

“La quinta gama optimiza la rentabilidad y eficiencia de los negocios hosteleros”

ALEJANDRO TERRIZZANO GERENTE DE OPERACIONES
ASER JIMÉNEZ REYES CHEF EJECUTIVO

Con más de 35 años de trayectoria en Argentina, el Grupo Guillén ha expandido su horizonte hacia España, estableciendo su nueva planta de producción en Torrejón de Ardoz.

De la fusión entre artesanía y tecnología surge Artic Food & Gourmet, una marca que encarna la excelencia y la calidad en la industria alimentaria con los productos de Quinta Gama. Conversamos con dos pilares claves: Alejandro Terrizzano, gerente de operaciones, y Aser Jiménez Reyes, chef ejecutivo.

¿Cómo surgió Artic Food & Gourmet?

Surgió en Argentina de la mano del importante grupo gastronómico Guillén, que ante la necesidad de realizar varios eventos en simultáneo y en distintas localizaciones, buscaba garantizar la calidad y estandarización de producto en todas ellas. Con Juan Vivot, nuestro Project Leader, al frente del proyecto, se realizó un análisis de las necesidades del mercado gastronómico detectando que muchos restaurantes no lograban alcanzar esta estandarización ni calidad debido a varios factores, y es ahí donde surgió la idea de cubrir esas necesidades ofreciendo una solución inmejorable.

¿Cuál ha sido la recepción en el exigente mercado español?

Teniendo en cuenta la arraigada gastronomía en España, nuestro producto ha tenido

una acogida extraordinaria gracias a su excelencia en calidad, a sus sabores tradicionales y a su estandarización. Además, nuestro equipo comercial asesora al empresario gastronómico a la hora de elegir los platos más adecuados para su carta y clientes, siempre adaptados a la gastronomía española, lo que supone un plus: brindamos soluciones, no solo producto. El cliente español nos elige por innovación, producto superior y solución a su problema.

¿Qué hace únicos sus productos y cómo los seleccionan?

Nuestra misión es fusionar la tradición culinaria con la innovación tecnológica para brindar experiencias gastronómicas excepcionales. Es por ello por lo que trabajamos sobre 3 ejes: un proceso de trazabilidad muy exigente a la hora de seleccionar los productos; una metodología de elaboración tradicional sin incorporar aditivos con materias primas de primera calidad y un proceso de conservación realizado con las mejores técnicas, que permite conservar sus propiedades organolépticas y de seguridad alimentaria. Así, cuando se regenera para servir, se obtiene el mismo resultado que recién elaborado.

Así, la tecnología es clave en todo el proceso...

Sí. La última tecnología alimentaria es nuestro gran aliado, tratamos de trabajar con partners como, por ejemplo, Rational e Infri-co para estar al día de las recientes incursiones en el sector. Nuestros productos se elaboran con distintas técnicas que cuidan el producto desde el método sous vide, cocciones a baja temperatura, pasteurización, abati-miento controlado, envasado en atmósfera modificada y ultracongelado.



¿Qué implica la Quinta Gama y cómo ha cambiado la industria hostelera?

La industria hostelera se encuentra en la constante problemática de encontrar personal cualificado, la alta rotación, el valor del m2 de cocina, la inversión en maquinaria, la trazabilidad y los cuellos de botella en la cocina, entre otros factores, generando que los procesos de estandarización sean costosos y complejos en perjuicio, muchas veces, de la calidad y servicio. La quinta gama surge para solucionarlo; el hostelero puede contar con un producto de alta calidad siempre elaborado igual, que puede regenerar cualquier integrante del equipo en muy poco tiempo. No solo cubre esta necesidad, sino que la quinta gama optimiza la rentabilidad y eficiencia de los negocios hosteleros, optimizando los recursos y mejorando la experiencia del cliente.

¿Qué planes futuros tiene Artic Food & Gourmet?

Habida cuenta del crecimiento exponencial en la zona de actividad actual y contando con la gran capacidad de producción de Artic Food & Gourmet, se están cerrando acuerdos para abastecer a nuevos mercados europeos a lo largo del 2024. Para 2025, se proyecta llegar al consumidor final con la apertura de tiendas propias que ofrezcan nuestro producto gourmet para disfrutarlo en casa.

www.articfood.com

