

BRASSICAS y COVID-19

Virto
group 

*Sano, fresco y
ultracongelado*



Quiénes somos

Virto se fundó en 1984

A partir de un profundo conocimiento del sector de las verduras y frutas frescas.

Nuestros clientes industriales europeos comenzaron a demandar todo tipo de verduras ultracongeladas hace 35 años y se dio una rápida respuesta a sus necesidades.



**CRECIMIENTO
SOSTENIBLE**



Virto en el mundo

-  Centro de Ultracongelación
-  Centro de Envasado
-  Centro Logístico

Sede central



1. Ultracongelados Virto
Azagra, Navarra - 1994

Presencia nacional



2. Ultracongelados de Cortes
Cortes, Navarra - 1986



3. Ultracongelados Azarbe
El Raal, Murcia - 1993



4. Ulbasa
La Albuera, Badajoz - 1994



5. Ultracongelados del Oja
Santo Domingo de la Calzada,
La Rioja - 1996



6. Ultracongelados del Duero
Sanchoñuño, Segovia - 2000



7. Mallén Centro Logístico
Mallén, Zaragoza - 2006



8. Ultracongelados Virto,
Centro Funes
Funes, Navarra - 2010



9. Ultracongelados Azarbe,
Centro Santomera
Santomera, Murcia - 2017

Presencia internacional



10. Vicampo
PAU, Francia - 2003



11. IFT, Gelcampo
Murtosa, Portugal - 2005



12. Blencor
Sealy, Texas (EE.UU.) - 2010



13. Virto France
Angers, Francia - 2011



14. Virto Frozen Foods
Peterborough, R.U. - 2012



15. Virto Deutschland
Langen, Alemania - 2013



16. Gelcampo Alimentos
Brasil LTDA
Barueri, Brasil - 2016



17. Oerlemans Foods
Waalwijk, Holanda
2018



18. Oerlemans Foods
Strzelno, Polonia - 2018



19. Oerlemans Foods
Siemiatycze, Polonia - 2018



20. Oerlemans Foods
Warsaw, Polonia - 2018

Nuestras cifras

1984

Creación del Grupo Virto

1.700

empleos directos forman
nuestro equipo humano

Virto
group 

15

centros de especialidad

5.300.000

bolsas al día

438.500 t

de producto neto

200.000

ubicaciones de capacidad
de almacenaje

708.000 t

de materia prima

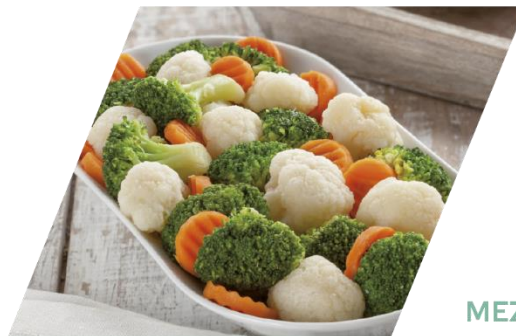
60

líneas automáticas
de envasado

Nuestros productos



VERDURAS



MEZCLAS DE VERDURAS

LEGUMBRES



ARROCES, PASTA
Y CEREALES



SALTEADOS Y
PLATOS PREPARADOS



FRUTAS



AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Las Brassicas

17,40%
DE LA
PRODUCCIÓN
TOTAL

Producimos y distribuimos toda la gama de **brassicas ultracongeladas** que cultivamos durante todo el año en diferentes localizaciones estratégicas.

ZONAS DE CULTIVO

Aragón, Navarra, La Rioja,
Murcia, Albacete, Badajoz.
Bélgica, Holanda y Polonia.



PAÍSES COMPETIDORES

España (principal), Bélgica y
Polonia.



Nuestro progreso

En los últimos 10 años hemos **DUPLICADO** nuestra producción de brassicas.

