

BÖREAL ARTIK. Fabricación de productos alimentarios refrigerados sin conservantes ni colorantes**TALENTO CANTABRIA**

«Este proyecto va a situar a Laredo en la cabeza de la innovación tecnológica del sector pesquero»

SANTANDER**Patricia Delgado.****–¿Qué servicio ofrece Böreal Artik?**

–Somos una fábrica que elabora productos alimentarios, en particular, bandejas refrigeradas de todo tipo de pescados para venderlos en la sección de pescadería de los supermercados e hipermercados, apostando por productos sin conservantes ni aditivos, respondiendo así a las nuevas exigencias de un consumidor que demanda calidad, compromiso con la sostenibilidad y 'Clean Label'.

¿Por qué decidió emprender este proyecto?, ¿cómo surge la idea?

–Esta es una empresa creada en 2020 por un grupo de profesionales de larga experiencia en el sector del pescado, en concreto en empresas como Angulas Aguinaga o Conservas Ortiz, junto con un conocido socio industrial de la alimentación. El proyecto nace para aprovechar la oportunidad de una tecnología muy potente, las Altas Presiones/HPP.

–¿De qué manera puede revolucionar el mercado esta tecnología?

–La oferta existente actualmente en nuestros mercados de estas soluciones es muy pobre, pues con las técnicas convencionales son referencias muy delicadas ya que su manipulación provoca que se contaminen fácilmente o bien que al pasteurizarlas con calor pierdan completamente sus cualidades organolépticas. Sin embargo, gracias a la tecnología HPP, ahora podemos elaborarlas con la máxima calidad y sabor, pero también con una caducidad de al menos un mes y sin el uso de conservantes.

3.- ¿Esta aplicación tecnológica es lo que distingue a su empresa?

–Sí, somos pioneros en comercializar producto tratado por las Altas Presiones en el sector del pescado. Sus características y los largos plazos de suministro que manejan los proveedores se revelan como nuestra fuente de ventaja competitiva.

Por otro lado, este proyecto está



Carlos Luna. DM

formado por un potente equipo, con un amplio historial en el sector del pescado refrigerado y un alto know-how en la gestión diaria.

4.- ¿Quiénes son sus potenciales clientes?

–Hablamos del mercado de producto fresco o refrigerado y ofertado en las grandes cadenas de supermercados e hipermercados europeos, un subsector con un gran nivel de facturación. Actualmente, la venta en el lineal del libre servicio de bandejas se ha disparado, más a raíz de la pandemia, y muestra ser una tendencia que será mayoritaria a medio y largo plazo. Además, el modelo de gran hipermercado está perdiendo peso en favor de los supermercados de proximidad de menos de 2.000 m², muchos de los cua-

«La tecnología de Altas Presiones/HPP permite elaborar las bandejas con la máxima calidad y sabor, una caducidad de al menos un mes y sin usar conservantes»

les no tienen sección de pescadería fresca y la única opción es la adquisición en bandeja.

–¿Qué les aporta Böreal Artik?

–Con nuestra tecnología alcanzamos caducidades de vida en torno a 21 días (frente a los 7 actuales). Por ello, logísticamente, es factible para nosotros llegar hasta al sur de Europa, lo que es una auténtica revolución.

–¿Cómo repercute sobre la zona en la que se ubica?

–Este proyecto va a generar una importante riqueza local, tanto directa como indirectamente; y va a situar a Laredo en la cabeza de la innovación tecnológica del sector pesquero.

–¿Qué balance hace hasta el momento y cómo ve el futuro?

–Con apenas un año en el mercado, podemos estar muy orgullosos de

EMPRESA**Emprendedor:** Carlos Luna Castillo.**Formación:** Empresariales.**Área de actividad:** Fabricación de bandejas refrigeradas de pescado.**Año de fundación:** 2020.**Sede social:** Polígono Industrial La Pesquera 6-7, Laredo.**Número de trabajadores:** 38.**Web:** www.borealartik.com

decir que los productos comercializados han tenido una muy buena aceptación por parte de los clientes y avalan la estrategia del proyecto. Actualmente, estamos presentes en Francia, Italia y España. La perspectiva a futuro es seguir creciendo en estos mercados, y llegar a los principales operadores de retail del entorno europeo.

–¿Cómo se integra su proyecto con los valores de sostenibilidad y responsabilidad alimentaria?

–A nivel mundial, se espera que el consumo per cápita de productos de la pesca y la acuicultura alcance récords históricos, según la FAO, lo que hará necesario una acuicultura más sostenible y una pesca mejor gestionada. La tecnología HPP contribuirá a mejorar la vida útil de los productos, favoreciendo una mejor distribución y minimizando el desperdicio. Además, nuestra producción un tiene en sí misma un carácter sostenible.

–¿Por qué decidió presentar su candidatura a Talento Cantabria?

–Para poder dar más visibilidad a nuestro proyecto, atrayendo de esta manera más talento a nuestro equipo, la oportunidad de colaboraciones potenciales con otras empresas de la zona, poder ganar confianza y credibilidad, poner en valor el carácter innovador del proyecto y la riqueza que genera...

UNA INICIATIVA DE

EL DIARIO MONTAÑÉS**Cámara**
Torrelavega**ESPACIO EMPRENDEDORES**

PATROCINADORES

GOBIERNO de CANTABRIA
CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

AÑO JUBILAR LEBANIEGO 2023-2024

SODERCAN
Sociedad para el Desarrollo Regional de Cantabria

AYUNTAMIENTO TORRELAVEGA

FIDBAN
Fundación Innovación y Desarrollo

CINBESA
CLÚSTER DE LA INDUSTRIA DEL BESAYA

COLABORADORES

TEKA**Cámara**
Cantabria

VALLES PASIEGOS
GRUPO DE ACCIÓN LOCAL

Saja Nansa
ASOCIACIÓN DE DESARROLLO RURAL