

## Caprabo avança amb el seu pla de transformació i posa en funcionament la nova plataforma de frescos

NOTE DE PREMSA 24/08/2020

### Caprabo avança amb el seu pla de transformació i posa en funcionament la nova plataforma de frescos

*Barcelona, 24 d'agost de 2020.- El producte fresc que venen els 300 supermercats de Caprabo ja se serveix des de la nova plataforma especialitzada del ZAL Port al Prat de Llobregat (Barcelona).*

Les operacions a les noves instal·lacions s'han iniciat la primera setmana de juliol, complint amb el calendari previst per la companyia.

La construcció d'una nova plataforma per al producte fresc s'emmarca en la transformació de la xarxa logística de Caprabo per donar servei a les seves botigues de nova generació. Amb la nova plataforma del Prat de Llobregat, de 24.600m<sup>2</sup> de superfície, i el centre de distribució d'Abrera, de 26.000m<sup>2</sup>, Caprabo gestionarà més de 50.000m<sup>2</sup> de superfície logística amb més de 12.000 referències.



[Veure imatge](#)

*"Per a Caprabo suposa fer realitat un dels projectes de transformació més rellevants dels últims 40 anys. Implica concentrar l'operativa de tota la carn, xarcuteria, peix, fruita i verdura que reben cada dia les botigues de Caprabo en un únic espai. Les noves instal·lacions del ZAL, ens permetran guanyar en eficiència i millorar el servei a les nostres botigues de nova generació", explica **Asier Bustinza, director de Logística de Caprabo**. "Donem resposta, d'aquesta manera, als principals atributs de Caprabo en relació amb la qualitat i varietat d'assortiment", afegeix.*

La nova plataforma de frescos és diàfana, compta amb tres zones de temperatures d'entre 2 i 4 graus per a cada tipus de producte i és molt versàtil i adaptable. En el seu conjunt suma 17.200m<sup>2</sup> i té capacitat per augmentar en un 50% el nombre de productes frescos que la companyia gestiona en l'actualitat. **Fins a 100 tones de fruita i verdura al dia**

*"Ens permet optimitzar l'espai i augmentar la polivalència. Està preparada per gestionar fins a 100 tones diàries de fruita i verdura; 70 tones de xarcuteria; 30 tones de carn i fins a 20 tones de peix ", explica **Bustinza**.*

#### Una nau versàtil

La plataforma construïda per CILSA, societat participada pel Port de Barcelona i MERLIN Properties, gestora de la ZAL Port, ha suposat una inversió superior als 20Mill€, suma 24.600m<sup>2</sup> i està ubicada al terme municipal del Prat de Llobregat (Barcelona).

Les noves instal·lacions de Caprabo estan ubicades a la parcel·la A.23.2., que gestiona també CILSA i que disposa de 31.000m<sup>2</sup> de superfície. Dels 24.600m<sup>2</sup> que ocupa la nau de Caprabo, 17.200m<sup>2</sup> es destinen a la plataforma per producte fresc, 3.400m<sup>2</sup> a la nova seu central de la companyia i altres 4.000m<sup>2</sup> estan dedicats al supermercat online *Capraboacasa*.

A la plataforma de frescos, la zona de fred positiu representa una superfície aproximada de més de 13.600m<sup>2</sup> i té càmeres de fred negatiu de 245m<sup>2</sup> de superfície. La parcel·la està dotada amb 130 places d'aparcament i una zona específica de rentat de camions. Inclou 43 molls de càrrega, dels quals 10 correspondran a l'operativa de *Capraboacasa*.

### **Millor servei al supermercat de nova generació**

El disseny de la nova estructura logística de Caprabo està orientat a donar un servei òptim a les botigues. La centralització dels frescos en una única plataforma permet tractar el producte de manera personalitzada segons les seves necessitats de conservació. Addicionalment, ordena els lliuraments en la base de la distribució de la botiga, de manera que preval l'eficiència en el punt de venda, millora la reposició i és més eficaç.

La unificació dels cicles de servei permet l'eliminació de l'estoc del producte súper fresc, millorant la frescor i la vida útil del producte. S'aconsegueix, d'aquesta manera, que el client tingui un producte de més qualitat i de més llarga durada.

### **Millores en les condicions de treball**

Per als més de 300 empleats de frescos, la plataforma suposa importants millores pel que fa a l'adequació dels llocs de treball, les zones de descans i una temperatura estable. També suposa la comoditat d'operar en una plataforma plana i diàfana, sense barreres arquitectòniques que optimitza els recorreguts, a més de tenir menor soroll ambiental, una millora rellevant, ja que les instal·lacions de fred són d'última generació i no impacten en soroll.

### **Transformació logística i millora de l'eficiència**

Fins ara, el producte fresc es trobava repartit entre les plataformes que Caprabo té a Abrera i L'Hospitalet de Llobregat, província de Barcelona. La plataforma de distribució d'Abrera, que està en procés d'ampliació i reforma, gestionarà fins a 6.000 referències i concentrarà el producte no fresc. Aquest procés finalitzarà a l'octubre.