BRÓCOLI

16
MILLONES
de kg



43
MILLONES
DE Kg

COLES DE BRUSELAS

400.000
kg



1,3
MILLONES
DE Kg

COLIFLOR

4,5
MILLONES
de kg



12
MILLONES
DE Kg

ROMANESCO

400.000
kg

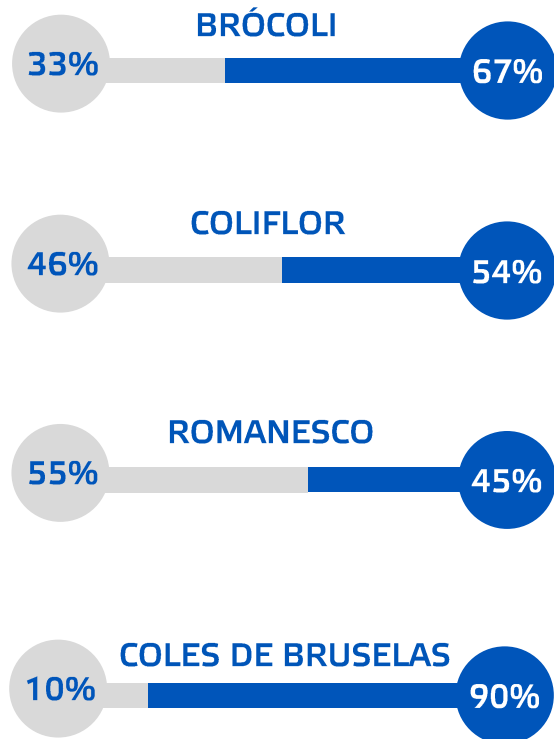


2
MILLONES
DE Kg



Nuestra distribución

Distribuimos las siguientes variedades de brassicas, tanto nacional como internacionalmente:



Nacional 
Exportación 



Nuestro proceso

Para las verduras el tiempo es crucial

Por eso luchamos contra el tiempo mediante el proceso que nos permite siempre garantizar la máxima calidad de todos nuestros productos: **la ultracongelación.**



RAPIDEZ



BAJA TEMPERATURA



INDIVIDUALIDAD



Nuestro proceso

Gracias a la ubicación estratégica de nuestros **15 centros de especialidad**, próximos a las zonas de cultivo, logramos que el producto fresco recolectado esté listo para la **ultracongelación** en el menor tiempo posible.

5 CENTROS ESPECIALIZADOS EN BRASSICAS (ESPAÑA Y POLONIA)



1. Ultracongelados Virto,
Funes Centre
Funes, Navarra - 2010



2. Ultracongelados de Cortes
Cortes, Navarra - 1986



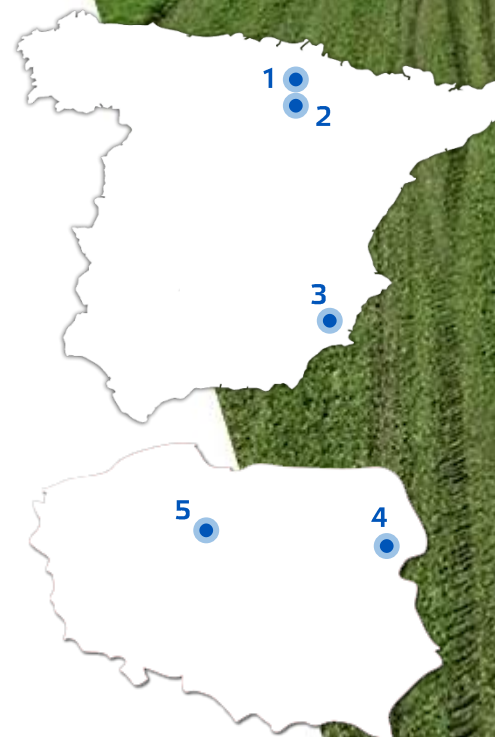
3. Ultracongelados de Azarbe
El Raal, Murcia - 1993



4. Oerlemans Foods
Siemiatycze, Poland - 2018



5. Oerlemans Foods
Strzelno, Poland - 2018



Calidad

Contamos con los más estrictos estándares internacionales de **Calidad, Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales.**



KOSHER
IP (MAÍZ NO OGM)

