



Paneles solares. ee

con los grupos de Energía Solar y Refrigeración, y de Ingeniería de Organización, ambos de la Universidad de Vigo. Javier Moreno asegura que han alcanzado el objetivo de crear el panel solar más ecológico e innovador.

Materiales reciclables

Así, su captador está construido de materiales reciclables en un 85 por ciento, y en su construcción no se emplea sílica, material no biodegradable utilizado profusamente por muchos fabricantes.