

GRUPO EMPRESARIAL "MIGUEL VERGARA", PREMIO SABOR DEL AÑO 2011

Marta M^a Leal Domínguez

MIGUEL VERGARA es un grupo empresarial con sede social en Santovenia de Pisuerga, constituido por la integración vertical de varias empresas agroalimentarias altamente especializadas en la producción, transformación y comercialización de carne de vacuno, que se caracteriza por un exhaustivo control en todas las fases de su actividad: desde la selección y cría de los animales hasta la transformación en porción consumidora, el cocinado y la comercialización.

Iniciando su actividad en 1960 -con un establecimiento ganadero sito en la C/ Marqués de San Felices en la localidad de Santovenia de Pisuerga-, el primitivo negocio familiar MIGUEL VERGARA especializado en carne de vacuno y basado en una tradición heredada ha pasado a ocupar los más altos estándares de calidad y excelencia, acuñando ya más de 20 años de liderazgo en calidad e innovación. Ello se ha visto compensado por segundo año consecutivo con el galardón SABOR DEL AÑO, premio con más de 10 años de experiencia internacional y único símbolo de calidad exclusivamente sensorial en el sector alimentario.

El distintivo SABOR DEL AÑO se basa exclusivamente en una rigurosa evaluación del sabor por parte de los consumidores de los productos alimentarios. Lo que diferencia a este sello, pues, es que el propio consumidor es quien otorga la distinción al producto, mediante la degustación en catas a ciegas (sin referencia a la marca), realizadas en laboratorios independientes



y acreditados, teniendo en cuenta: aspecto, color, textura y gusto. Se trata en definitiva de una apuesta en la legitimidad popular, un reconocimiento de consumidores dirigido a otros consumidores.

Este premio lo alcanzó el grupo MIGUEL VERGARA por primera vez en 2010 para su Hamburguesa SUPRA Bacon & Queso de la gama Snacks, repitiendo galardón en 2011 para otro artículo de la misma gama: la Hamburguesa LIGHT con Queso, producto precocinado también y pionero en el mercado español, compuesto en esta ocasión por pan, hamburguesa cocinada 100% vacuno, queso y ketchup.



"Nuestro enfoque en I+D+i se centra en situar en el mercado mejores y más saludables productos, 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 envergadura 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 reconocimientos consecutivos de SABOR DEL AÑO que hemos recibido" (Marta Leal Domínguez-Directora I+D+i).

El grupo empresarial MIGUEL VERGARA, 100% español, da empleo a un gran equipo humano formado por unas 250 personas, entre empleo directo e indirecto. En la actualidad, con una facturación media de 40 millones de €, entre mercado nacional y exportación, este grupo mantiene sus premisas básicas de calidad desde el origen, innovación constante, compromiso con la sociedad y con el entorno, transparencia y mejora continua.

"Actualmente nuestros productos están presentes en las cadenas de alimentación más importantes del territorio nacional y nuestro proyecto de futuro se centra en consolidar un Plan de Internacionalización enfocado hacia el incremento de nuestra presencia, cada vez más significativa, en la comunidad europea y otros mercados internacionales" (Miguel Vergara Zamora, Director Gerente).

También el cuidado del medio ambiente, la eficiencia, el respeto, la salud, la satisfacción al cliente, la transparencia y el conocimiento del consumidor son otros principios que forman parte de la filosofía empresarial de este grupo, ya que la concepción de la calidad es mucho más que el propio producto, es adelantarse a las necesidades del mercado, de ser líderes en el campo de la tecnología y la seguridad alimentaria, de ofrecer un alto nivel de flexibilidad que permita la adaptación a las necesidades concretas de cada cliente.

Y, precisamente, para garantizar la total adaptación a la demanda de los consumidores se cuenta con una producción propia de 30.000 animales al año, distribuidos en Valladolid y provincias limítrofes, mediante el desarrollo de líneas homogéneas de terneros de distintas razas y sexos. "Sabemos que sólo a partir de una materia prima de alta calidad es posible el desarrollo de carnes cuyas características sensoriales sean particulares y únicas. La selección de los animales y su bienestar hasta el sacrificio influyen directamente en la terneza, la jugosidad y las propiedades del sabor de la carne". (Pedro O. Martínez, Director Producción Animal)

El sistema productivo en las explotaciones persigue alcanzar los máximos requisitos de un modelo de producción europeo basado en la calidad de sus animales y sus productos, a fin de garantizar alimentos sanos, seguros y producidos en explotaciones respetuosas con el medioambiente y el bienestar de los animales. Este cuidado desde el origen permite obtener carnes de cualidades excepcionales, lo que ha llevado a certificar esas características diferenciales de sus canales, carnes y productos elaborados. Miguel Vergara es titular de dos Pliegos de Condiciones para sus canales, carnes, preparados frescos y platos preparados, certificados por una entidad independiente acreditada en la norma EN 45011 y aprobados por ITACyL para el uso de la marca TIERRA DE SABOR.

Profesionalidad y tecnología también son los puntos fuertes para unas instalaciones que, situadas en Valla-

dolid, cuentan con dos modernas salas de despiece -de 5.000 m² de superficie y 14.000 m³ de refrigeración-, cada una de ellas enfocada a un tipo de producto final. Y en cada una de ellas, así mismo, la artesanía del carnicero unida a la utilización de las tecnologías más avanzadas, permite la transformación de diversas líneas de productos como: canales y despieces con hueso; piezas envasadas al vacío con/sin hueso; fileteados y preparados de carne envasados en MAP / skin / ultracongelados; casquería vacía y fileteada. Todos ellos con garantías de trazabilidad, etiquetaje, tipos de envasado, condiciones higiénico-sanitarias: un alto Standard de calidad también prioritario en el trabajo diario.



MIGUEL VERGARA, S.L.
C/ Esparagal, Parcela 51, Pol. Ind. El Esparagal,
47155 Santovenia de Pisuerga (Valladolid)
Tel.: 983 255 522 - Fax: 983 254 329
www.miguelvergara.com