Los agricultores

*“Lograr que el producto
que se recolecta hoy,
se ultracongele hoy”*

La base de una **extraordinaria relación proveedor-agricultor** se basa siempre en unos pilares fundamentales que se deben mantener a lo largo del tiempo, consiguiendo así productos de la mayor calidad:

ESTABILIDAD Y DURABILIDAD

GENEROSIDAD

PROFESIONALIDAD

DISPONIBILIDAD TOTAL

COMUNICACIÓN CONSTANTE



Qué nos caracteriza

1

Somos expertos en lo que hacemos

2

Tenemos 15 plantas de especialidad

3

Trazabilidad y control

4

Transparencia total

5

Reinversión continua

6

Respeto a la sociedad y al medio ambiente

7

Flexibilidad productiva, adaptación de productos y formatos

8

Precios justos y competitivos

9

Gran equipo humano al servicio de nuestros clientes

10

Empresa profesional y creativa en todas las áreas

11

Comprometidos con el Modelo de Calidad Total y la mejora continua

12

Nuestros clientes en todo el mundo son nuestro mejor aval



Ventajas de nuestros productos

La mejor forma de mantener los alimentos frescos a través del tiempo

01

02

Mantienen sus propiedades

Siempre precios justos (nunca especulativos)

03

04

Alimentos saludables

Producto neto, libre de mermas

05

06

Seguridad alimentaria y sostenibilidad

Lo mejor de nuestros campos en tiempo récord (<3 horas)

07

08

Variedad y servicio



Impacto Covid-19



MONOGRÁFICO

Los Vegetales Congelados explotan su carácter de refugio en la crisis Covid-19

El carácter de refugio de la oferta de vegetales congelados vuelve a ponerse de manifiesto en esta crisis provocada por el Covid-19, en la que la demanda ha experimentado picos del 100% en distribución organizada y mantiene todavía la actividad sectorial en parámetros muy superiores a los habituales. Esta nueva situación ha venido a acelerar

© Publicaciones Alimarket, S.A.

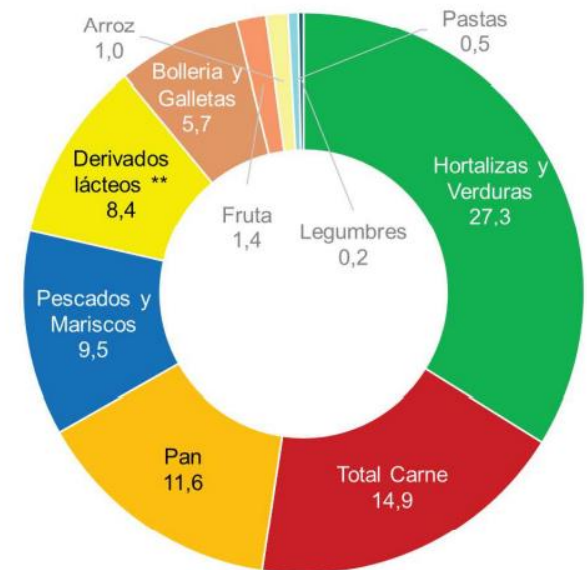


- Esta pandemia **ha cambiado hábitos en la población y también en la alimentación.**
- Muchos consumidores **han descubierto el producto congelado** y las ventajas que ofrece (calidad, seguridad, larga conservación y precio).
- **Han aumentado las ventas en grandes superficies.**
- El cierre de la hostelería ha producido un **impacto negativo notable en ventas HORECA** y parece que la situación se va a prolongar.

Impacto Covid-19

- El sector del **congelado** arrastra una **fama no merecida como producto de segunda**. Pero nuestro producto es **de primera calidad**.
- Trabajamos mediante contratos polígono-parcela: **todo el cultivo se destina a congelado**.
- El producto recogido en campo **se ultracongela conforme se va cosechando, en un plazo máximo de 3 horas**. Grado de frescura difícil de igualar.

