

“La hostelería ha sido siempre nuestro motor: fue el inicio y todavía hoy lo sigue siendo”

PROQUIMIA NACIÓ HACE 45 AÑOS CON VOCACIÓN DE SERVICIO A LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN. EN LA ACTUALIDAD, SUS CLIENTES ESTÁN REPARTIDOS POR MÁS DE VEINTE PAÍSES DE TODO EL MUNDO Y SIGUEN CRECIENDO. LAS SOLUCIONES PARA LA HIGIENE EN LAS EMPRESAS SON LA BASE DE SU INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y RELACIÓN CON LOS CLIENTES. HABLAMOS CON LOS RESPONSABLES DE LAS PRINCIPALES ÁREAS DE LA COMPAÑÍA. ELLOS NOS CUENTAN LOS DETALLES SOBRE SU FUNCIONAMIENTO.



C Pueden ofrecernos algunos datos de balance de la compañía en 2015 y de previsión para este 2016?

El balance de la compañía en 2015 ha sido positivo, alcanzando una cifra total de ventas de 42,3 millones de euros, que representan un aumento del 11,7% respecto al ejercicio del año anterior. Las perspectivas para 2016 son positivas a la espera de ver cómo se desarrolla el año.

C Cuando empezaron, en 1971, su vocación ya era al uso industrial para hostelería y restauración. ¿Ha sido este siempre su principal mercado?

La Hostelería ha estado siempre presente y ha sido nuestro motor de crecimiento. Fue el inicio y todavía hoy lo sigue siendo. No obstante otros mercados se han sumado

a la proyección de Proquimia, adquiriendo importancia equivalente al mercado de HORECA: industria alimentaria, transporte y mantenimiento, tratamiento de superficies metálicas, tratamiento de aguas...

C ¿Qué porcentaje del negocio de Proquimia corresponde en la actualidad a clientes HORECA?

Los clientes HORECA representan aproximadamente el 35% del volumen de negocio de la compañía.

C Aportan soluciones y aplicaciones, así como sistemas de gestión para la higiene. ¿Necesitan invertir en I+D por los cambios legislativos en materia medioambiental?

Efectivamente, el increíble dinamismo de nuestros mercados objetivos así como la legislación y las nuevas ten-

dencias nos obligan a mantener una constante evolución en desarrollo, investigación e innovación.

C En un sector en el que se tratan y manipulan alimentos, ¿hay que tener una atención especial en cuanto a los procesos de limpieza e higiene?

Sí, categóricamente sí. La higiene forma parte fundamental, nuclear, del proceso productivo, por lo que su importancia adquiere una relevancia capital.

C ¿Qué aporta Proquimia a la Restauración y la Hostelería?

Básicamente aporta experiencia, investigación, conocimiento, innovación y, sobre todo, la motivación por ofrecer soluciones que permitan a nuestros clientes afrontar un mercado cambiante, exigente y desafiante como muy pocos otros existen en la actualidad.

C ¿Cuál es el producto estrella, el más demandado por los empresarios HORECA?

La tranquilidad de trabajar con un partner que tenga experiencia, conocimiento y pasión por ayudar.

C En cuanto al asesoramiento personalizado, ¿qué es lo que más preocupa al hostelero?

Nuestro asesoramiento se basa en la adecuación a las nuevas necesidades, a la legislación cambiante y a los desafíos de la formación continua en un entorno complejo.

C ¿Los productos destinados a empresas y, en concreto, a hostelería, son muy distintos en su elaboración y formulación de los que se pueden encontrar en un hogar?

La química básica es muy similar, cambian las concentraciones, la especialización y la adecuación a normativas específicas.

C ¿Qué es la desinfección por recirculación?

Forma parte de los procesos CIP de la industria. En un término amplio se podría aplicar a HORECA en algunas aplicaciones específicas.

C ¿Y los productos alcalinos para limpiar metales blancos, plásticos, circuitos, etc.?

Forman parte de la esencia de Proquimia: son especialidades químicas diseñadas y formuladas para aplicaciones concretas y adecuadas para una amplia variedad de soportes y materiales.

C ¿La limpieza en fase única, cómo la llevan a cabo?

Como indica su nombre, la limpieza en fase única tiene como objeto la simplificación de un proceso de limpieza de dos etapas, dejándolo en una sola etapa, con el consiguiente ahorro de tiempo, agua, energía... En un mundo

en el que los recursos son limitados y cada vez más costosos, estos procesos se convierten en fundamentales.

C ¿Qué parte de la inversión dedican a innovación y en qué aspectos se centran?

Una parte importante de nuestra inversión está dedicada a la innovación. Estamos inmersos en un continuo proceso de mejora, investigación e innovación.

C ¿Hay algún producto o sistema nuevo que estén ya ofreciendo o prestos a ofrecer a los hosteleros?

