

CAMPOS CARNES ECOLÓGICAS¹

“Tal como lo veo, tenemos pocas opciones. Podemos dedicarnos a la venta en nuestras dos tiendas de Pilas (Sevilla) y seguir sirviendo a nuestros clientes habituales o vender participaciones de la empresa a nuevos socios y que sean ellos los que dirijan el futuro de la compañía”.

Era el 17 de marzo de 2009 y Francisco Campos, propietario y director de Campos Carnes Ecológicas, volvía a debatir el futuro de la empresa con Eva Luque, gerente de la compañía. Ambos habían hablado en numerosas ocasiones de los posibles caminos que podían tomarse, quizás aumentando el número de establecimientos propios, o crecer en régimen de franquicias o bien firmando acuerdos comerciales con grandes superficies, aunque eso supusiese endeudarse o incorporar un socio estratégico. Los plazos se agotaban, era necesario tomar una decisión.

¹ Caso de la División de Investigación del Instituto Internacional San Telmo, España. Preparado por el Profesor Miguel Angel Llano Irusta, con la colaboración de D. Antonio Aguilera Nieves (Master Sevilla, Enero 06), bajo el patrocinio de la ASOCIACIÓN CAAE y EXTENDA, para servir de base de discusión y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada.

Copyright © mayo 2010, Instituto Internacional San Telmo, España. Prohibida la reproducción total o parcial sin autorización escrita del Instituto Internacional San Telmo.

Campos Carnes Ecológicas² comercializaba todo tipo de carnes frescas ecológicas y productos elaborados de producción ecológica, manufacturados por la propia compañía y productos cárnicos ecológicos curados de otros productores. Era la única empresa que, en el año 2009, ofrecía esa gama de productos al mercado español, pero la inversión realizada en instalaciones y comercialización no acababa de tener respuesta. Si no se producían cambios a corto plazo, podría peligrar la continuidad de la empresa.

Antecedentes

Campos Carnes Ecológicas se constituyó en 2005, aunque la dedicación de la familia Campos al sector de la ganadería y la comercialización de productos cárnicos se venía dando desde la década de los años 60 del siglo XX, cuando la familia de Francisco criaba y comercializaba terneras y cerdos en la provincia de Sevilla. Durante las décadas de los 80 y 90, la carnicería Campos, ubicada en el mercado de abastos de Pilas (Sevilla), era reconocida en la comarca por la calidad de sus productos. En aquellas décadas, el negocio estaba regentado por el padre y Francisco, desde pequeño, aprendió el oficio de carnicero en aquel establecimiento.

A comienzos del siglo XXI, se hizo expresa la preocupación por ofrecer carnes de calidad, contribuir a la conservación y mejora de las razas autóctonas y corresponder a la, cada vez mayor, inquietud de los clientes por el medio ambiente y la salud.

“La necesidad de crear Campos Carnes Ecológicas surge cuando palpamos, la creciente, incertidumbre en nuestros clientes por el consumo de carne convencional, ante la alarma de los problemas que se estaban ocasionando. Hablamos de problemas como el de las vacas locas y el de la fiebre aviar; a partir de ese momento decidimos ofrecer carnes y elaborados con las máximas garantías de calidad para el consumidor”, explicaba Francisco Campos.

El negocio, desde sus inicios, pretendía cubrir una necesidad incipiente del consumidor y una demanda creciente de la sociedad. *“Cuanta más información recibíamos, más iba creciendo el interés y la ilusión por el proyecto que estábamos iniciando. Empezamos a valorar, además de la seguridad alimentaria de nuestros productos, libres de contaminantes y de alto valor nutricional, el valor añadido que tenían los productos ecológicos, como el respeto del medio ambiente, el bienestar animal, la conservación del medio rural y muchos valores más que estamos aprendiendo y poniendo en práctica, día a día, que nos parecían muy importantes”,* añadía Francisco.

² La producción y venta de alimentos ecológicos pretende dar respuesta a los consumidores y a la, cada vez mayor, atención que se presta a la alimentación. Los alimentos ecológicos, orgánicos o biológicos, son aquellos alimentos y bebidas producidos sin la utilización de productos químicos en todas las fases de su elaboración. Los consumidores tienen mayores garantías de que los alimentos naturales que compran son realmente ecológicos y saludables si éstos están certificados por los organismos independientes.

Con la colaboración de la Asociación Comité Andaluz para la Agricultura y Ganadería Ecológica (CAAE), Francisco Campos puso en marcha, en Pilas, el diseño, construcción y certificación de unas instalaciones, destinadas a la manipulación y comercialización de productos cárnicos ecológicos. La empresa fue de las primeras que obtuvo la certificación en Andalucía y comenzó a operar a finales del ejercicio 2005.

El proceso

Campos Carnes Ecológicas mantenía acuerdos de compra preferente con ganaderos ecológicos. Como primer paso, Francisco Campos realizaba una visita a la finca para comprobar la calidad del ganado y de las instalaciones, así como para verificar las certificaciones de producción ecológica que, obligatoriamente, necesitaba tener la ganadería.

A continuación, se llegaba a un acuerdo comercial y a una cantidad estimada de animales que el ganadero suministraba de manera periódica a Campos Carnes Ecológicas. En el acuerdo se hacía constar los cruces de razas que se realizaban, el tiempo de lactancia y pastoreo de las terneras, la mezcla de cereales a utilizar en el pienso y la edad de sacrificio de los animales, que se hacía en mataderos certificados con los que la empresa tenía concierto y en cuyo proceso se respetaban los parámetros de la producción y trazabilidad ecológica.

En 2009, se sacrificaban una media de 5 terneras ecológicas a la semana, 300 pollos ecológicos y 14 cerdos ecológicos. En el caso del cordero y el pavo, debido a su escasa producción, no había un sacrificio regular, estimándose un sacrificio anual de 40 corderos y 320 pavos al año.

La materia prima llegaba a la sala de despiece de la empresa en Pilas como canal europea³. En la recepción se realizaba un análisis de puntos críticos sanitarios, se pesaba y etiquetaba, asignándole un número de lote que sería la referencia para todo el proceso productivo. A continuación, se introducía la carne en una cámara frigorífica a 0° - 2°, donde permanecía hasta el momento óptimo de despiece y manipulado.

En la sala de despiece se deshuesaba la canal. Algunas piezas eran envasadas al vacío para ser comercializadas enteras y otras eran fileteadas y metidas en bandejas de atmósfera controlada. Otras partes del animal eran destinadas a la elaboración de productos cárnicos: hamburguesas, croquetas, albóndigas, san jacobos⁴, filetes rusos⁵, morcilla, chorizo, salchichas, etc.

³ La canal europea es el cuerpo de la res al cual se le ha retirado, durante su sacrificio, la piel, las manos, las patas, las vísceras y la grasa de la riñonada.

⁴ El san jacob o sanjacob es un plato consistente en un filete de pechuga de pollo alrededor de una loncha de queso y una loncha de jamón curado, rebozado con pan rallado y huevo, que se frie luego en aceite a altas temperaturas. También se le conoce por el nombre de origen francés, Cordón Bleu.