



# 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



## Presencia nacional



## Presencia internacional



# 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

## COLIFLOR

4,5  
MILLONES  
de kg



12  
MILLONES  
DE Kg

## COLES DE BRUSELAS

400.000  
kg



1,3  
MILLONES  
DE Kg

## ROMANESCO

400.000  
kg

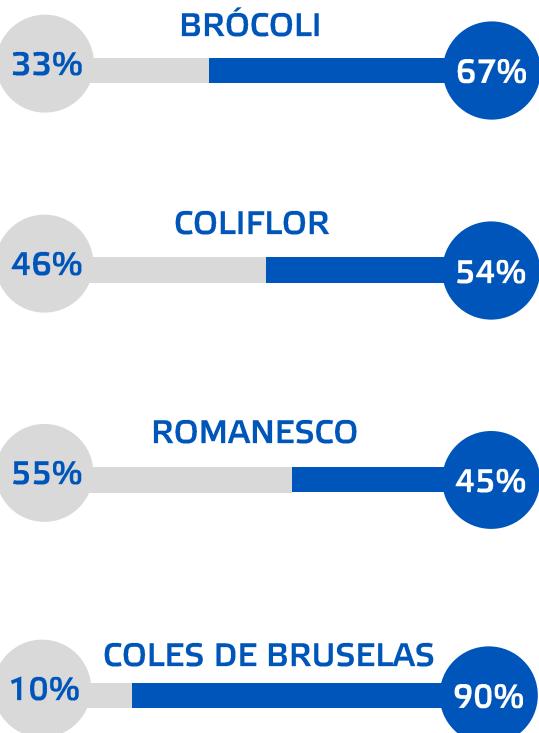


2  
MILLONES  
DE Kg



# Nuestra distribución

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



Nacional

Exportación



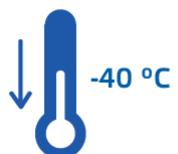
# *Nuestro proceso*

## 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**

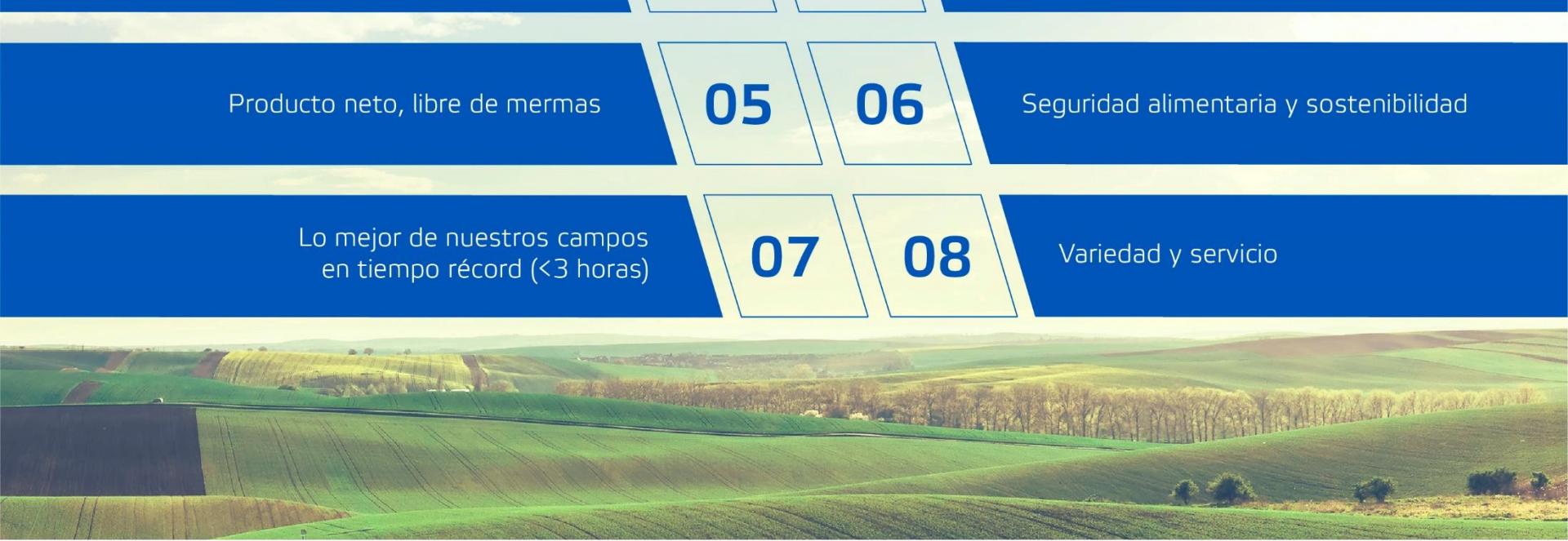
Seguridad alimentaria y sostenibilidad

