

“Los hábitos de higiene industrial generados por la pandemia han llegado para quedarse”

Camino de su primera década de vida, Solulim se ha convertido en una de las firmas de referencia dentro del sector de la higiene y la limpieza alimentaria. De todo ello hablamos en las siguientes líneas con Javier López Cortés, director general de la compañía.

¿Cuándo nació Solulim?

La empresa se pudo en marcha en el año 2013. Lo hizo con la intención de ser un especialista en higiene y limpieza para la industria alimentaria. Esa vocación es la que hemos mantenido durante todos estos años y la que nos ha permitido contar con la confianza del sector.

¿Solamente trabajan para el sector alimentario?

Nuestro foco es la industria de la alimentación, principalmente las empresas cárnicas, las panificadoras o las envasadoras de hortalizas y verduras, aunque tenemos la experiencia y la capacidad para ofrecer respuestas a cualquier otro segmento alimentario. No obstante, en los últimos años hemos recibido el interés de otros sectores, como el logístico, a quien damos servicio también sin perder de vista nuestra especialización.

¿Cuál es la estructura de Solulim para llevar a cabo esa misión?

Nuestra sede se encuentra en Tarancón, en la provincia de Cuenca, y actualmente contamos con un equipo formado por unas 450 personas. Trabajamos en diversas comunidades autónomas, como Castilla y León, Castilla-La Mancha, la Comunidad Valenciana, Aragón o Andalucía. Y lo hacemos en estrecha colaboración con nuestros clientes, ya que nuestro personal trabaja de forma directa en sus instalaciones. Nuestro objetivo y el de todos nuestros colaboradores es aportar soluciones a los retos actuales del sector alimentario en un momento en que es imprescindible



ser competitivo y flexible y, al mismo tiempo, ofrecer calidad y seguridad alimentaria. En Solulim nos aseguramos de cubrir con nuestros servicios toda la cadena de valor desde principio a fin.

¿Se traduce esa forma de trabajar en una clientela fiel?

Sin duda. Las empresas con las que trabajamos llevan con nosotros mucho tiempo. Piense que se trata de un servicio recurrente y periódico, que nuestro personal está in situ junto al cliente y que al tratarse de un aspecto crítico en un sector muy regulado, se valora mucho la calidad del servicio.

Para responder a ese nivel de exigencia, todos nuestros proyectos se hacen a medida de cada empresa, por lo que antes de empezar a trabajar estudiamos las instalaciones del cliente, conocemos sus necesidades y desarrollamos una respuesta pensada para optimizar sus procesos.

¿Qué papel juega la innovación en un sector como este?

Para nosotros es fundamental. Tanto, que tenemos un departamento dedicado específicamente a la investigación y el desarrollo. Su trabajo se centra en avanzar en la automatización de algunos de nuestros procesos y en hacer-

“Nuestro foco es la industria de la alimentación, principalmente las empresas cárnicas, las panificadoras o las envasadoras de hortalizas y verduras. Tenemos la experiencia y la capacidad”

Solulim apuesta por la innovación y la sostenibilidad en los servicios de higiene, limpieza y desinfección para el sector alimentario

La empresa cuenta con una escuela propia de higienización donde su personal recibe formación continuada y conoce las últimas novedades

los más eficientes. Esto es fundamental siempre, pero más en momentos como el actual, donde los costes energéticos se han disparado. Nuestro equipo de I+D investiga en materia de ahorro de energía, pero también de agua, que al fin y al cabo es nuestra principal materia prima. Otro de los aspectos que cuidamos es la sostenibilidad. En este sentido, el área de investigación trabaja para minimizar el uso de detergentes y productos químicos, ahondando así en el respeto al medio ambiente.

¿Es importante la formación de sus empleados en esta actividad?

Es fundamental. De hecho, dada la ausencia de formación reglada en este campo, en su día apostamos por crear una escuela propia de higienización donde ofrecemos formación continuada a nuestros trabajadores para asegurar la máxima calidad en el servicio. De esta manera nos aseguramos de que todo nuestro personal está perfectamente formado en los protocolos y planes de higiene establecidos antes de prestar el servicio.

¿Ha cambiado la pandemia la visión de la industria de la necesidad de higienizar?

Más que la visión de la industria –que conocía perfectamente esa necesidad–, lo que ha hecho la pandemia es visibilizarla entre el público. Todos hemos aprendido la importancia de una buena desinfección para evitar daños por virus o bacterias. Durante meses nos hemos desinfectado las manos varias veces al día y en los períodos más duros de pandemia, hemos desinfectado prácticamente todo. En aquella época fuimos declarados como servicio esencial y, de forma altruista, pusimos nuestro know how al servicio de los centros sanitarios, las parroquias, la Guardia Civil o cualquier organización que lo necesitara.

¿Cuáles son los retos de futuro de la empresa?

Nuestra intención es continuar creciendo dentro del sector alimentario, donde creemos que hay todavía margen. La externalización de un servicio como el que ofrecemos aporta muchas ventajas a las empresas del sector, que pueden centrar sus recursos en el núcleo de su negocio y confiar a Solulim no solo las labores de higiene, limpieza y desinfección de sus instalaciones, sino también la capacidad de asesoramiento que nos confiere nuestro conocimiento del sector.

A nivel comercial, no descartamos a más largo plazo la internacionalización y estamos estudiando las posibilidades de comenzar en Portugal. No será inmediato, pero tenemos ese desafío en el punto de mira.