Desde productos ecológicos a productos concentrados, pasando por nanotecnología, cápsulas hidrosolubles, envasado en 'bag in box'...

“El increíble dinamismo de nuestros mercados, la legislación y las nuevas tendencias nos obligan a mantener una constante evolución en desarrollo, investigación e innovación”



C ¿Qué es el proyecto HYGIENZYM?

Los hábitos de lavado están cambiando a nivel mundial: lavados a bajas temperaturas, detergentes neutros como sustitución de productos alcalinos y oxidantes, ciclos de lavado cortos... Todos estos cambios tienen un impacto medioambiental positivo pero suponen una limitación de las propiedades higiénicas de los procesos, aumentando la probabilidad de generación de malos olores y contaminación microbiológica. El proyecto HYGIENZYM tiene como finalidad el desarrollo de detergentes ecológicos basados en enzimas, con la doble funcionalidad detergente e higienizante, sin la necesidad de recurrir a activos biocidas que supongan un riesgo para los usuarios y el medio ambiente. Se llevará cabo

dentro del programa europeo de apoyo a la innovación EuroTransBio.

¿Nos puede contar algo más del programa EURO-TRANSBIO?

EuroTransBio (ETB) es un programa de apoyo a la I+D+i establecido por la Comisión Europea, con el objetivo de desarrollar vínculos transnacionales entre PYMES y otros partners estratégicos, mejorando la

nivel de protección de la salud humana y del medio ambiente, estimulando la innovación y la competitividad de la industria química. Afecta a todos los participantes en la cadena de suministro de productos químicos, fabricantes e importadores ubicados en la UE y usuarios intermedios y finales. Desde el año 2008, en Proquimia nos hemos preparado y formado para la implantación del REACH en la empresa, desarrollando un plan interno a fin de cumplir con los plazos establecidos por el Reglamento. Proquimia

está trabajando para registrar todas las sustancias utilizadas en nuestras formulaciones, que estén incluidas en el ámbito del REACH, así como para identificar todos los usos de nuestros clientes.

“El hostelero valora en nosotros la experiencia, el conocimiento y la pasión por ayudar”



Desde su sede en Vic (Barcelona), están fabricando y distribuyendo en 21 países de todo el planeta. Ahora empiezan en India y Dubái. ¿En qué punto de internacionalización están y a qué países enfocan el futuro?

Estamos en un punto incipiente de nuestro proceso de internacionalización. En estos años nos hemos expandido de forma orgánica, ahora nos encontramos ante un reto desafiante. En un entorno altamente competitivo

transferecia tecnológica y potenciando los esfuerzos europeos para conseguir un desarrollo industrial sostenible en el campo de la biotecnología.

En cuanto a la sostenibilidad y el medio ambiente, ¿Qué propuestas novedosas ofrecen?

Nosotros entendemos el concepto sostenibilidad como un concepto amplio, como todo aquello que podemos aportar ahora y en el futuro para mantener y mejorar la utilización de los recursos. Desde este punto de vista contemplamos el cumplimiento de toda la normativa existente, la aplicación del ecodiseño a nuestros productos, la formación de nuestros especialistas, el apoyo a nuestros clientes en un consumo racional, la reducción del consumo de energía, agua y recursos en el sentido amplio de la palabra. Creemos que menos es más... “Quien guarda cuando tiene, come cuando quiere”.

¿Pueden contarnos algo más sobre REACH y los aspectos en los que implica a Proquimia?

REACH es la nueva legislación comunitaria sobre el Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de los productos químicos. Su objetivo es garantizar un elevado

y en el que nuestro país tiende a un sentimiento de inferioridad, consideramos que podemos aportar al desarrollo de mercados de forma positiva, eficiente y creativa. Son varios los mercados en los que estamos analizando la implantación, desde Europa a Asia.

¿También en el exterior se centran básicamente en HORECA?

Sí. El porcentaje de HORECA en esta expansión internacional es mayoritario.

Ostentan diversos premios, galardones y certificaciones de calidad. ¿Hay alguno que les haya hecho más ilusión?

Todos los premios o galardones recibidos a lo largo de estos años nos han ilusionado por igual, ya sean como reconocimiento a la actividad innovadora de la compañía, a la responsabilidad social empresarial o aquellos más específicos para alguno de nuestros sistemas o productos. Cualquiera de ellos es fruto del esfuerzo y la dedicación de todos los trabajadores de Proquimia y por tanto, una recompensa a todo el equipo que hace funcionar y crecer cada día la empresa. ■

EL TABACO DE CONTRABANDO NO PASA CONTROLES DE CALIDAD

DI NO AL CONTRABANDO



Fumar perjudica gravemente su salud y la de los que están a su alrededor

PHILIP MORRIS SPAIN

Unión de Asociaciones de Estanqueros de España