

JORNADA TÉCNICA
ALÉRGENOS

JAVIER FERRERO | Director de Sanigest y laboratorio Sanilab Calidad

«Sanigest está lista para competir con cualquier empresa del país»

«La nueva normativa alimentaria afecta, sobre todo, al etiquetado y nuestro objetivo consiste en asesorar a los clientes para ayudarlos a cumplir la»

Oratio Comunicación

Fundador y responsable de Sanigest—firma organizadora de la jornada «Alérgenos. Nueva normativa alimentaria»— Javier Ferrero explica la importancia del reglamento que acaba de entrar en vigor, hace un repaso de la trayectoria de la compañía y expone el objetivo último de su trabajo: «Con la salud de las personas, no se juega».

—¿Cómo nace esta jornada «Alérgenos. Nueva normativa alimentaria»?

—Hemos encontrado unas necesidades en la industria alimentaria de Zamora en cuanto a información y legislación que queremos cubrir dando servicio a los clientes.

—¿Qué son los alérgenos?

—Es un producto, una sustancia o un ingrediente que genera una alergia o una intolerancia en las personas. Según el reglamento 1169/2011 que acaba de entrar en vigor el pasado mes de diciembre, existen 14 grupos de alérgenos.

—¿Qué dice exactamente ese reglamento?

—Es lo que vamos a explicar en estas jornadas, que están dirigidas, fundamentalmente, a las pequeñas y medianas industrias alimentarias. El aspecto fundamental es el etiquetado. Con la entrada en vigor del reglamento, las etiquetas de productos elaborados tienen que añadir más información que antes. Tendremos una ponencia específica para explicar que los datos sobre los alérgenos deben mostrarse con unas determinadas características: tipo de letra, en negrita... Hay una segunda ampliación de la normativa, que entrará en vigor en 2016. La etiqueta tendrá que registrar también todos los valores nutricionales.

—¿A qué tipo de empresas se dirige la jornada?

—A industrias de tamaño pequeño y mediano, que no tienen control de calidad ni están al día en este tipo de normativas. Son empresas de diez o doce trabajadores que no tienen a una persona especializada en estos aspectos. Para eso estamos nosotros.

—Una iniciativa más de Sanigest, ¿cómo nace esta compañía?



Javier Ferrero. | Foto L. O. Z.

Perfil

► **Sesnández de Tábara (Zamora), 1962.** Ingeniero en Industrias Agroalimentarias, el zamorano Javier Ferrero confiesa que su empresa nació «en el trastero de mi casa». Corría el año 1996 cuando Ferrero lanzó el proyecto Sanigest, que no ha parado de crecer en casi dos décadas de andadura. Hoy, Sanigest se expande en Salamanca y Valladolid y tiene planes para competir con empresas españolas del sector, lo que da cuenta de la ambición de un proyecto que ha crecido a fuego lento.

plagas. Al poco tiempo nos dimos cuenta de que había que ofrecer más cosas y decidimos asociarnos con un laboratorio muy importante en el país, Analiza Calidad. Entre

—Sanigest nace a finales de 1996, inicialmente, con una sola actividad, el servicio de control de los dos, creamos Sanilab Calidad. Ofrecemos analíticas, principalmente, de aguas y alimentos, para cualquier industria o entidad que lo precise. En esa evolución, añadimos una actividad fundamental, la consultoría alimentaria, informando a nuestros clientes sobre el autocontrol o cualquier normativa nueva o que cambie.

—¿Cómo ha sido esa evolución de la que habla?

«Haremos una actividad para la hostelería, donde también afecta el reglamento»

—¿Con qué objetivo estaría conforme en el desarrollo de la jornada?

—Queremos acercar este servicio a las industrias zamoranas para que sepan que hay una firma como Sanigest que es competente para cubrir estas nuevas necesidades.

—¿Cuántas de estas industrias hay en la provincia de Zamora?

—Muchísimas. Estamos hablando de fábricas de embutidos, setas, quesos, conservas...

—¿Esta normativa afecta también al sector de la hostelería? ¿Han pensado en dirigirse

también a los establecimientos zamoranos?

