



## **Noray Seafood diseña una cadena logística sin necesidad de frío para sus langostinos**

Hablar de acuicultura sostenible en mitad de la meseta vallisoletana puede parecer llamativo, pero la empresa de alimentación Noray Seafood lleva en ello desde 2015. Establecida en Medina del Campo (Valladolid), la compañía ha puesto en marcha la primera granja de langostinos en España, en cuyo proceso de nacimiento, reproducción, conservación y cría no utilizan ningún tipo de aditivo artificial. Su logística particular y sus acuerdos con proveedores de transporte garantizan la entrega de sus productos cocidos y frescos en un máximo de 48 horas, tanto en España como en otros países de la Unión Europea (UE) sin necesidad de recurrir al congelado.

La producción en esta granja de 7.000 metros cuadrados va en base a la demanda de su cartera de clientes. «Normalmente, disponemos de un stock de seguridad del 10% o el 15% que se destina a congelado, para no quedarnos sin reservas y

por si se incorpora un cliente nuevo. Pero cuando cerramos un contrato con un supermercado, lo que se produce en la fábrica sale de ella con el nombre del cliente», explica el director comercial de Noray, Sebastián Díaz. La explotación dispone de 24 tanques y de ellos salen unas 50 toneladas de langostinos que la empresa vende al año «kilo a kilo, al ser un producto premium». Algo más del 80% de la elaboración es para cocido y fresco.

Estas ventas se organizan con previsión anual, teniendo en cuenta la estacionalidad de la demanda, centrada sobre todo en Navidad y Semana Santa. Cada semana se realiza un ajuste y una revisión de los tanques donde crían los langostinos en base a un plan de producción rotativo: los tanques se vacían, se limpian y a la semana siguiente, se pone en marcha una nueva cosecha que finalizará en cuatro meses, cuando concluye el ciclo de vida de los ejemplares. Todos ellos están criados en Medina del Campo. Solo en contadas ocasiones necesitan traer larvas desde Estados Unidos, «cuando vamos a quedarnos sin stock. Normalmente, aquí tenemos género suficiente para asegurar la reproducción y el mantenimiento de nuevas crías», asegura Díaz. Mientras, la empresa ha realizado pruebas con bogavantes, pero de momento, continuarán con los langostinos. «Los bogavantes tienen unas necesidades distintas y su ciclo de vida es de cuatro años».

Las entregas se realizan tanto a nivel estatal como con exportaciones a Austria, Alemania, Noruega y próximamente a Francia y Suiza, entre otros países de la UE. Para los desplazamientos de pedidos particulares, la empresa cuenta con Seur Frío y con STEF para los encargos internacionales. Aunque estos dos operadores ofrecen transporte refrigerado, su uso es «preventivo», por si se dieran condiciones de calor excesivo en el exterior. «Trabajamos con materiales de empaque que permiten mantener el producto en temperatura de refrigeración durante 48 horas sin necesidad de que vaya en transporte refrigerado», explica Díaz. En todos los casos, Noray Seafood garantiza una entrega inferior a los dos días desde el envasado, de tal forma que el congelado no se necesita y la cadena de frío se mantiene. «Para ello, empleamos una caja de cartón con un interior complementado con un icepack de celulosa reciclable que contiene un polímero, también reciclable». De hecho, el director comercial asegura que también han

trabajado con UPS, «que no ofrece servicio refrigerado, y el producto se mantiene gracias a las cajas». En el caso de los productos frescos y crudos, la logística y el transporte funcionan exactamente igual.

### **MEDINA DEL CAMPO COMO PRUEBA DE FUEGO**

El enclave de la nave industrial facilita el despliegue de logística y transporte de la empresa. Medina del Campo está situada en la autopista A-6, que conecta París y Lisboa por vía terrestre que pasa por España, con lo que satisface las necesidades de tres países. Además, la localidad está a una hora y media de Madrid y cuenta con conexiones con Mercamadrid, «uno de los principales puntos de venta de Europa y el segundo a nivel mundial», cuenta Díaz. Sumándole la opción de transporte aéreo del Aeropuerto de Madrid-Barajas, «es fácil llegar a cualquier sitio, incluso a Oslo, en menos de 24 horas con el producto final ya cocido».

Esta región vallisoletana también fue escogida por razones de climatología. La meseta castellano-leonesa se sitúa a 300 kilómetros de distancia del mar y a 400 metros de altura sobre él, con temperaturas que pueden variar del frío al calor extremos. Noray Seafood levantó su nave industrial implantando un sistema productivo bajo techo y condiciones controladas. La temperatura del agua, salada artificialmente, se mantiene invariable a 29 grados durante todo el año para emular las condiciones de vida de los langostinos. «Si funcionaba en Medina del Campo, funcionaría en cualquier sitio», afirma Díaz. Por ello, han invertido tres millones de euros en ampliar la planta para alcanzar una capacidad de producción de 500 toneladas y confían en abrir nuevas granjas en España o incluso en otros países próximamente.