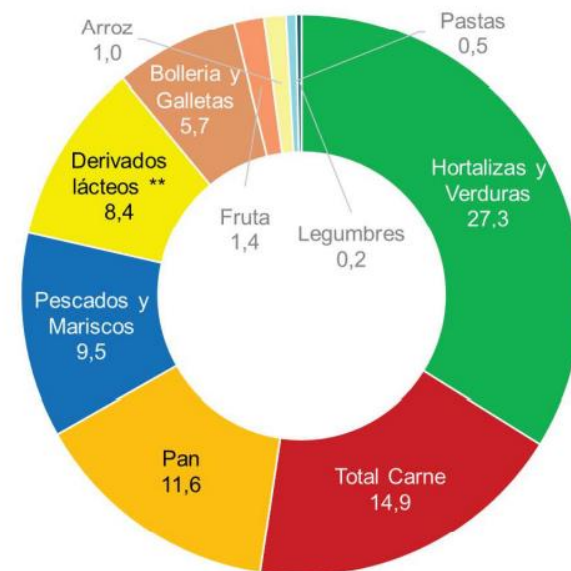
COMPOSICIÓN DE LA CESTA DE ALIMENTOS PRINCIPALES



Impacto Covid-19

- El producto “fresco” del supermercado puede **tardar varios días** en llegar a la tienda y permanece expuesto hasta que es comprado. **Su precio es muy superior** al congelado.
- Durante el confinamiento, **el consumidor ha valorado la mejor conservación del congelado y su relación calidad/precio**, lo que nos ha beneficiado para captar y fidelizar clientes.

COMPOSICIÓN DE LA CESTA DE ALIMENTOS PRINCIPALES

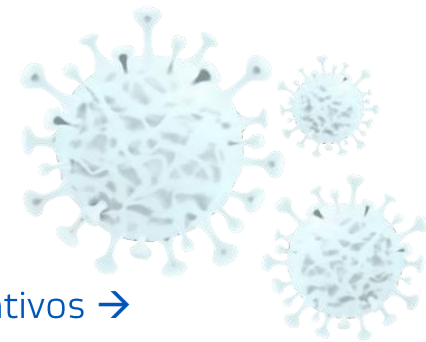


Repercusión directa Covid-19

PRINCIPALES REPERCUSIONES DE LA ACTUAL PANDEMIA:

1. Aumento costes de producción → disminución márgenes de venta.

- Medidas preventivas con trabajadores para evitar contagios en el ámbito laboral.
Coste que no se repercute al cliente.
- Mascarillas diarias que la empresa entrega a cada trabajador y pantallas de protección individual.
- Dispensadores de geles hidroalcohólicos y geles hidroalcohólicos.
- Medidores de temperatura corporal.
- PCR de empresa para trabajadores.
- Ralentización de entrada-salida de trabajadores por controles preventivos →
Menor productividad.
- Adaptación de instalaciones a la “nueva normalidad” (separación comedor, accesos a fábrica).



Repercusión directa Covid-19

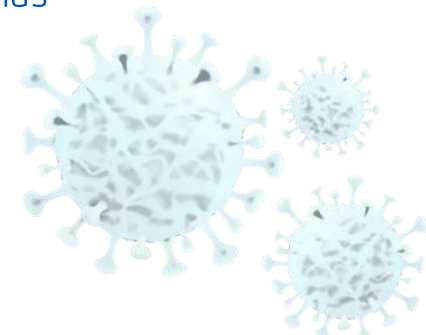
PRINCIPALES REPERCUSIONES DE LA ACTUAL PANDEMIA:

2.Incumplimientos de contrato por disminución de ventas, especialmente en el canal HORECA.

El mantenimiento de stocks en cámaras de congelación tiene un elevado coste debido al gran gasto energético que conlleva.

3.Variación mix formatos de venta.

- Disminución de formatos de colectividad.
- Aumento de formatos pequeños, por el mayor consumo individual en grandes superficies.
- Aumento de la exportación, principalmente destinado a otras industrias (formato big-box).





Virto

group 

Ultracongelados Virto, S.A.U.

Pol. Industrial, Parcela C. 31560 Azagra (Navarra) España

Tfno. +34 948 692 728

info@virto.es

www.virto.es