

HACIENDO



150 AÑOS DE COMPROMISO CON LA NUTRICIÓN



Nestlé se ha consolidado como la primera multinacional agroalimentaria del mundo, con presencia en 197 países y 340.000 trabajadores// Su fábrica de Pontecesures, fundada en 1939 y especializada en leche condensada, afianza la fuerte apuesta de la compañía suiza por Galicia

Corría 1866 cuando, en el contexto de una etapa con alta mortalidad infantil en Suiza, el farmacéutico alemán Henri Nestlé, apasionado de la investigación, se lanzó a desarrollar una novedosa fórmula alimenticia compuesta de leche, azúcar y harina de trigo con el objetivo de ayudar a los más pequeños a salir adelante. La bautizó como harina lacteada y lo cierto es que fue todo un éxito en aquel momento, ya que permitió paliar en gran parte un grave problema social y, además, dio lugar a un negocio muy próspero en la época. Lo que no sabía por aquel entonces Henri Nestlé era

elaborar leche condensada, una alianza que permitió a ambas partes abrirse a los mercados internacionales e iniciar un ambicioso proyecto de expansión.

“El éxito de la compañía se debió en buena parte a la inversión llevada a cabo para crear productos alimenticios basados en el conocimiento científico y para la puesta en marcha de modernas fábricas que permitían producir de manera eficiente. El ferrocarril y la navegación a vapor dieron acceso a Nestlé & Anglo-Swiss a nuevos mercados de todo el mundo y la compañía utilizó los modernos medios publicitarios de la época para dar a conocer a los consumidores las cualidades de sus

ya queda lejos el pequeño negocio que el fundador creó hace ya 150 años en Vevey, donde continúa su sede central, Nestlé se aferra a mantener intactos los valores con los que nació y el famoso logotipo del nido, vinculado al significado del apellido en alemán de su creador. Más allá de la primitiva harina lacteada de 1866, Nestlé abarca hoy en día una amplia gama de productos que incluye bebidas, aguas, productos lácteos, chocolates, alimentos para mascotas e incluso especialidades para el cuidado de la piel. Hablar de Nestlé es hacerlo de La Lechera, de Nescafé, de Nesquik, de Maggi, de Sveltesse, de Buitoni, de Kitkat... y de una larga lista de marcas que nunca dejan de estar presentes en miles de hogares del mundo. Por otro lado, la compañía amplió su visión de la alimentación mediante la creación de Nestlé Health Science en 2011, una firma que nació con el objetivo de desarrollar especialidades para mejorar la salud de las personas con necesidades nutricionales específicas.

Nestlé llegó a España en 1905, poco después de su fusión con Anglo-Swiss. Instaló la primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria), donde se elaboró el primer bote de harina lacteada. Le siguieron otros productos también vinculados a la historia de la alimentación en nuestro país: la leche condensada La Lechera (1910), los chocolates Nestlé (1929), la famosa leche en polvo Pelargón (1944), que marcó toda una generación; o el café soluble Nescafé, “un invento revolucionario, materializado en el centro de investigación de Nestlé en Suiza y que llegó al mercado español en 1954”.

En los años 60 llegarían también los productos culinarios Maggi y los helados; y en los 70 lo harían los ultracongelados y los refrigerados. Ya en la década de 1980, Nestlé España, que en la actualidad cuenta con un equipo humano de 5.350 personas y tiene once centros de producción, amplía su oferta a cereales para el desayuno, a las salsas de tomate Solís, las recetas de Litoral y los alimentos para mascotas Friskies, firma

a la que se unió en 2009 la marca global Purina. Asimismo, también se suman a su lista de productos las pastas y salsas frescas Buitoni y las chokolatinas Kitkat. Ya en los 90, la multinacional suiza entra en el mercado español de aguas embotelladas, con marcas locales como Viladrau; y también introduce Nespresso, el café en cápsulas que rápidamente se convierte en un referente para los consumidores españoles. El último gran lanzamiento de Nestlé España, que exporta el 44 % de su producción al extranjero, principalmente a países europeos, tuvo lugar en 2007: Nescafé Dolce Gusto, un nuevo sistema de bebidas en cápsulas monodosis que “revolucionó el mercado llevando el concepto de ‘coffee shop’ al hogar y que supuso la creación de una nueva categoría en el punto de venta”.

