

AGR ANDALUCÍA | Agroalimentación



La plantilla de 60 profesionales cuida con mimo la producción.

D. A.

Mariscos Méndez impulsa la quinta gama con productos listos para comer

● La firma onubense lleva más de 70 años en el sector y cuenta con una amplia gama fresca, cocida y congelada ● Exportan a Europa, EEUU, China y Singapur

V. Hernández

Huelva es sinónimo de marisco. A lo largo de su historia miles de personas han vivido entorno a este sector, caracterizado por la calidad y la oferta de producto. Muchas empresas familiares han seguido este camino. Es el caso de Mariscos Méndez, es especialista en el marisco de Huelva desde hace más de 70 años.

Manuel Méndez Robles es director gerente y dueño de la empresa. Empezó a trabajar hace

10

Millones de euros. Es el valor de la cantidad comercializada en 2012, con 800 toneladas

más de 25 años al lado de su padre. Con él aprendió el oficio y también de él ha tomado el testigo.

La historia de esta empresa familiar la gestaron sus abuelos. “Son hombres dedicados al marisco de Huelva durante toda la vida”. Manuel quiso seguir el camino y enseñanzas de su padre y



Los pedidos se sirven tras realizar los controles pertinentes.



su abuelo, y ha conseguido no solo mantener el nombre de la firma, sino hacerla más grande.

“Hasta el día de hoy la empresa se ha convertido en una de las máximas potencias del sector en España, gracias a la dedicación, esfuerzo e innovación durante estos años”, comenta el director gerente.

Solo el año pasado comercializaron unas 800 toneladas de producto, lo que supuso entorno a los 10 millones de euros en ventas.

“Nuestro mayor prestigio son nuestros clientes ya que contamos con las mayores e importantes cadenas de supermercados españolas, así como grandes cadenas hoteleras y restaurantes por todo el país”, asegura Méndez. En el capítulo de exportaciones venden a parte de Europa y a terceros países como Estados Unidos, China y Singapur. “Siempre dispuestos a abrir más mercado, por supuesto”.

En su gama de productos cuentan con una amplia oferta: gambas, cigalas, carabineros, langostinos, gambones, coquinas o chirlas.

Asimismo, como última novedad han impulsado una innovadora línea de precocinados de quinta gama que lleva por nombre ‘Cocina y Sabor de la Mar’, que cuenta con productos cocinados de forma artesanal, naturales, listos para calentar y comer en casa.

“Nuestro producto estrella en esta línea son las tortillitas de camarones, También la fabricamos de gambas, de bacalao, buñuelos y otras”. Todo un mundo que acerca el mar a la mesa.



Entre los mariscos de su gama no falta la gamba blanca de Huelva. D. A.



La calidad es la base principal de la firma. D. A.

Fue la primera en tener una 'sala blanca'

La empresa onubense Mariscos Méndez se ha destacado siempre por su actitud innovadora. Fue una de las primeras firmas del sector en poner en marcha una 'sala blanca' y, en el caso de Huelva, fue pionera. En la fábrica tienen una sala de manipulación para elaborar sus propios productos cocidos de forma totalmente higiénica. "Teniendo en cuenta que son alimentos que llegan al consumidor para ser consumidos directamente sin ningún tratamiento térmico posterior, trabajamos con la más alta seguridad y limpieza, para que nuestros productos lleguen

con la máxima calidad a los clientes", explica el director gerente, Manuel Méndez Robles. Las instalaciones ocupan una superficie superior a los 1.500 metros cuadrados cerca del muelle pesquero de Huelva y poseen salas de elaboración, de envasado, cocedero de mariscos, muelles para la recepción de materia prima y para la expedición hasta los puntos de venta, así como túnel y cámaras de conservación y congelación. Entre sus clientes hay cadenas hoteleras y restaurantes, mayoristas, minoristas y grandes cadenas de alimentación.



La línea Cocina y Sabor de la Mar está lista para calentar y consumir. D. A.

LAS CLAVES

Tradicición

La empresa onubense tiene una larga historia familiar que comenzó con el abuelo del actual gerente, Manuel Méndez Robles. Generación tras generación, llevan 70 años en el sector

Productos

En su gama cuentan con una amplia gama. Chirla, coquinas, carabineros, cigalas y un largo etcétera de productos de la mar cocidos y también elaborados y listos para el consumo después de calentar

Novedades

Recientemente han introducido la gama Cocina y Sabor de la Mar con productos como las tortillitas de camarones, y anteriormente hicieron lo propio con la marca Brisamar, de mariscos para untar

Ferias

La empresa promociona sus artículos acudiendo a ferias gastronómicas y especializadas en el sector. La semana pasada estuvieron presentes Andalucía Sabor, en Sevilla, y en ésta viajarán hasta Vigo para participar en Conxemar

Pedidos exprés con servicio de distribución en 24 y 48 horas

Una plantilla de 60 profesionales hace posible que los productos pasen del mar a la mesa en horas

V. H.

Mariscos Méndez se caracteriza en primer por la calidad y frescura de sus productos, seleccionados y elaborados por profesionales con años de experiencia, dando de esta forma la máxima confianza a sus clientes. Junto a la calidad, cuentan con una gran variedad de mariscos en distintas

versiones, frescos, cocidos y congelados con todo tipo de formatos y adaptándose a las necesidades de sus clientes.

Para dar un plus añadido a todo esto, ofrecen un servicio de distribución que garantiza la recepción de los pedidos en un arco de tiempo que va desde las 24 a las 48 horas.

El director gerente de la firma, Manuel Méndez Robles, explica que compran los mariscos "diariamente en las distintas lonjas de Huelva, cuando éste llega fresco del día a nuestras salas y cámaras, pasa por diferentes procesos de clasificación, elabora-

ción, cocido y envasado, según las necesidades de nuestros clientes".

Una vez terminado los procesos y controles de calidad pertinentes (tienen el APPCC de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control; el PGH de Planes Generales de Higiene; y el sello de Calidad Certificada), lo distribuyen a sus clientes en menos de 24 horas en España y también parte del extranjero.

Para hacer que todo esto sea posible, la empresa tiene una plantilla de más de 60 profesionales del sector a los que les avalan años de experiencia.



Manuel Méndez, director gerente de la empresa familiar. D. A.