### **Transportar de manera més sostenible**

Amb la nova plataforma, els supermercats de Caprabo únicament rebran un camió al dia de producte fresc. Això suposa menys transport en carretera i, per tant, un menor impacte a l'entorn. Quan el procés de transformació logística estigui finalitzat amb les reformes a la plataforma d'Abrera, la reducció total de quilòmetres a la carretera se situarà per sobre de l'3,5%.

## Mediambientalment en positiu

La construcció de la nova plataforma del ZAL es realitza sota estàndards de qualitat mediambiental recollits en la Certificació LEED Gold, per a les instal·lacions, que concedeix el U.S. Green Building Council. Introdueix mesures d'eficiència energètica com a sistemes avançats de fred i il·luminació, respectuoses amb el medi ambient. La nova plataforma tindrà retorn per al residu orgànic.

## Estalvi energètic

Incorpora mesures d'estalvi i monitorització de consums, així com sistemes per a l'aprofitament de residus. La instal·lació d'aparells i aixetes de baix consum preveu un estalvi de consum d'aigua anual del 50% en comparació amb un edifici tipus. Compta amb plaques fotovoltaïques per a autoconsum d'energia elèctrica de 60 kWp, que aporten tres vegades més de la potència i fins al 5% del consum anual necessari per a la nau. Inclou monitoratge de consums. En aquest cas, s'ha implantat un sistema d'última generació capaç de fer un seguiment detallat i en temps real dels consums d'aigua i energia i detectar, d'aquesta manera, possibles desviacions.

## Aprofitament de la calor

Per a la generació d'aigua calenta sanitària que s'utilitza en dutxes i serveis s'aprofita la calor residual de la instal·lació frigorífica. D'aquesta manera no hi ha consum addicional d'energia i també ajuda a dissipar la calor de la instal·lació. Cal també destacar l'ús d'amoniac per a la producció de fred a la planta, evitant així l'ús de gasos perjudicials que generen escalfament global.

L'edifici compta amb zones verdes d'espècies autòctones que no necessiten reg.

Fins al 90% dels residus que ha generat la construcció de la nova plataforma de distribució es reciclen.

## Pla de transformació de Caprabo

El nou centre de distribució de frescs s'emmarca en un procés de transformació en què està immers Caprabo i que inclou la **reorganització logística**, amb dues plataformes (una nova i una altra reformulada); la **renovació de la xarxa** de botigues de Caprabo -que concentra el seu negoci a Catalunya- a un **model de nova generació**; l'aposta per **l'expansió a través de franquícies** amb un format de botiga versàtil, urbà, amb horaris i dies de servei ampliat molt millor adaptats a les necessitats del nou consumidor; l'aposta per la venda en línia amb **Capraboacasa** i lliuraments més dinàmiques; i l'aposta pels **serveis de valor afegit** del comerç tradicional de proximitat que identifiquen i han diferenciat a Caprabo al llarg dels seus més de 60 anys d'història.

La transformació logística que porta a terme Caprabo ha tingut en compte les consideracions de seguretat addicionals que es deriven de la situació d'alerta sanitària per la COVID-19.

---

## Caprabo

Caprabo, companyia de supermercats de referència, va néixer a la ciutat de Barcelona l'any 1959. Té una xarxa de més de 300 supermercats a les quatre províncies de Catalunya i a la companyia treballen unes 6.000 persones. Caprabo aposta per la diferenciació a través de la salut, la producció agroalimentària de proximitat, els productes frescos, l'estalvi personalitzat, la varietat i la innovació. Cada dia, més de 200.000 persones compren en els supermercats Caprabo i més d'un milió de clients disposen d'una targeta de fidelització. Caprabo és pionera en la venda d'alimentació per Internet a través de Capraboacasa i ha estat la primera empresa de distribució a llançar al mercat una app de compra. Des del 2007, Caprabo forma part del Grup Eroski.

[www.caprabo.com](http://www.caprabo.com) [ [/sites/caprabocom/](http://www.caprabo.com) ]

[www.capraboacasa.com](http://www.capraboacasa.com) [ <http://www.capraboacasa.com> ]

[www.miclubcaprabo.com](http://www.miclubcaprabo.com) [ <http://www.miclubcaprabo.com> ]

[www.twitter.com/caprabo](http://www.twitter.com/caprabo) [ <http://www.twitter.com/caprabo> ]

[www.facebook.com/caprabo](http://www.facebook.com/caprabo) [ <http://www.facebook.com/caprabo> ]

[www.flickr.com/photos/caprabo](http://www.flickr.com/photos/caprabo) [ <http://www.flickr.com/photos/caprabo> ]

[www.youtube.com/user/Caprabo50](http://www.youtube.com/user/Caprabo50) [ <http://www.youtube.com/user/Caprabo50> ]

[www.instagram.com/caprabo\\_supermercados/](http://www.instagram.com/caprabo_supermercados/) [ [http://www.instagram.com/caprabo\\_supermercados/](http://www.instagram.com/caprabo_supermercados/) ]