APUESTA POR GALICIA. Como no podía ser de otra manera, Nestlé también apostó por Galicia. Lo hizo con la fábrica de Pontecesures (Pontevedra), fundada en 1939, mismo año en el que produjo su primer bote de leche condensada. Así, se convirtió en pionera en la recogida de leche en el campo gallego, que se refrigera y transporta hasta la planta de producción. La fábrica, que en 2015 elaboró 37.000 toneladas de leche condensada azucarada, fue en su momento decisiva para las explotaciones ganaderas de la zona, a cuyo desarrollo contribuyó poniendo a su disposición un servicio de fomento agropecuario. Todo con el objetivo de ayudar a conseguir un mejor aprovechamiento de sus campos y una mayor productividad de la ganadería. Cuenta con una plantilla de 162 trabajadores y tiene capacidad para producir 53.000 toneladas de leche condensada al año. El 52 % de su producción es exportada a otros mercados de Europa, Asia, África y Oceanía.



que la pequeña semilla que él había plantado en la localidad suiza de Vevey llegaría a convertirse en la compañía agroalimentaria más importante del mundo. Tras un periodo de consolidación, en 1905 la firma suiza se fusionó con la Anglo-Swiss Condensed Milk Company, la primera empresa europea en

productos: nutrición, calidad, seguridad, disponibilidad y sabor”, recuerdan desde la multinacional, antes de apuntar que se trata de “un modelo de éxito que actualizado aún se aplica hoy en día”.

Así, más de mil millones de productos Nestlé son consumidos cada día en los cinco continentes, consolidándose como un referente internacional. Se trata de una compañía presente en 197 países que cuenta con un capital humano de 340.000 personas. Aunque



El boticario alemán Henri Nestlé desarrolló en 1866 la denominada harina lacteada, una fórmula de leche, azúcar y trigo para combatir la mortalidad infantil

GALICIA

LA LECHERA, UN SIGLO DE CALIDAD Y DULZOR



Hacia 1875, la empresa fundada por Henri Nestlé en 1866 en Vevey inicia una activa política de expansión industrial. La empresa tuvo entonces que competir con la Anglo-Swiss Condensed Milk Company, dedicada a la producción en Suiza de leche condensada, un producto conocido en los Estados Unidos desde 1856 y muy apreciado por sus especiales propiedades de conservación. Lo hacían bajo la



marca La Laitière, La Lechera. Así, con la fusión de ambas compañías, Nestlé hizo suya la rúbrica, que llegó a España en 1910 a través de la primera fábrica de La Penilla de Cayón. A finales de 1978, La Lechera se despide de su Cantabria natal y emprende el viaje a tierras gallegas. Su producción se traslada a Pontecesures (Pontevedra), donde continúa a día de hoy. La aparición en el mercado español

de la leche esterilizada marca el comienzo del declive de la leche condensada que progresivamente deja de consumirse como leche líquida. Así, en la década de los noventa, La Lechera se orienta hacia nuevas formas de consumo y se convierte en valioso ingrediente para repostería. En 2010, la leche condensada La Lechera cumplió 100 años de presencia en los hogares españoles. Un siglo alimentando y proporcionando placer a los consumidores de generación en generación.

Descárgate el pdf en:
www.elcorreogallego.es

ENTREVISTA

DAVID CORÉ,
DIRECTOR DE NESTLÉ
PONTECESURES

“NO CONCEBIMOS EL FUNCIONAMIENTO DE LA FÁBRICA SIN NUESTROS SOCIOS GANADEROS”

David Coré es el director de la fábrica Nestlé de Pontecesures (Pontevedra) desde el año 2013. Después de trabajar en varios centros de producción de la compañía, en la que entró hace 18 años, asumió el reto de gestionar la factoría gallega, especializada en la elaboración de leche condensada y una de las que registra mayor crecimiento de todas las que la multinacional tiene en España.

Nestlé siempre estuvo muy arraigada a esta comarca del bajo Ulla y Sar...

Es normal que exista esta vinculación ya que llevamos 77 años de actividad. Además, somos el principal centro de empleo en Pontecesures: cientos de personas de la comarca han trabajado en esta planta desde su fundación, y el 50 % de los trabajadores que están hoy en día en plantilla son de este concello o de otros de los alrededores. Y también hay mucho arraigo porque muchos de los empleados ya son hijos o incluso nietos de antiguos trabajadores. Tenemos hasta terceras generaciones en nuestra fábrica.

¿Cuál es la esencia de esta planta?

Tiene como esencia, por un lado, las raíces suizas, lo que conlleva unos valores y unos principios corporativos que están muy presentes, y que en parte es lo que nos ha permitido sobrevivir estos 150 años; y por otra parte sensibilidades arraigadas a esta tierra y sus gentes. Es una fábrica relativamente pequeña dentro del grupo Nestlé y que ha estado siempre en lucha por su subsistencia. Pensemos que la leche condensada sí era un producto que se consumía mucho a principios del siglo XX, de hecho se llegaron a fabricar en España 90.000 toneladas, pero ahora ha bajado mucho. Además, siempre hubo mucha competencia, tanto interna como externa para esta fábrica. Esa lucha continua, esa búsqueda de la mejora, esas ganas por salir adelan-

te, con perseverancia y humildad, es lo que ha marcado también el carácter de la planta.

