

Dossier de Prensa



CONSORCIO GRUPO

Origen del grupo

La **Sociedad Anónima Consorcio Español Conservero** se constituye en Santoña (Cantabria) en 1950. Sus socios fundadores basan su producción en pescados como la anchoa, el atún blanco (Bonito del Norte) y el atún rojo procedente del Golfo de Vizcaya y, de forma más minoritaria, con el chicharro, la caballa y el relanzón.

En la década de los 80, Grupo Consorcio da su gran salto al mercado exterior, sobre todo a Italia y logra penetrar en otros mercados con las marcas La Dea de España, La Reina de España y Bonton.

En **1997**, se inaugura la nueva planta industrial de Santoña, con una superficie de 25.000 m², con las tecnologías más avanzadas para la elaboración y conserva de túnidos, que incluyen nuevas infraestructuras como una sala específica para la realización del formato de frasco de cristal o una nave para almacenamiento de producto terminado completamente robotizada, todo ello, completado con la automatización de los procesos de envasado y paletizado.

2004 es un año clave para la compañía ya que el grupo vive una gran transformación. Compra la conservera santofñesa **Pelazza**, con más de 60 años de experiencia en la producción de anchoa en salazón y en filetes y desde el año 2000 líder en producción de filetes de anchoa en aceite, con unas ventas superiores a los 11 millones. En ese mismo año, crea en Pisco (Perú), **La Compañía Americana de Conservas**, con el fin, en sus inicios, de ser un proveedor de la anchoa peruana ("Engraulis ringens"). Debido a los buenos resultados en su primer año y a la gran capacidad de la planta, se decide ampliar las instalaciones y se comienza a procesar la especie "Engraulis Anchoita" procedente de Argentina. En 2010, La Compañía Americana de Conservas logra la certificación BRC lo que le abre las puertas para la exportación a países anglosajones.

Un año después, en **2005**, Grupo Consorcio adquiere la marca asturiana de comida tradicional en conserva, **Campanal**, y traslada su fábrica de Asturias a Cantabria dotándola de las más altas tecnologías, manteniendo la receta y al sabor tradicional de la marca.

En el año 2008, firma un acuerdo con el cocinero Jesús Sánchez y elabora nuevos platos siguiendo las recetas de este cocinero, estrella Michelin. Campanal es la única empresa del Grupo que no está relacionada con los túnidos o anchoas.

Grupo Consorcio se convierte, a partir de 2005, en un Grupo empresarial líder en el mercado con distintas marcas y productos, manteniendo siempre una máxima empresarial: la calidad de las materias primas y la inversión en nuevas tecnologías con el fin de lograr un producto de altísima calidad que, desde el año 2008, logra el liderazgo en el mercado de la anchoa.

Este éxito se ve también reflejado en el número de países que abren sus fronteras a los productos de Consorcio, superando los 25 países, siendo Bélgica, Francia, Portugal, Andorra, Suecia, Egipto, Tailandia y México, los principales. Mención especial merece Italia, donde el atún de marca Consorcio se sitúa en el segmento Premium y goza de gran prestigio.

En la actualidad, Grupo Consorcio cuenta con un equipo humano de más de 350 empleados, compuesto en un 90% por mujeres, tanto en puestos directivos como en planta, con un perfil joven y con gran capacidad de aprendizaje.

Grupo Consorcio está compuesto por: Consorcio, Pelazza, Campanal y La Compañía Americana de Conservas.

Cronología

- 1960:** Se constituye la Sociedad Anónima Consorcio Español Conservero.
- Década 80:** Da el gran salto al mercado exterior.
- 1997:** Se inaugura la nueva planta industrial de Consorcio en Santoña.
- 2004:** Grupo Pelazza se integra a Grupo Consorcio. Grupo Consorcio funda en Pisco (Perú) **La Compañía Americana de Conservas**.
- 2005:** Grupo Consorcio adquiere la marca de comida tradicional en conserva Campanal, la única del Grupo que no está relacionada con los túnidos.



Principales cadenas de distribución

España

- El Corte Inglés • Carrefour • Eroski • Auchan
- Makro • Dinosol • Sabeco • Supermercados Cádiz
- Unide • Hijos de Luis Rodríguez



Italia

- Coop • Esselunga • Carrefour • Rinascente • Metro
- Conad • Auchan • Familia Bennet

Otros Países

- Grupo Cencosud • Carrefour • Metro
- Falabella, Grupo D&S • Wall-Mart • Aldi
- Gigante • ASDA • Waitrose • Tesco • Morrisons
- Sainsbury



Expansión Internacional

- USA • UK • Italia • Brasil • Francia • México • Malta • Alemania • Canadá • Chile
- Noruega • Portugal • Suecia • Suiza • Tailandia • Egipto • Israel

Actualmente exporta a 25 países

Instalaciones

Más de 35.000 m² de instalaciones repartidas entre Santoña y Perú, dotadas de las más modernas tecnologías para la elaboración y conserva. Tiene una sala específica para la realización del formato de frasco de cristal, una nave para almacenamiento de producto terminado completamente robotizada y una automatización en los procesos de envasado y paletizado.



I+D+i

Grupo Consorcio, en su continua apuesta por la innovación en la creación de procesos y de nuevos productos adaptados a los gustos y necesidades de los consumidores actuales, cuenta, desde hace más de 10 años, con la colaboración del **Centro Tecnológico de Investigación Marina y Alimentaria AZTI-Tecnalia**, una de las principales empresas de investigación alimentaria europeas.