—El reglamento afecta a la hostelería, y bastante, pero este aspecto dará para otra jornada más adelante. A partir de ya, los hosteleros tienen que saber y documentar la existencia de un alérgeno en cualquier plato preparado, desde una tapa a una comida. Existe un total desconocimiento en este sector, aunque también es cierto que la normativa no se aplica de forma exhaustiva. En Sanigest hemos trabajado este aspecto para resolverse a los hosteleros de manera muy sencilla, a través de un par de documentos.



A lo largo de 18 años hemos crecido lentamente con dos ideas muy claras: calidad y precio

Las empresas zamoranas confían en nosotros porque saben que con la salud no se juega

—Hemos ido creciendo lentamente desde nuestra sede de la ronda de la Feria, y actualmente somos ocho personas. En el laboratorio tenemos a un químico y a un analista y el resto del personal nos dedicamos a Sanigest en consultoría alimentaria, control de plagas, higiene...

—¿Cómo ha sido la respuesta de los zamoranos a su oferta de servicios?

—Siempre hemos ofrecido un servicio cercano al cliente con unos precios muy competitivos. Comenzamos en Zamora y, en la actualidad, nos estamos expandiendo por Salamanca y Valladolid.

—Es decir, que están seguros de que su modelo de negocio es tan competitivo como el de otras empresas españolas...

—En efecto. Aquí vienen empresas de León, Valladolid y Salamanca. Competimos en el precio y,

sobre todo, en la calidad. Nuestros clientes se han dado cuenta de que tienen en Sanigest un servicio «casi» de 24 horas con una atención exquisita. Llevamos 18 años, contamos con una amplísima gama de clientes en el mercado: colegios, residencias, guarderías, bares, restaurantes, ayuntamientos... Hemos crecido poco a poco, cliente tras cliente. Acabamos de llegar a un punto en el que nos damos cuenta de que podemos competir con cualquiera, y la prueba está en la oficina que hemos abierto en Valladolid.

—¿Qué ha sido lo más complicado en estas dos décadas de trayectoria?

—Mi empresa nació en el trastero de mi casa, allí metía los materiales que utilizaba. Hoy Sanigest somos ocho personas, con cinco titulados universitarios.

—Eso demuestra que Sanigest cree en la formación...

—Este sector es muy competitivo y exige una constante formación y puesta al día, porque la normativa va cambiando. Nosotros tenemos que reciclarnos constantemente, algo que supone una inversión muy elevada.

—Y además tienen que ser rentables, ¿cómo se consigue?

—Caminamos con paso firme porque hemos sembrado mucho. Esto significa hacer bien el trabajo y siempre con un precio justo, aunque hayamos podido cobrar más en ocasiones. Así es como hemos ido recibiendo lo que hemos sembrado: calidad y servicio. Hemos adquirido la ISO-14001, también tenemos la ISO-9001 desde 2004. Esto supone esfuerzo y dinero. ¿Qué nos aporta esto? Una seguridad total ante el cliente, lo que no pueden decir otros.

—Es decir, que se puede ser igual de competitivo operando desde una provincia pequeña como Zamora, ¿verdad?

—Así es. Fuimos de las primeras empresas homologadas en Castilla y León, la décima séptima de las quinientas actuales. Y eso que actualmente nos encontramos con una cierta competencia desleal por parte de personas que quieren hacer entender que desempeñan los mismos servicios que nosotros, pero sin nuestros medios ni experiencia, bajando además los precios. De cualquier modo, el 99% de los clientes nos respetan. Están concienciados de que en este ámbito, donde se juega con la salud de las personas, deciden no caer en experimentos con gaseosa. Sé lo que es empezar en esto, pero se puede hacer de otra manera.

—¿Cuál es su perspectiva con respecto del futuro de Sanigest?

—Para nosotros, lo fundamental es que el cliente confía en nosotros porque tenemos años de experiencia, certificaciones de calidad, seguros de responsabilidad civil y un personal compuesto por ocho personas en reciclaje permanente que garantizan el servicio. En definitiva, que con la salud y los alimentos no se juega y vale la pena confiar en Sanigest.