

Carlos González Barberán, director de la revista, entrevista a M^a Dolores Serrano, (AD-1, 99 y ADECA 06), Vicepresidenta de KATRY.

Nuestra formación, tecnología y vocación investigadora nos hace trabajar para aportar soluciones”

Carlos González Barberán
Director de la revista Santelmo
cgonzalez@santelmo.org

Katry es un grupo empresarial extremeño que, partiendo de una serie de empresas dedicadas a la ingeniería y la construcción, ha diversificado su actividad extendiéndose al sector inmobiliario, a los servicios y al campo de la industria alimentaria; también participa en otras empresas dedicadas al ocio y al turismo, a las energías renovables y a la producción agrícola. En total, unas 24 empresas, bajo la presidencia de Cayetano López Sánchez, uno de los fundadores emprendedores. Es el tipo de empresas que sorprende por la rapidez de sus respuestas a los desafíos del entorno cambiante de nuestro tiempo.

Visitamos a la vicepresidenta del Grupo, M^a Dolores Serrano, una dama con cierta madurez juvenil, que trasciende seguridad y experiencia, con una rica y aleccionadora información que nos transmite a lo largo de nuestra entrevista.

¿Puede contarnos los orígenes del Grupo?

La primera empresa nace de la iniciativa de dos amigos emprendedores en un pueblo de la provincia de Badajoz. Uno de ellos, procedente de la enseñanza profesional, era experto en electricidad industrial. El otro, centraba su actividad en un negocio familiar de turrón, pero reconvierte su orientación a través de los antiguos cursos PPO. Ambos se trasladan a la capital y fundan una empresa de montajes eléctricos. Así nace Joca, a mediados de los sesenta del pasado siglo.

Eran los tiempos en que se inicia el desarrollo económico e industrial español, con aumento de la obra pública y de los planes de electrificación rural.

¿Cuáles son los primeros pasos de esta empresa?

La empresa se desarrolla rápidamente e, incluso, se diversifica atendiendo al ciclo del agua, sondeos y depuradoras, obras hidráulicas para riegos en la vega del Guadiana. Hacia 1977-78, conscientes

de la necesidad de crecer, y de que no pueden realizarlo con sus recursos propios, aprovechan la presencia de las nuevas sociedades del INI para el desarrollo regional. En este sentido son participadas por Sodix (Sociedad para el desarrollo de Extremadura).

Son los tiempos de la expansión nacional. Con Sodix y Caja de Ahorros de Cáceres, se pone en marcha el primer proyecto industrial del Grupo.

¿Cuándo empiezan las dificultades y cómo reaccionan?

En los años 80 se produce la moratoria nuclear. El mercado habitual de JOCA se reduce drásticamente y hay que plantearse nuevas iniciativas. Joca evoluciona y se extiende a la ingeniería y a la construcción, con especial atención a la obra hidráulica y a la obra civil. Ahora es Joca Ingeniería y Construcción.

¿Cómo se introducen en el sector alimentario?

Fruto de la casualidad, nos enteramos de

que una planta de deshidratados establecida en la Vega del Guadiana sale a subasta pública. Se trata de un grupo industrial alemán especializado en la deshidratación de vegetales, que había salido de Portugal por la revolución de los claveles, y establecido en Badajoz.

Disponía de secadores manuales y un túnel de secado continuo por aire caliente, con las instalaciones complementarias correspondientes. Nos presentamos a la subasta casi sin conocer la Industria. Con cierta sorpresa, nos adjudican todos los activos, porque somos los únicos licitadores. Es un nuevo campo, totalmente desconocido. En lugar de desmantelar la empresa y vender los activos, afrontamos el reto, se reúne al antiguo equipo, y el 23 de febrero de 1982 nace Agrotécnica, la nueva empresa del grupo, que actualmente se ha integrado en VEGENAT.

