



50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.

“EL MEJOR BACALAO DEL MUNDO”
Washington Post





La empresa



Algunas fechas a tener en cuenta



Situada en Irun y en un entorno inmejorable



Creciendo constantemente



Las cifras nos avalan



El factor humano



Visión internacional



Garantía de Calidad y salubridad



TICs y función social



La empresa



Algunas fechas a tener en cuenta



Situada en Irun y en un entorno inmejorable



Creciendo constantemente



Las cifras nos avalan



El factor humano



Visión internacional



Garantía de Calidad y salubridad



TICs y función social





La empresa

***LA BACALADERA** es una empresa vasca fundada en 1956 dedicada a la fabricación, transformación, importación y comercialización de pescado.*

Orientamos nuestros productos a la hostelería y a la distribución moderna con una red de proveedores consolidada cercana al cliente y con vocación exportadora.

*La **Bacaladera** aporta valor a sus clientes a través del conocimiento de mercado y del conocimiento en la elaboración de productos con orientación a la demanda del mercado cumpliendo con los compromisos comerciales y sociales que aporta valor al entorno y a la sociedad.*



bacalao a la plancha con garbanzos

50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.





Algunas fechas a tener en cuenta

Desde nuestra fundación hasta nuestros días, hemos recorrido un largo camino:

1956- 1994: *La Bacaladera se posiciona como uno de los líderes principales en el mercado del bacalao salado y bacalao congelado.*

1995: *Construcción de una nueva planta de elaboración.*

1996: *El grupo noruego Solstrand compra La Bacaladera S.A.U.*

2000: *Obtención de la Certificación ISO 9001*

2001: *Adquisición de la empresa Congelados Pasaia.*

2006: *Contrato con Artic Seafood en cooperación con el Gobierno de Groenlandia*

2007: *Nuevo Plan Estratégico 2007/2011.*

2008: *Nueva línea de pescado refrigerado. Acuerdo estratégico con Unialco y dentro del pescado local acuerdo con la Kofradia de Hondarribia para el desarrollo, transformación y comercialización de productos de valor añadido de atún y bonito.*

2009: *Consecución de la Norma europea de calidad en alimentación. IFS (International Food Standard)*



bacalao al pil pil y vizcaina

50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.





Situada en Irun y en un entorno inmejorable

*Una **planta transformadora modélica** inaugurada en 1996 y cuya construcción se llevó a cabo respetando los más exigentes requisitos veterinario/sanitarios.*

La planta se encuentra situada estratégicamente cerca de las principales rutas marítimas, terrestres y áreas de la zona.

***10.500 metros cuadrados** construidos.*

*Capacidad de almacenamiento superior a **5.000 Tm.***

*Capacidad de secado superior a **25 Tm./día.***

*Túnel de congelación con capacidad superior a **30 Tm./día.***

Variadas líneas de empaquetado: retractilado, termoformado, flow-pack, vacío...



patatas y puerros con bacalao y nata

50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.





Creciendo constantemente

El crecimiento y la innovación han sido una constante en nuestra empresa pasando nuestra facturación de 6 millones de € en 1995 a los 25 millones € de la actualidad.

En la actualidad somos referente a nivel nacional e internacional y proveedor principal del sector HORECA

Nuestra gama de producto ha sufrido también una importante evolución pasando de ofrecer un producto salado en el 95 a desalado y congelado en 2001 y refrigerado y fresco en 2007 y con un constante crecimiento en nuestra variedad de producto y formato (bacalao, calamar, anchoa, salmón, panga....)



bacalao encebollado y con salsa de tomate

50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.





Las cifras nos avalan

No solamente el crecimiento y ha sido una constante en nuestra facturación , otras cifras también nos avalan.

Hemos pasado de 1 túnel de secado, otro de congelado y una línea de empaquetado en 1996 a 3 túneles de congelado, 1 de congelación criogénica, 3 de secado y 7 líneas de empaquetado en 2007. Además he nos triplicado nuestra capacidad de almacenaje de 3.000 a 7.000 Tn.

Nuestras previsiones de ventas para el 2009 son positivas pese a la crisis y pensamos crecer has hasta los 30 millones de facturación en 2010.



bacalao fresco a la plancha con salsa de setas y champiñones

50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.





El factor humano

*Contamos con aproximadamente 100 empleados, conocedores de su oficio y perfectamente dirigidos hacia el mejor servicio y respeto de la **Calidad**.*

Nuestros equipos que buscan la especialización en cada una de sus actividades, y son perfectamente conscientes de la diversidad de necesidades de cada uno de los mercados en donde actuamos.

En una Comarca donde el paro femenino alcanza el 16,6% nuestro personal está mayoritariamente constituido por mujeres llegando al 80% de nuestro personal general, y a dos tercios de nuestro equipo directivo.



bacalao ajoarriero con guarnición de arroz pilaw

50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.





Visión internacional

Desde sus orígenes La Bacaladera se ha caracterizado tanto en el ámbito de sus compras como de sus ventas, por su presencia en los mercados exteriores.

Desde la llegada del grupo noruego Solstrand, esta presencia exterior se ha acentuado, efectuando nuestras compras en los más diversos orígenes, buscando permanentemente la mejor calidad y regularidad en el suministro, lo que nos permite atender de forma adecuada las exigencias del mercado internacional.

Exportamos un 60% de nuestra producción a países como Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Portugal, Brasil, ... y contamos con una importante presencia en mercados como el chino desde hace 15 años.



bacalao con salsa alioli de mandarina



50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.



Garantía de Calidad y salubridad

La Bacaladera, como transformadora de productos alimenticios, asume por completo sus responsabilidades en temas de calidad y salubridad cumpliendo con los más exigentes requisitos dentro de su sector

IFS (Internacional Food Standard): Norma de calidad europea esenciales para los proveedores de alimentos del sector de la distribución alimentaria para grandes superficies de Francia, Alemania, Austria, Bélgica, Holanda, Polonia, Italia

Certificados ISO 9001: sistema de calidad que incluye el APPCC.

Laboratorio propio de microbiología alimentaria.



lomos de bacalao en salsa verde

50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.





TICs y función social

Disponemos de una tienda on-line para comodidad de nuestros clientes así como de un boletín propio de suscripción gratuita..

Participamos activamente en el entramado social de nuestro entorno a través de

- 1. participaciones y patrocinios deportivos (Real Unión fútbol, Biurrarena Saskibaloia femenino, equipo balonmano Hondarribia);*
- 2. a través de cooperaciones con ONGs (Taupadak, Sport Mundi...);*
- 3. en la celebración del campeonato de Euskal Herria de pinchos,*
- 4. campeonato de pil-pil de Hondarribi...*

Mención especial merece el reconocimiento en 2007 por parte del Washington Post como:

“El mejor bacalao del Mundo”



bacalao con salsa de pimientos verdes



50 aniversario
años de calidad

La **bacaladera** S.A.U.



La  **bacaladera** S.A.U.

50 años dando pasos al frente