¿Qué es la leche condensada?

Es un producto que tuvo sus orígenes a mediados-finales del siglo XIX y que cubría la función de conservar la leche fresca, que es muy perecedera. Con un conservante natural como el azúcar se consigue preservar el producto a lo largo del tiempo. En estos momentos estamos fabricando leche condensada pero también dulce de leche y leche evaporada. En este sentido, estamos rondando las 40.000 toneladas anuales de producción y el 52 % es para exportación. En un inicio se destinaba solo a países europeos, pero nos estamos expandiendo cada vez más. El año pasado enviamos 50 toneladas de leche condensada gallega a Nueva Zelanda, el país que registra la mayor exportación láctea a nivel mundial, lo que también es un orgullo y un motivo de satisfacción para nosotros. La aparición en el mercado de la leche esterilizada, a mediados de los años setenta, hizo que la leche condensada dejara de consumirse como alternativa a la leche fresca, pero La Lechera ha sabido recuperar el protagonismo que durante décadas tuvo en las despensas españolas acercándose al concepto de placer. En la actualidad se utiliza especialmente en repostería, como acompañamiento del café o como toque final de postres y helados.

¿Qué hay de las materias primas?

Leche condensada es leche y azúcar, no hay más. Es fundamental tener una leche de muy buena calidad, y en esta fábrica la tienen reconocida como una de sus ventajas competitivas fundamentales. A nivel corporativo la calidad de la leche condensada de Pontecesures está valorada como una de las mejores. ¿Por qué? Básicamente por la leche fresca, que es muy buena. Además, la procesamos en cuanto llega a fábrica y esto le confiere unas características orga-

nolépticas al producto y una conservación que está muy apreciada.

¿Cómo es la relación con los ganaderos?

Son un socio imprescindible. No concebimos la marcha de esta fábrica sin que haya a nuestro lado esos socios que son los ganaderos. Es verdad que desde abril de 2015, cuando se eliminaron las cuotas lácteas, el precio de la leche ha ido cayendo en picado y la vida en el campo se ha hecho bastante más dura. Nuestro objetivo es conseguir el soporte necesario para sobrevivir nosotros y también ellos, porque el uno sin el otro el negocio caería. Ahora mismo tenemos 174 explotaciones ganaderas que nos suministran leche directamente, sobre 86.000 toneladas al año. Estos ganaderos están dentro de un programa de certificación de buenas prácticas con el que intentamos asegurar la calidad del producto y la seguridad alimentaria. La verdad es que somos muy exigentes con ellos, somos conscientes de que no cualquier ganadero puede trabajar con nosotros. Trabajamos siempre buscando el largo plazo y esta visión de valor compartido. La manera de generar valor para nuestros accionistas está en generar valor para nuestros proveedores, nuestros clientes, empleados, consumidores y para el entorno donde operamos. Si no, el negocio no es sostenible.

¿Cómo generan este valor?

Tenemos este programa de certificación y tenemos también una cartera de microcréditos que concedemos a los ganaderos sin interés para que puedan modernizar sus instalaciones, y en su día también para poder comprar cuota. De hecho, desde 2010 llevamos concedidos unos tres millones de estos créditos. Asimismo,

en España tenemos un programa en colaboración con la Universidad de Santiago con el que buscamos la manera de hacer las explotaciones ganaderas más competitivas. Por otro lado, en fábrica hay un equipo de seis personas que se dedican a asesorar al personal en el campo. Tenemos gente continuamente con los ganaderos. Hay un contacto continuo y eso es también muy importante, ya que es lo que genera confianza y nos permite mejorar a ambas partes. Nestlé siempre apoyó esta forma de trabajar.

¿Cómo cree que está contribuyendo Nestlé Pontecesures a hacer Galicia?

Creo que colaboramos a construir Galicia creando empleo, tanto interno como externo. Si a nosotros nos va bien a nuestros ganaderos también les tendría que ir bien y a nuestros proveedores igual. Al final, una fábrica es un engranaje, un motor económico que genera riqueza. El compromiso de Nestlé con Pontecesures es muy claro. Desde 2010 en esta fábrica se han invertido más de 13 millones

de euros para mejorar procesos, en desarrollo e innovación, para ampliar capacidad y tratar de crecer cada vez más; y también para mejorar las condiciones del trabajo.