Simultáneamente, cerramos un acuerdo en la feria Alimentaria de Barcelona, lo que facilita el conocimiento de todo el sector de deshidratación de vegetales en



Disponemos de un núcleo directivo de gran potencial. Además de su carácter emprendedor, se ha preocupado siempre de su formación y ha incorporado precozmente las más avanzadas herramientas y técnicas de gestión empresarial.

Alemania y en el mundo. El 2 de Agosto de 1982 ya está la planta deshidratando pimiento. Son los comienzos de nuestra internacionalización.

Pero todos estos cambios, esta adaptación exitosa a las circunstancias cambiantes, esta ponderación del riesgo, exige una cualidades de gestión poco comunes.

En efecto, este es uno de los puntos fuertes de nuestra organización. Disponemos de un núcleo directivo de gran potencial. Además de su carácter emprendedor, se ha preocupado siempre de su formación y ha incorporado precozmente las más avanzadas herramientas y técnicas de gestión empresarial (presupuestos, operaciones, logística, contabilidad analítica de costes, etc.). Por ello, se ha podido realizar con éxito y seguridad la política de diversificación del grupo. Por ejemplo, de Joca se ha segregado SACONSA, especializada en sistemas de automatismos y control del ciclo del agua, y montaje de energías renovables.

A pesar de que, seguramente, las empresas dedicadas a la obra civil y construcción sean las principales del grupo en términos económicos, permítame que volvamos al tema de los deshidratados vegetales que, por su novedad, parece especialmente sugestivo. ¿Cómo ha sido su desarrollo posterior?

En 1982 nace Agrotécnica Extremeña, que será el germen de Vegenat. Entre 1982-85 se produce la participación alemana con la entrada de Brucker Werke. Ello permite conocer lo que se hace en este sector a nivel mundial, y Vegenat adquiere su verdadero carácter internacional. Se completan y modernizan las instalaciones industriales. Se cambian los secaderos manuales de bandejas por dos túneles de secado continuos. Se

producen materias primas vegetales deshidratadas para la industria alimentaria mundial. Posteriormente (1989), se introduce también la liofilización, que es el método de alta tecnología de deshidratación que, por sus características técnicas, permite obtener productos instantaneos que conservan su forma y sus cualidades nutricionales. También se establecen contactos con los centros de investigación de las empresas alimentarias, entre otros, y por proximidad, con Hispareco, Centro de investigación de Nestlé, para productos mediterráneos. Se inicia la preparación de productos liofilizados instantáneos, con tratamientos culinarios previos para facilitar la rehidratación (8-5 min.).

¿Qué les impulsa a introducirse en el canal HORECA?

Como consecuencia del Pacto Andino, se produce un desarme arancelario para todos los productos agrícolas del área Iberoamericana.

Nos enfrentamos a una competencia de materias primas de bajo coste, procedentes de mundos subdesarrollados, vegetales desecados para el canal Horeca (Hostelería, Restauración y Catering). Con la situación de este sector, después del año 1992, nos centramos en Hospitales y Residencias Geriátricas.

El desarrollo de alimentos para el sector hospitalario ha sido especialmente importante ¿A qué se debe?

Nuestro trabajo en el medio hospitalario nos ha permitido conectar con los servicios de Hostelería y los Departamentos de Nutrición, dando respuesta con nuestros productos a problemas de manipulación de las dietas dificultadas por las texturas. Nuestra formación, tecnología y vocación investigadora nos hace trabajar para aportar soluciones. Endocrinólogos y nutrólogos hospitalarios se convirtieron en nuestros principales colaboradores, ellos nos pasaban sus dificultades, y

nosotros las proponíamos las soluciones. En esta línea, desarrollamos alimentos de textura modificada (puré) para pacientes con dificultades para deglutir líquidos, purés en polvo para reconstruir instantáneamente en una base de caldo en ebullición hasta obtener una papilla.

Diseñamos menús siguiendo la estructura de la dieta mediterránea (primeros platos a base de legumbres y verduras, segundos platos a base de pollo, ternera, pescado y jamón cocido, y postres basados en productos astringentes, como arroz, manzana, etc.).

