

Caprabo avanza con su plan de transformación y pone en funcionamiento la nueva plataforma de frescos

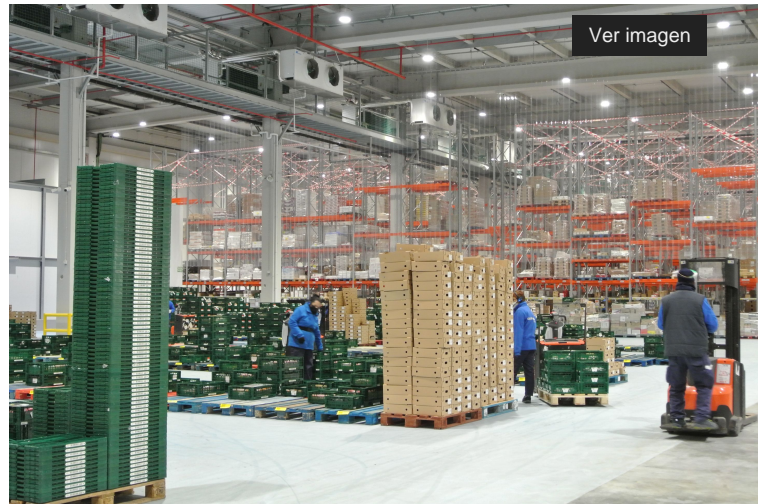
NOTA DE PRENSA 24 ago 2020

Caprabo avanza con su plan de transformación y pone en funcionamiento la nueva plataforma de frescos

Barcelona, 24 de agosto de 2020.- El producto fresco que venden los 300 supermercados de Caprabo ya se sirve desde la nueva plataforma especializada del ZAL Port en El Prat de Llobregat (Barcelona).

Las operaciones en las nuevas instalaciones se han iniciado en la primera semana de julio, cumpliendo con el calendario previsto por la compañía.

La construcción de una nueva plataforma para el producto fresco se enmarca en la transformación de la red logística de Caprabo para dar servicio a sus tiendas de nueva generación. Con la nueva plataforma de El Prat de Llobregat, de 24.600m² de superficie, y el centro de distribución de Abrera, de 26.000m², Caprabo gestionará más de 50.000m² de superficie logística con más de 12.000 referencias.



“Para Caprabo supone hacer realidad uno de los proyectos de transformación más relevante de los últimos 40 años. Implica concentrar la operativa de toda la carne, charcutería, pescado, fruta y verdura que reciben cada día las tiendas de Caprabo en un único espacio. Las nuevas instalaciones del ZAL, nos van a permitir ganar en eficiencia y mejorar el servicio a nuestras tiendas de nueva generación”, explica Asier Bustinza, Director de Logística de Caprabo. “Damos respuesta, de esta forma, a los principales atributos de Caprabo en relación con la calidad y variedad de surtido”, añade.

Hasta 100 toneladas de fruta y verdura al día

La nueva plataforma de frescos es diáfana, cuenta con tres zonas de temperaturas de entre 2 y 4 grados para cada tipo de producto y es muy versátil y adaptable. En su conjunto suma 17.200m² y tiene capacidad para aumentar en un 50% el número de productos frescos que la compañía gestiona en la actualidad.

“Nos permite optimizar el espacio y aumentar la polivalencia. Está preparada para gestionar hasta 100 toneladas diarias de fruta y verdura; 70 toneladas de charcutería; 30 toneladas de carne y hasta 20 toneladas de pescado”, explica Bustinza.

Una nave versátil

La plataforma construida por CILSA, sociedad participada por el Port de Barcelona y MERLIN Properties, gestora de la ZAL Port, ha supuesto una inversión superior a los 20Mill€, suma 24.600m² y está ubicada en el término municipal de El Prat de Llobregat (Barcelona).

Las nuevas instalaciones de Caprabo están ubicadas en la parcela A.23.2., que gestiona también CILSA y que dispone de 31.000m² de superficie. De los 24.600m² que ocupa la nave de Caprabo, 17.200m² se destinan a la plataforma para producto fresco, 3.400m² a la nueva sede central de la compañía y otros 4.000m² están dedicados al supermercado online *Capraboacasa*.

En la plataforma de frescos, la zona de frío positivo representa una superficie aproximada de más de 13.600m² y tiene cámaras de frío negativo de 245m² de superficie. La parcela está dotada con 130 plazas de aparcamiento y una zona específica de lavado de camiones. Incluye 43 muelles de carga, de los que 10 corresponderán a la operativa de *Capraboacasa*.

Mejor servicio al supermercado de nueva generación

El diseño de la nueva estructura logística de Caprabo está orientado a dar un servicio óptimo a las tiendas. La centralización del fresco en una única plataforma permite tratar el producto de manera personalizada según sus necesidades de conservación. Adicionalmente, ordena las entregas en base a la distribución de la tienda, por lo que prima la eficiencia en el punto de venta, mejora la reposición y es más eficaz.

