

Compañía Frutera La Paz:

Altos estándares de calidad construyen empresa única en el negocio de las frutas congeladas

- *Usaria de Propyme certificada con BRC.*

Es muy posible, que si usted visitó recientemente Estados Unidos, Europa, Australia o Suramérica y disfrutó de un batido de frutas en los omni presentes "smoothie bars", haya degustado un pedacito de la Compañía Frutera La Paz, empresa nacional ubicada en Aguas Zarcas de San Carlos.



Silvia Arias
Periodista CONICIT
sarias@conicit.go.cr

Junto con la norma British Retail Consortium, Compañía Frutera La Paz cumple con diversas normas de calidad, tal y como la que garantiza la carbono neutralidad, normas de responsabilidad social y la Primus GFS de calidad que juntas garantizan la excelencia del proceso.

La Compañía Frutera La Paz, empresa beneficiaria de los fondos Propyme que administra el CONICIT, es la primera empresa en el mundo de frutas tropicales congeladas, certificada carbono neutral, o sea que es capaz de garantizar a sus públicos de interés que remueve igual cantidad de bióxido de carbono como el que agrega a la atmósfera durante su producción.

Recientemente, dentro de su lista de certificaciones de calidad e inocuidad alimentaria, se agrega una: la certificación en la norma BRC (British Retail Consortium), que cobija a la industria *retail* o "al por menor".

Los dos socios mayoritarios de La Compañía Frutera La Paz son Luisa Chacón y Olman Briceño, dos profesionales costarricenses que viven con sus hijos en San Carlos, muy cerca de donde han consolidado la industria de alimentos congelados.

"En el mercado internacional usted debe tener fruta de calidad y alta tecnología de manufactura, pero también es necesario demostrar a sus *stakeholders* que la compañía cumple con una serie de parámetros que permiten a los clientes comprar sin ningún problema, al garantizarles la calidad y seguridad del producto" comentó don Olman, líder de la empresa, quien además recientemente pasó a formar parte del Directorio Ejecutivo del Banco Nacional de Costa Rica.

"Este proyecto que hicimos con el CONICIT viene a apoyar en una forma importante el pilar de calidad de esta empresa, justamente, nos ayuda a diferenciar nuestra oferta, brindándonos la oportunidad de desarrollar y fortalecer una cultura de seguridad alimentaria en la empresa, a través de la implementación de una serie de procesos que derivan en la certificación BRC" agregó.

Luis Calvo, Ingeniero en salud ocupacional y ambiente de la empresa, considera que la norma BRC es muy completa y tiene una condición muy importante, ya que además de que considera la parte de calidad y de inocuidad de los procesos de producción, considera las características de seguridad física del producto, esto significa que esta certificación le garantiza al cliente finalmente, que se está trabajando en las tres grandes áreas y no sólo en una. Según el experto, la norma evalúa 278 ítems y da una mayor seriedad tanto a la empresa como para los clientes. "Orgullosamente fuimos felicitados por los certificadores al obtener categoría B en la primera evaluación, cuando lo normal es obtener una categoría C" agregó el experto.

Igualmente, La normativa BRC es una de esas normas que el Foro Global *Food Safe Initiative*, foro mundial que revisa las tendencias, preocupaciones y expectativas relevantes para los diferentes grupos vinculados a lo que es la producción y comercialización de alimentos, ha identificado como parámetros importantes a seguir para asegurar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

Esta empresa es un atrevimiento

"Esta empresa es un atrevimiento", así mismo lo califican sus dueños, "es romper un esquema mental que consiste en ir más allá de una cultura en la que nosotros fuimos criados,

en donde nos inculcan una educación muy buena, pero orientada a convertirnos en profesionales especializados para ser empleados de compañías, en mi caso, transnacionales".

Como todo lo bueno, Compañía Frutera La Paz surgió de una crisis, cuando don Olman Briceño, ejecutivo de alto nivel de una transnacional, perdió su trabajo.

"Nos vimos obligados a repensar el estilo de vida de la familia. Mi esposa estaba explorando algunas oportunidades y empezó a formar esta compañía. Ella fue buscando oportunidades y vio una gran oportunidad en la parte de frutas congeladas", explica don Olman.



Para cada producto se tienen cuatro o cinco cortes distintos, hay clientes que los piden de diferente tamaño, dependiendo de cliente y el uso final del producto.



