



Caprabo ya opera desde su nueva sede central en la ZAL del puerto de Barcelona

La cadena de supermercados Caprabo (Eroski) ha cumplido con el calendario previsto a pesar del coronavirus y, desde la primera semana de julio, opera desde su nueva sede central y plataforma logística en la ZAL del puerto de Barcelona. «El producto fresco que venden los 300 supermercados de Caprabo ya se sirve desde la nueva plataforma especializada de ZAL Port», ha confirmado la compañía.

«Las nuevas instalaciones nos van a permitir ganar en eficiencia y mejorar el servicio a nuestras tiendas de nueva generación», ha explicado el director de Logística de Caprabo, Asier Bustinza. La centralización del producto fresco en una única plataforma permite a la cadena de supermercados «tratar el producto de manera personalizada según sus necesidades de conservación». Adicionalmente, han señalado desde Caprabo, «la unificación de los ciclos de

servicio permite la eliminación del stock del producto súper fresco, mejorando la frescura y la vida útil del producto».

De los 24.600 metros cuadrados que ocupa la plataforma, 17.200 metros cuadrados se destinan a la plataforma para producto fresco, 3.400 metros cuadrados a la nueva sede central de la compañía y otros 4.000 a su canal online. Hasta ahora, el producto fresco se encontraba repartido entre las plataformas de Caprabo en Abrera y L'Hospitalet de Llobregat, ambas en la provincia de Barcelona. La plataforma de distribución de Abrera, que está en proceso de ampliación y reforma, gestionará hasta 6.000 referencias y concentrará el producto no fresco. Según las previsiones de la cadena de supermercados, este proceso de transformación de su centro logístico en Abrera finalizará en octubre, ligeramente antes de lo que se estimaba el pasado mes de mayo.

MÁS CAPACIDAD PARA FRESCOS Y MENOS EMISIONES DE TRANSPORTE

En la plataforma de la ZAL del puerto de Barcelona, en la que la sociedad gestora de la infraestructura Cilsa ha invertido 20 millones de euros, la zona de frío positivo representa una superficie aproximada de más de 13.600 metros cuadrados y dispone de cámaras de frío negativo de 245 metros de superficie, según ha desglosado la cadena de supermercados. «Está preparada para gestionar hasta 100 toneladas diarias de fruta y verdura, 70 toneladas de charcutería, 30 toneladas de carne y hasta 20 toneladas de pescado», ha cifrado Asier Bustinza. Supone incrementar el 50% la capacidad de gestión de producto fresco de Caprabo hasta ahora. Además, «la parcela está dotada con 130 plazas de aparcamiento, una zona específica de lavado de camiones e incluye 43 muelles de carga, de los que 10 corresponderán a la operativa de comercio electrónico».

Por otro lado, el grupo de supermercados propiedad de Eroski también ha subrayado las ventajas que representa desde el punto de vista medioambiental la unificación de la operativa de producto fresco en una ubicación. Más allá de las características sostenibles de la plataforma, la centralización del productos implica una mejora en el envío de los mismos a los supermercados, que

«únicamente recibirán un camión al día de producto fresco». De esta forma, disminuyen los viajes por transporte por carretera para aprovisionar los supermercados y, por tanto, un menor impacto al medio ambiente. Cuando el proceso de transformación logístico esté finalizado con las reformas en la plataforma de Abrera, la reducción total de kilómetros en carretera se situará por encima del 3,5%, según cálculos de Caprabo.