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



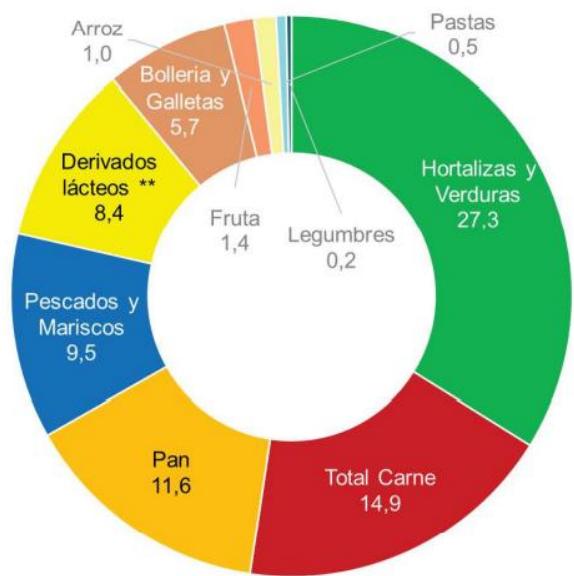
© Publicaciones Alimarket, S.A.

- 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**.

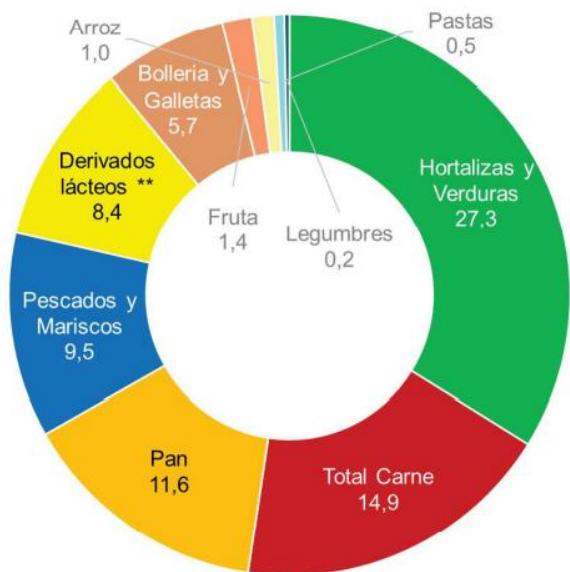
COMPOSICIÓN DE LA CESTA DE ALIMENTOS PRINCIPALES



# 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

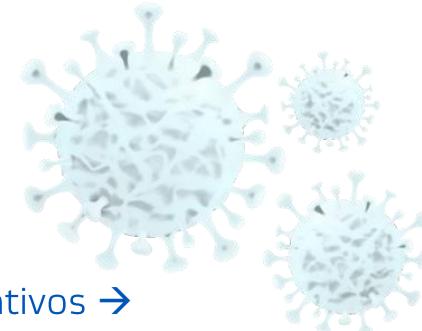


# *Repercusión directa Covid-19*

## **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*

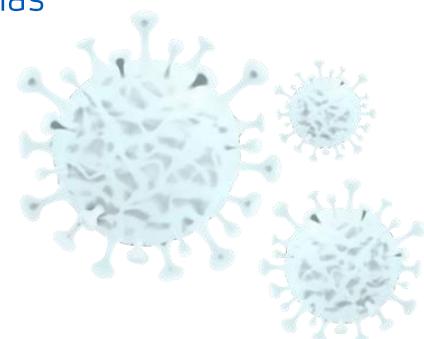
## **PRINCIPALES REPERCUSIONES DE LA ACTUAL PANDEMIA:**

### **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](mailto:info@virto.es)  
[www.virto.es](http://www.virto.es)