Todas las características del producto, nutritivas u organolépticas, quedan capturadas en el producto congelado

Fue así como empezaron a trabajar una propuesta y viajaron fuera del país en una misión organizada por PROCOMER, a vender su producto. Aunque nunca habían exportado, cuando llegaron al país venían con varias órdenes de compra. Este primer año exportaron un contenedor al mes. "Era muy duro porque éramos muy poquitos y era una empresa muy pequeña, esto fue en nuestros inicios, hace 10 años", comentó el empresario.

En cuanto a la selección de la fruta que se procesa, la mayoría es fruta nacional. La Flor es la primera empresa de su género en el país con control de calidad y selección de la fruta

en fincas. Toda la fruta que entra a la planta entra directamente al proceso debido a que previamente fue seleccionada en finca.

Luego de 10 años de crecimiento, actualmente Compañía Frutera la Paz vende sus productos por casi todo el mundo. Cuenta con un proceso de congelamiento ultrarápido mediante el cual logran que la fruta o el vegetal congelado, mantengan sus características nutritivas u organolépticas, las cuales quedan capturadas en el producto congelado.

Utilizar productos congelados que se ha vuelto una tendencia muy interesante para el consumidor. La vida en los países desarrollados se ha vuelto tan rápida que nadie tiene tiempo ni siquiera de pelar una fruta.

Parte de la dinámica de esta empresa es que sus dueños son parte del equipo de trabajo y les gusta verse de esta forma, "nosotros tratamos de que todo el mundo empuje, porque la empresa no solo nos retribuye a nosotros sino a los colaboradores también, tratamos de que se desarrolle el sentido de pertenencia y el sentido de responsabilidad de las decisiones que se toman" comentan sus dueños.



Bosque que rodea instalaciones de la compañía en San Carlos.

La empresa nació con clientes industriales que son los que utilizan el producto como materia prima, lo procesan, lo venden, y si la materia prima incumpliese con la calidad o la inocuidad requeridos, se compromete su reputación y su sostenibilidad de negocio. Estos clientes entonces son sumamente exigentes y fueron los que les enseñaron sobre inocuidad alimentaria y sobre estándares de calidad en un mercado sumamente complejo.

Una hermosa imagen con las manos de un agricultor mostrando los productos de la tierra es un ícono para la empresa, según sus dueños siempre se han preocupado por tratar directamente con el agricultor, con quien produce y por recompensarlo justamente por su trabajo, esta filosofía les ha permitido entablar una relación cercana y entender su realidad y sus costos, así aseguran una relación privilegiada con las fuentes de suministro.

Banca de Desarrollo: emprendimientos sostenibles

"Haber sostenido esta empresa con pérdidas (porque usted no entra ganando, usted entra perdiendo), fue duro. Este es un negocio muy caro, con barreras de entrada muy importantes, con costos muy fuertes, lo que hicimos fue poner nuestra herencia en el asador y así fue como esta empresa se sostuvo, nosotros no tuvimos apoyo de la banca", afirmó.

Hace un año la empresa tuvo que tomar la decisión de abrirse al capital extranjero y así es como la empresa es propiedad costarricense en un 60% y canadiense en un 40%. Con el aporte de uno de sus primeros clientes que se incorporó como socio, desde mediados del año pasado, señalan que a esta fecha han invertido aproximadamente unos cinco millones de dólares.

Y es por mucho debido a su experiencia como empresario, que don Olman es crítico de la Banca de Desarrollo: "El acceso al crédito en este país está reservado para ciertos grupos y la Banca de Desarrollo es una cortina de humo para decir que "hay algo" pero en realidad, opera para que no se pase el umbral de ser pequeño y mediano, ya cuando vos subís a mediano, el sistema se cierra más", aseguró.

Ante la consulta de cómo promover el apoyo a las pymes, el empresario indica que "no hay una fórmula mágica, los conjuros mágicos no existen, las diferentes organizaciones que podemos incidir en el desarrollo de nuevos emprendimientos si debemos esforzarnos porque los mismos sean sostenibles económica, comunitaria y ambientalmente". Agrega que esto sin embargo, obliga a ponerle un signo de pregunta a todo lo se ha venido haciendo, porque el modelo de banca de desarrollo fue creado en su momento bajo ideas y postulados que no han funcionado, entonces las organizaciones que pueden incidir en el desarrollo de emprendimientos nuevos, deben de esforzarse porque los mismos sean sostenibles.

Briceño asegura que el país debe hacer un esfuerzo para entender las corrientes de afuera y pensar en las iniciativas que tengan mercado y orientar esfuerzos conjuntos y coordinados hacia ese norte. "Tenemos que empezar a incomodarnos en todo lado uno lo que nota es que la gente está en su zona de confort".

