

Alimentos de confianza

Ferrer es líder en la distribución de pescado fresco y alimentos congelados en Catalunya

Congelado o fresco, la calidad de los productos Ferrer es su razón de ser. Adquieren las materias primas del mar directamente de origen, desde las lonjas más cercanas hasta las zonas más remotas del planeta para garantizar las mejores cualidades por especie: Nueva Zelanda, Argentina, Escocia, India, Sudáfrica, etc. Ferrer posee más de 2.000 referencias de alimentación congelada y pescado fresco, velando siempre por la mejor relación calidad/precio.

“El máximo rigor en los controles de calidad y el cumplimiento de todas las normativas legales vigentes son garantía indispensable en todos nuestros productos”, explican los responsables de Ferrer, que trabajan las materias primas directamente de origen, desde las lonjas más cercanas hasta las zonas más remotas del planeta para garantizar las mejores especies: desde Nueva Zelanda o Argentina, hasta India, o Sudáfrica.



Referente al pescado fresco, un equipo de unas 20 personas cada día se encarga de la compra, preparación y elaboración de la materia prima para que, antes de las 7:00 de la mañana, el pescado se reparta y sirva por todo el territorio catalán. “Gracias a la situación privilegiada de la empresa en una nave en pleno Mercabarna con grandes espacios para la preparación y elaboración del

pescado, podemos servir a diario pescado de las lonjas Nacionales (de todo el litoral catalán, del Norte de Galicia hasta el País Vasco, o hasta del Sur como Andalucía o Canarias).”

Productos de gama alta para estas Navidades

Tanto para el resto del año como, sobre todo, para estas Navidades, Ferrer dispone de una de las más extensas gamas de productos del mar, ya sea en fresco o en congelado, que harán delicias de quien las pruebe: la gamba argentina (sabrosa y carnosa) o la fresca de la costa (delicada y con un sabor sublime). En crustáceos, desde el buey de mar o la nécora listos para “descongelar y comer” y con la mejor calidad gracias a que han sido cocidos con agua de mar para conservar todo su sabor. Disponemos de cigalas de todos los tamaños, así como langostinos, carabineros y, cómo no, los reyes del mar: la langosta o el bogavante, también en fresco o congelado. No olvidemos los moluscos muy apetecibles como aperitivo o cocinados, donde el mejillón más preciado para estas fiestas es el gallego grande, las almejas, las navajas, las ostras (en varios tamaños), etc. Recomendamos

90 AÑOS DE TRADICIÓN Y EVOLUCIÓN

Los orígenes de Ferrer se remontan al 1924, cuando el abuelo del actual gerente de la empresa comenzó a comercializar el pescado que compraba a diario en el Mercado del pescado de Barcelona. Su hijo, Félix Ferrer (que este año ha recibido un premio por su trayectoria profesional por la Cambra de Comerç) consolidó unos años más tarde la empresa estableciendo una venta organizada y por rutas por toda la hostelería y restauración de la zona.

A lo largo del tiempo, Ferrer empezó a crecer, comercializando no sólo pescado y marisco sino todo tipo de alimentación congelada que consumían y pedían los clientes: verduras, precocinados, helados, postres, etc. La constante evolución de la empresa no sólo hizo crecer la oferta comercial, productos y formatos, sino que también se fueron abriendo progresivamente nuevas delegaciones y almacenes para estar más cerca de los clientes y poder ofrecer un servicio más flexible y rápido y eficaz.

La clientela también ha ido evolucionando, pasando de estar basada en la hostelería y la alimentación tradicional, a adaptarse ahora a todo tipo de clientes y establecimientos, algunos más modernos como la gran distribución, plataformas, mayoristas, etc.

Ferrer facturó en 2012 49 millones de euros y emplea ya a unos 300 trabajadores. Dispone de una flota de 140 vehículos y tiene la sede central en Vic, además de una central de fresco en Mercabarna y delegaciones en Figueres, Manresa, Tarragona, Lleida, Girona (esta última tras el reciente acuerdo con Suñer Girona).

damos también una de las carnes más valoradas en estas fechas, como son la vieira o la zamburiña (más pequeña).

Finalmente, bajo encargo y para los más sibaritas, en Ferrer también disponemos de productos tan selectos como angulas auténticas, los percebes frescos de gran tamaño o las “esparidenyes”.

Planta de elaboración propia

En su central en Vic disponen de una moderna y funcional planta de elaboración. Su actividad se centra en la transformación de productos de la pesca congelados, y las líneas de trabajo son, básicamente, productos de la marca Ferrer pero también productos para marca de distribuidor, tanto a nivel nacional como fuera de España. La fábrica está equipada con la tecnología más avanzada lo que permite ofrecer un gran abanico de formatos y packagings: desde bandejas termose-

lladas con cualquier diseño, las novedosas bandejas Skin Pack, bolsas de cualquier tamaño, y otros productos a granel tanto retractilados como higienizados (segunda piel).

Retos de futuro

Los retos de futuro de Ferrer pasan por seguir consolidando la empresa cómo líder en el sector (desde 2007, aún y con la crisis, la empresa lleva un promedio de un 5% de crecimiento anual), seguir mejorando a diario y profesionalizándose sin perder de vista su principal objetivo: la mejor relación calidad / precio así como la inversión constante en infraestructuras, flota, y personal para ofrecer el mejor servicio de todo el territorio. Actualmente, las ventas de Ferrer están en un 90% en Catalunya, donde son líderes, pero la empresa se va abriendo cada vez más en el exterior (Aragón, Castellón, resto Nacional, así como fuera: sur de Francia, Europa y hasta Tailandia).

www.ferrer.es - fferrer@fferrer.es