La unificación de los ciclos de servicio permite la eliminación del stock del producto súper fresco, mejorando la frescura y la vida útil del producto. Se consigue, de esta forma, que el cliente tenga un producto de más calidad y de más larga duración.

Mejoras en las condiciones de trabajo

Para los más de 300 empleados de frescos, la plataforma supone importantes mejoras en cuanto a la adecuación de los puestos de trabajo, las zonas de descanso y una temperatura estable. También supone la comodidad de operar en una plataforma plana y diáfana, sin barreras arquitectónicas que optimiza los recorridos, además de tener menor ruido ambiental, una mejora relevante, ya que las instalaciones de frío son de última generación y no impactan en ruido.

Transformación logística y mejora de la eficiencia

Hasta ahora, el producto fresco se encontraba repartido entre las plataformas que Caprabo tiene en Abrera y L'Hospitalet de Llobregat, provincia de Barcelona. La plataforma de distribución de Abrera, que está en proceso de ampliación y reforma, gestionará hasta 6.000 referencias y concentrará el producto no fresco. Este proceso finalizará en octubre.

Transportar de manera más sostenible

Con la nueva plataforma, los supermercados de Caprabo únicamente recibirán un camión al día de producto fresco. Esto supone menos transporte en carretera y, por tanto, un menor impacto al medio ambiente. Cuando el proceso de transformación logístico esté finalizado con las reformas en la plataforma de Abrera, la reducción total de kilómetros en carretera se situará por encima del 3,5%.

Medioambientalmente en positivo

La construcción de la nueva plataforma del ZAL se realiza bajo estándares de calidad medioambiental recogidos en la Certificación LEED Gold, para las instalaciones, que concede el U.S. Green Building Council. Introduce medidas de eficiencia energética como sistemas avanzados de frío e iluminación, respetuosas con el medioambiente. La nueva plataforma tendrá retorno para el residuo orgánico.

Ahorro energético

Incorpora medidas de ahorro y monitorización de consumos, así como sistemas para el aprovechamiento de residuos. La instalación de aparatos y grifería de bajo consumo prevé un ahorro del consumo de agua anual del 50% en comparación con un edificio tipo. Cuenta con placas fotovoltaicas para autoconsumo de energía eléctrica de 60 KWp, que aportan tres veces más de la potencia y hasta el 5% del consumo anual necesario para la nave. Incluye monitorización de consumos. En este caso, se ha implantado un sistema de última generación capaz de hacer un seguimiento pormenorizado y en tiempo real de los consumos de agua y energía y detectar, de esta manera, posibles desviaciones.

Aprovechamiento del calor

Para la generación del agua caliente sanitaria que se utiliza en duchas y servicios se aprovecha el calor residual de la instalación frigorífica. De esta forma no hay consumo adicional de energía y también ayuda a disipar el calor de la instalación. Cabe también destacar el uso de amoníaco para la producción de frío en la planta, evitando así el uso de gases perjudiciales que generan calentamiento global.

El edificio cuenta con zonas verdes de especies autóctonas que no precisan riego.

Hasta el 90% de los residuos que ha generado la construcción de la nueva plataforma de distribución se reciclan.

Plan de transformación de Caprabo

El nuevo centro de distribución de frescos se enmarca en un proceso de transformación en el que está inmerso Caprabo y que incluye la **reorganización logística**, con dos plataformas (una nueva y otra reformulada); la **renovación de la red** de tiendas de Caprabo -que concentra su negocio en Cataluña- a un **modelo de nueva generación**; la apuesta por la **expansión a través de franquicias** con un formato de tienda versátil, urbano, con horarios y días de servicio ampliados mucho mejor adaptados a las necesidades del nuevo consumidor; la apuesta por la venta online con **Capraboacasa** y entregas más dinámicas; y la apuesta por los **servicios de valor añadido** del comercio tradicional de proximidad que identifican y han diferenciado a Caprabo a lo largo de sus más de 60 años de historia.

La transformación logística que lleva a cabo Caprabo ha tenido en cuenta las consideraciones de seguridad adicionales que se derivan de la situación de alerta sanitaria por la COVID-19.

Caprabo

Caprabo, compañía de supermercados de referencia, nació en la ciudad de Barcelona el año 1959. Tiene una red de más de 300 supermercados en las cuatro provincias de Cataluña y en la compañía trabajan unas 6.000 personas. Caprabo apuesta por la diferenciación a través de la salud, la producción agroalimentaria de proximidad, los productos frescos, el ahorro personalizado, la variedad y la innovación. Cada día, más de 200.000 personas compran en los supermercados Caprabo y más de un millón de clientes disponen de tarjeta de fidelización. Caprabo es pionera en la venta de alimentación por Internet a través de Capraboacasa y ha sido la primera empresa de distribución en lanzar al mercado una app de compra. Desde 2007, Caprabo forma parte del Grupo Eroski.

www.caprabo.com [[/sites/caprabocom/](#)]

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

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

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

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

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

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

www.instagram.com/caprabo_supermercados/ [http://www.instagram.com/caprabo_supermercados/]