

ALFONSO SERRANO

Gerente de Procavi

"Procavi reinvierte todos los años una media de ocho millones de euros en nuevos servicios. Aquí no se reparten dividendos"

Marisa Montes
redaccion@avicultura.com



El origen de Procavi hay que buscarlo en el año 2002, con la compra de unos activos de una antigua empresa de Andalucía que se dedicaba a la cría y engorde de cerdo y pavo. Los activos que se compraron fueron, precisamente, los correspondientes a la división de pavo. A partir de ese año se inició la actividad de Procavi, y la empresa fue creciendo, transformándose y caracterizándose por ese know-how basado en la producción de pavo, desde la crianza hasta el cliente final, pasando por la alimentación. Pronto se dieron cuenta que esa instalación dedicada a producir canales de pavo no era competitiva ni productiva en cuanto a la calidad y la cantidad, con lo que se optó por reestructurarla y prácticamente "reinventarla".

Mucho ha cambiado Procavi en estos 12 años. Ahora el nombre de la compañía va muy ligado a la investigación, la implantación de tecnología puntera...

Sí. Tenemos dos departamentos de I+D. Uno de ellos se dedica al conocimiento de productos, mejoras y demás, y el otro, más tecnológico, se dedica al desarrollo de sistemas de procesado, investigación de nueva maquinaria, diseños, etc.

El pavo es una ganadería relativamente nueva. ¿Cómo influye eso en los procesos?

Piensa que a nivel mundial el 90% de la producción de pavo está en manos de 50 grandes empresas, entre las que se encuentra Procavi. El desarrollo es muy específico de cada organización; no existe una estandarización como en otros sectores avícolas o ganaderos. El pavo lleva con nosotros alrededor de 500 años, con lo cual es un animal muy rústico y muy difícil de manejar, no como el pollo o el cerdo, que están más avanzados genéticamente y más domesticados. En nuestro caso, debido a que los primeros días de vida el pavito es un animal muy complicado de manejar, los llevamos a una granja de cría, muy especializada y equipada, donde reciben una atención personalizada durante 28 días. A partir de estas cuatro primeras semanas, pasarán a las granjas de cebo, donde estarán hasta que cumplan 90 días. Este es un sistema particular de producción nuestra, en otros países es distinto. Nosotros hemos tenido que idear un sistema que se adaptase a la climatología de Andalucía y a las especificaciones de nave que existían en la zona.

¿Es cierto que no generan ningún residuo en todo el proceso de producción?

No generamos ningún subproducto. ¿Por qué? Porque en nuestro centro de procesamiento cárnico desde la pluma hasta cualquier parte del pavo se aprovecha. Tenemos una planta de subproductos donde los productos secundarios los transformamos en productos de consumo. Por ejemplo la pluma se convierte en harina para la alimentación de peces; la carne y las vísceras que no se comercializan se convierten en harina y en grasa para petfood; la sangre la procesamos y también la convertimos en harina...

También os caracterizan fuertes inversiones...

Una de las normas principales que hemos tenido en esta empresa ha sido la reinversión constante. Es un proyecto que afecta a muchos eslabones de la cadena, con lo cual hacen falta fábricas de pienso, incubadoras, granjas propias, granjas de cría, mataderos, salas de envasado... Procavi reinvierte todos los años como mínimo una media de ocho millones de euros en nuevos servicios. Esto nos ha permitido estar a la vanguardia en cualquiera de las fases productivas. Esta es una compañía donde los accionistas no reparten dividendos, sino que los reinvierte constantemente. Así hemos pasado de facturar 20 millones de euros a facturar 200 millones doce años después.

Buena parte de la producción de Procavi se destina a la exportación. ¿A qué países llega esta carne de pavo?

La carne de pavo tiene varios caminos. Tenemos uno que va dedicada a la industria, para que se transforme en productos cárnicos hechos con materia prima de pavo y otra parte que mandamos directamente, lo que consideramos producto para vender directamente en carnicerías o supermercados, para consumirlo como carne fresca. De nuestro volumen total, un 60% de la producción es para la industria y un 40% para alimentación. En cuanto a la exportación, hoy en día estamos en torno al 30% del volumen total que producimos. Los países con los que trabajamos son Francia, Portugal –donde tenemos distribución propia–, países del Este –donde trabajamos productos que tienen un mayor valor añadido– y otros de África como Ghana, Benín o Togo, donde estos productos son muy apreciados.