En total, una gama de 16 productos que satisfacen todas las necesidades de la composición de menús variados para una semana. Nuestra actitud ha sido escuchar al mercado, posicionarnos en lo que interesa y atender adecuadamente los requerimientos merced de nuestra organización y tecnología. En la actualidad, comercializamos esta gama bajo la marca Vegenat-3.

Pero los pacientes, después de resolver el problema agudo de malnutrición en los hospitales, regresan a sus casas y siguen precisando las dietas especiales ¿Cómo las consiguen?

Nuestros productos tienen la calificación por Sanidad de "Dietéticos de usos médicos especiales", que permita el uso intra y extrahospitalario. Tras haber conseguido en Estados Unidos por la FDA (Food and Drug Administration) la calificación de "Medical Food" son incorporados en España al sistema de pago del Ministerio de Sanidad.

Por tanto, nuestras especialidades se encuentran en las farmacias para uso ambulatorio y son recetadas habitualmente por los médicos especialistas.

Están en el mercado bajo la marca "Vegenat Med" y "T-Diet", y son productos en polvo para rehidratación instantánea.

¿Estas especialidades dietéticas están experimentadas en clínica?

Todos nuestros productos están apoyados por las experiencias clínicas correspondientes. Para ello, tenemos conciertos con OPIS, Universidades, Centros Tecnológicos e Investigadores dedicados a innovar en nutrición.

Colaboramos con el investigador Dr. Ángel Gil, que posee una valiosa experiencia nacional e internacional. Además, se ha llevado a cabo investigación básica y aplicada, entre otras, con el equipo del Hospital Virgen de las Nieves.

Por ejemplo, se han desarrollado ensayos clínicos y nuevos productos.

Antes se ha referido a la gama de productos dietéticos en polvo, que consiguen con técnicas de deshidratación por aire caliente y liofilización. Pero Vegemat también dispone de dietéticos líquidos ¿Qué nueva técnica utilizan?

En 1995 iniciamos el desarrollo de productos "Listos para Tomar", bajo un proceso de UHT (Ultra High Temperature). En la actualidad, disponemos de una instalación industrial de esta técnica, especialmente construida para las necesidades de Vegemat. Ello nos permite fabricar alimentos líquidos, pastosos e incluso con trocitos, que presentamos en tetrabrick de 200 ml y en algunos tipos de botellas resistentes con barreras a los rayos ultravioletas.

Esta técnica permite una magnífica conservación y el mantenimiento de las cualidades organolépticas y la estabilidad de las vitaminas.

¿Puede decirnos qué campos dietéticos atienden en la actualidad y qué orientación siguen para el próximo futuro?

Vegemat atiende a tres indicaciones: Disfagia a alimentos líquidos, problemas de malnutrición en general y patologías de la obesidad, como la obesidad mórbida. Todos nuestros productos son aptos para los diabéticos y libres de gluten. También merece nuestra atención el Alzheimer, la obesidad, y en un horizonte a medio plazo, el cáncer y el sida. Todo ello, desde el punto de vista de la malnutrición.

Por último ¿su actividad internacional en el campo de la dietética dónde está presente?

Trabajamos actualmente en Gran Bretaña e Irlanda, porque, además del mercado, los ensayos clínicos y la autorización sanitaria británica son determinantes en el mundo anglosajón. También nos orientamos hacia Alemania, por obvias razones de experiencia anterior en deshidratación de vegetales. Finalmente, trabajaremos el campo de la obesidad en los Estados Unidos. En este país ya tenemos una empresa en Pensilvania, aunque probablemente nos trasladaremos a Florida por razones de estructura de producción y de marketing.

Nuestro trabajo en el medio hospitalario nos ha permitido conectar con los servicios de Hostelería y los Departamentos de Nutrición, dando respuesta con nuestros productos a problemas de manipulación de las dietas dificultadas por las texturas.

