

'Fast food and good'

La empresa Miguel Vergara lanza innovadores productos cárnicos de quinta gama, como la hamburguesa 'light'

S

i hace unos años alguien nos hubiera asegurado que en 2011 íbamos a poder degustar una hamburguesa precocinada completa lista en un minuto y además con una reducción del 60% de grasa total, del 65% de grasa saturada, del 95% de colesterol y del 25% de energía respecto a la media de este tipo de productos existentes en el mercado, probablemente habríamos pensado que nos tomaba el pelo. Sin embargo, la apuesta por la I+D+i ha hecho posible que el grupo vallisoletano **Miguel Vergara**, dedicado a la carne de vacuno, comercialice una amplia oferta de productos de quinta gama entre los que destaca su hamburguesa *light* con queso, pionera en el mercado, y que ha sido distinguida como Sabor del Año 2011. Estos premios, que gozan de gran prestigio, se constituyeron en Francia hace 16 años y desde hace cuatro ediciones se conceden también en España. Se basan exclusivamente en la evaluación del sabor y a través de la cata ciega los productos alimentarios son testados y aprobados por los consumidores. En 2010 también obtuvo este galardón con su *Hamburguesa Supra Bacon & Queso*.

El amplio abanico de productos de quinta gama comprende desde los *snacks*, que abarcan tres tipos de hamburguesas; hasta los guisos, como



Miguel Vergara Zamora, director gerente de la compañía cárnica vallisoletana.

callos, mollejas, morro, lengua, estofado y pata de ternera con diferentes guarniciones; pasando por los asados de churrasco y lomo de ternera al horno. Al margen de esos platos precocinados, también comercializan canales y despieces con hueso, preparados de carne fresca envasados y a granel, fileteados y troceados envasados o congelados a granel, y piezas envasadas al vacío con y sin hueso.

“Nuestras referencias son el re-

sultado de un proceso productivo de calidad diferenciada y homogénea. Nuestra concepción de calidad incluye la capacidad de innovación, de ser líderes en el campo de la tecnología y seguridad alimentaria, de garantizar la trazabilidad en cada una de las fases y ofrecer un alto nivel de flexibilidad que permite la adaptación a las necesidades concretas de cada cliente”, explica Miguel Vergara Zamora, director gerente de la compañía. El ejecutivo señala que sus productos están presentes en las cadenas de alimentación más importantes del territorio nacional y su proyecto se centra en consolidar una plan de internacionalización para aumentar su presencia fuera de nuestras fronteras, “que cada vez es más significativa”.

Facturación

El grupo alcanza una facturación de 40 millones de euros, con 250 trabajadores entre directos e indirectos. En el ámbito de I+D+i, Marta Leal, directora de este Departamento, explica que el enfoque de la empresa en esta materia “se centra en situar en el mercado productos mejores y más saludables, pues creemos firmemente que nuestros clientes se merecen el mayor esfuerzo en este campo. Este compromiso nos ha llevado a acometer un proyecto de mejora tecnológica de gran

enveradura, que está trascendiendo en una proyección de calidad hacia todas las áreas implicadas y siempre centrándonos en nuestros ejes prioritarios: ofrecer experiencias sensoriales diferenciadas, productos que repercutan positivamente en la salud, éticos y respetuosos con el entorno, transparentes, prácticos y útiles para el cliente. En este ámbito considero que somos uno de los grupos más innovadores de nuestro sector y prueba de ello son, tanto la fidelidad y confianza de nuestros clientes como los dos premios que hemos recibido". Asimismo, tienen planteados varios proyectos de I+D+i, tanto a nivel de producción animal como de investigación y desarrollo de referencias, que darán como resultado la ampliación de las actuales líneas de productos o la creación de otras nuevas.

Orígenes

Los orígenes de Miguel Vergara se remontan a hace más de dos décadas en el ámbito ganadero, si bien con el paso de los años

se ha transformado en un grupo empresarial que ha integrado de forma vertical distintas sociedades especializadas en producción, transformación y comercialización de carne de vacuno, con una completa trazabilidad. desde la selección y cría de terneros, hasta la transformación en porción, cocinado y comercialización. La matriz es **Utreros 2000**, con una producción propia de 30.000 animales al año repartidos en explotaciones de Valladolid y provincias limítrofes que cumplen con las normativas más exigentes de respeto por el medio ambiente y bienestar de los animales. "Este cuidado desde el origen nos permite obtener carnes de cualidades excepcionales, lo que nos ha llevado a certificar esas características diferenciales. Sabemos que sólo a partir de una materia prima de alta calidad es posible la obtención de carnes cuyas propiedades sensoriales sean únicas. La selección de los animales y su bienestar hasta el sacrificio influyen directamente en la terneza, jugosidad

Energía natural

Miguel Vergara ha iniciado, junto a **Supermercados El Árbol**, una campaña promocional bajo los lemas *Ternera con sabor de aquí* y *Carne energía natural*, con la que pretenden transmitir al consumidor el hecho de que la carne es un producto "natural, sano y saludable, cuyo consumo es totalmente recomendable e incluso necesario en las distintas etapas de la vida dentro de una alimentación sana y equilibrada. De este modo, nos hemos convertido nuevamente en pioneros en cuanto a la promoción de la campaña *Carne energía natural*, propuesto por la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC) durante el XI Congreso de Productos Cárnicos y Elaborados, que tuvo lugar durante el transcurso de la Feria Alimentaria 2011 en Valladolid" Esta iniciativa también sirve "como forma de hacer llegar al consumidor final la realidad de un producto cuyas propiedades nutricionales y beneficios no han sido suficientemente señalados hasta ahora", indican en la empresa cárnica.

y sabor", apunta Pedro Martínez Salgado, director de Producción Animal del grupo. Miguel Vergara es titular de un pliego de condiciones de etiquetado de carne de vacuno y otro de preparados cárnicos y precocinados, que cuentan con la norma EN 45011 y aprobada por el **Itacyl** para el uso de la marca *Tierra de Sabor*.

"Hemos perdido tejido empresarial"

Nuestra **PROPUESTA**

Apoyar a los **EMPREENDEDORES**



www.execyl.es Conecta con la excelencia

teléfono / fax 983 548 056 email: fundacion@execyl.es