¿Qué tendencias están viendo en el mercado del pavo?

El pavo es un mercado que se está concentrando a nivel de grandes empresas; el operador pequeño ya no existe, no tiene viabilidad. Es un mercado muy complicado. En nuestros países limítrofes, donde el consumo es mucho mayor, está decreciendo. Por ejemplo esto ocurre en Francia, Italia e Inglaterra en estos últimos diez años ha decrecido la producción y el consumo se ha mantenido estable. En cambio en España hemos crecido, donde se están consumiendo en torno a los 3,3 kilos de pavo por habitante y año –incluyendo el producto elaborado–,

mientras que en estos países que comentaba antes el consumo es aún de 5,5 kilos. Estamos creciendo bastante en consumo de carne fresca para la alimentación, que ha pasado de 900 gramos a 1,3 kilos en los últimos años. Esto quiere decir que está creciendo en un 15%.

¿Qué problema hay en los países limítrofes para que derezca la producción?

Que se está compitiendo con países terceros donde los costes de producción son mucho menores, como puede ocurrir en Polonia o Brasil.

Cuando hablamos de carne de pollo siempre destacamos el aumento de peso año tras año. ¿En el pavo también se seguirá avanzando en el peso del animal?

En el año 2002-2003 en los primeros 28 días tenía 800 gramos. Diez años después, con la mejora de las técnicas de cría y en el manejo, ha pasado a pesar 1,50 kilos en el mismo periodo. Esto ha sido porque la cría es mucho más sana y a la hora de crecer y engordar hay muchos menos problemas en la fase final, la de engorde.

No dejan de incorporar en su catálogo nuevos productos.

¿Se han planteado los platos preparados?

No estamos en la quinta gama, aunque nuestra planta está preparada. Tenemos claro que somos productores de carne fresca, así que nuestras líneas son carne fresca y carne mejorada. Lo que si hacemos es facilitar el consumo: carnes para hacer directamente en plancha o para meter en el horno, con su jugo y sus especias incluidos. Creemos que los platos preparados no están creciendo especialmente en el mercado español. Con estos productos fáciles de preparar nosotros hemos conseguido, por ejemplo, que el pavo ya no sea un producto estacional.

¿Qué inversiones tienen previstas para 2014?

En 2014 tenemos previstas unas inversiones de 12 millones de euros. Se va a concluir, hacia mitad de año, la nueva planta de envasados, elaborados y cámara frigorífica. Estamos hablando de una ampliación de 18.000 m² del centro de procesado cárnico, que supondrá una inversión de 18 millones de euros en total. Tenemos otro proyecto, la finalización de la fábrica de piensos en Huelva. También vamos a ampliar la sala de incubación para pasar a una capacidad de 20 millones de pavos anuales. Se va a construir un núcleo de recría de 8.000 m² en Campillos y se va a comenzar la construcción de dos granjas propias de producción de pavos, donde se va a construir más de 30.000 m² en naves. Esto será aquí, en Marchena, y la primera fase se acometerá el año que viene, unos 8.000 m².

Con todo este potencial que tiene en el mercado, ¿qué papel tiene esta especie en los estudios de producción animal?

El pavo es una asignatura pendiente. En cualquier facultad de veterinaria observamos que no hay demasiados conocimientos sobre esta especie, porque no ha habido nunca demasiada producción en España.

No hay mucha información, no existe una historia, ni tampoco la formación adecuada, aunque por ejemplo con la Universidad de Córdoba tenemos un acuerdo de colaboración, y gracias a esto hay dos másters que hacemos con ellos conjuntamente. Nosotros siempre estamos incorporando personas a nuestro equipo, formando profesionales. Creemos que hay que invertir en infraestructuras, pero también en equipo humano.

Próxima aventura: más carne de pavo en Rusia

El proyecto sobre la producción de carne de pavo en Rusia, que anunciaron en 2012 a través de una joint-venture con el grupo Cherkizovo, se encuentra aún en fase de construcción.

Ya se ha creado la nueva empresa, Tambovskaya Indeika, ubicada en la región de Tambov.

Este proyecto supone una inversión superior a los 125 millones de euros y se tiene previsto que esté ya funcionando para mediados o finales de 2015. Hay que construir aún fábricas de pienso, granjas, etc. En total serán más de 300.000 m² que servirán para producir 150.000 pavos a la semana, con lo que se espera abastecer al mercado ruso.

Procavi aporta en este proyecto todo su know-how.