Con sede en el Parque Tecnológico de Vizcaya, AZTI-Tecnalia cuenta con servicios, equipos y tecnologías de vanguardia con el objetivo de ofrecer el mejor apoyo en Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación (I+D+i) a las empresas de la cadena de valor alimentaria, como **Grupo Consorcio**.

En el Centro de Investigación Alimentaria AZIT-Tecnalia trabaja un equipo multidisciplinar, formado por profesionales con un alto nivel de especialización, analistas, doctores y licenciados en distintas ramas científicas y técnicas que abarcan campos como la tecnología de los alimentos, ingeniería, farmacia, química...

Esta unión con AZTI-Tecnalia favorece el trabajo en el desarrollo de nuevos alimentos y tecnologías, y avanza en herramientas que garantizan la seguridad alimentaria de los productos que llegan a los consumidores. Fruto de esta larga colaboración son productos tan innovadores y únicos en el mercado como la anchoa baja en sal.

AZTI-Tecnalia está certificada de acuerdo a las normas ISO 9001:2000 para la gestión de la calidad e ISO14001:2004 para la gestión medioambiental. Asimismo, está acreditada por ENAC bajo la norma ISO 17025 para la realización de ensayos químicos y microbiológicos en alimentos y bebidas. En 2006 y 2008, AZTI-Tecnalia fue galardonada por el Gobierno Vasco con la Q de Plata a la Excelencia, como reconocimiento a su gestión basada en el modelo Europeo EFQM.



Productos Consorcio

Todos los productos CONSORCIO son elaborados empleando los métodos artesanales adaptados a las tecnologías más avanzadas. Ricos en Omega 3, son ideales para la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Filetes de Anchoa en Aceite de Oliva



La anchoa de CONSORCIO parte de una selección previa de las capturas. Éstas se producen en primavera cuando el boquerón se acerca a las costas a desovar. Una vez en puerto se seleccionan siguiendo rigurosos criterios de frescura y tamaño.

El proceso de transformación en filete se realiza cuando el producto ha alcanzado su grado óptimo de maduración: textura flexible y firme, color rojizo, aromas y sabor equilibrados. Esta cuidada elaboración permite obtener filetes de anchoa enteros, con total limpieza de piel y espinas y un riguroso control de pesos y contenido.

Atún en Aceite de Oliva



El atún "Calidad Suprema" Consorcio es elaborado a partir de dos especies: Thunnus Albacares y Thunnus Thynnus, procedente, exclusivamente, de aguas de Atlántico. Su captura se efectúa antes del desove cuando el contenido de grasa es más elevado, de esta manera, CONSORCIO puede garantizar un producto óptimo por su calidad, textura y sabor.

CONSORCIO selecciona las mejores piezas del mar respetando los métodos artesanales adaptados a las tecnologías más avanzadas ofreciendo un producto 100% natural, procedente de los lomos enteros del pescado cocido.

Bonito del Norte en Aceite de Oliva



El Bonito del Norte (thunnus alalunga), a través de su excelente sabor, es uno de los atunes más valorados en los mercados internacionales y en los círculos gastronómicos. Destaca por su carne jugosa, blanca y suave sabor.

El bonito que CONSORCIO comercializa se captura empleando métodos tradicionales como la "cacea" y con cañas con cebo vivo. Entre todas las piezas capturadas, se seleccionan las más frescas, mejor tratadas y de un peso aproximado a los 12 Kilos. El bonito de Consorcio es 100% natural, procedente de los lomos enteros del pescado cocido, con ausencia de partes extrañas y un riguroso control de pesos y contenido.

Ventresca de Bonito y Ventresca de Atún



Es la pieza más selecta del Bonito del Norte y del Atún, y la más apreciada en los mercados, tanto por su escasez (solo un 2% de cada pieza es ventresca) como por su jugosidad y sabor. Viene presentada en finas láminas bañadas en aceite de oliva. Su textura delicada y su color característico hacen de la ventresca un producto irresistible para los más altos paladares, digno de las cocinas más prestigiosas.

Anchoas Edición 60 Aniversario



Anchoas procedentes de la costera del Cantábrico 2010, se elaboran combinando la tradición y las nuevas tecnologías para hacer de esta joya del cantábrico un ingrediente indispensable en los círculos gastronómicos. Esta línea de producto se realizó coincidiendo con el 60 aniversario de la conservera cántabra.

Línea Salud



Pensando en la salud de los consumidores, Consorcio ha creado productos con menos sal o menor contenido energético. Son productos jóvenes, singulares, vanguardistas, modernos y, sobre todo, saludables. Además, la anchoa y el bonito son ricas fuentes de Omega 3, que ayudan a evitar enfermedades cardiovasculares.

Otros productos

Grupo Consorcio posee además la marca de comida tradicional Campanal que cuenta con productos como:

- Fabada Asturiana
- Callos
- Callos a la Madrileña
- Callos con Garbanzos
- Callos con Jamón
- Garbanzos con Bacalao
- Fabes con Almejas
- Callos con Jamón Ibérico
- Cocido Montañés
- Cocido Madrileño
- Garbanzos con Chorizo
- Lentejas con Chorizo
- Alubias con Chorizo
- Albóndigas en Salsa
- Choricitos a la Sidra

