

5º Sal6n Internacional de t6cnicas para el sector de frutas y hortalizas.

# **“Anecoop: comercializaci6n de frutas y hortalizas frescas a trav6s de una log6stica eficiente”**

---

*Zaragoza, 15 de febrero de 2017*





# ¿Qué es Anecoop?

Anecoop es una empresa cooperativa agroalimentaria que **integra, coordina y comercializa** la producción de sus socios de acuerdo con los estándares de **calidad** y **seguridad** alimentaria más exigentes. Prestándoles, además, diversos **servicios** con el fin de optimizar su actividad.

# ¿Qué es Anecoop?

## Una cooperativa agroalimentaria de segundo grado

**30.000  
AGRICULTORES**

- Producción

**70  
SOCIOS**

- Gestión producto
- Confección

**ANECOOP**

- Comercialización
- Marketing

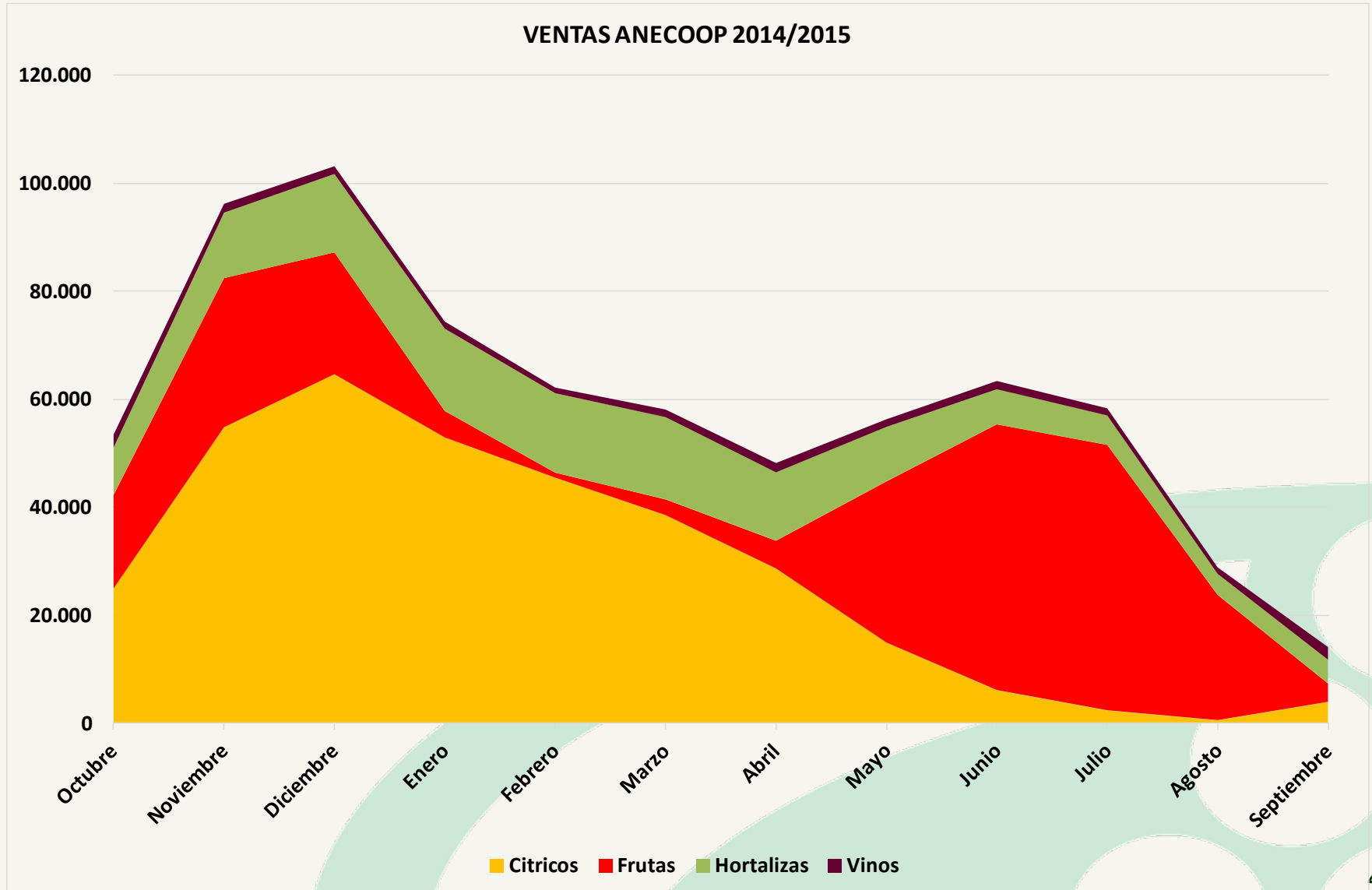
Fundada en **1975**

Que comercializa **cítricos, frutas, hortalizas y vinos**

Con una facturación media anual de **750 M€** y unas ventas en volumen superiores a **1.000.000 Tm.**

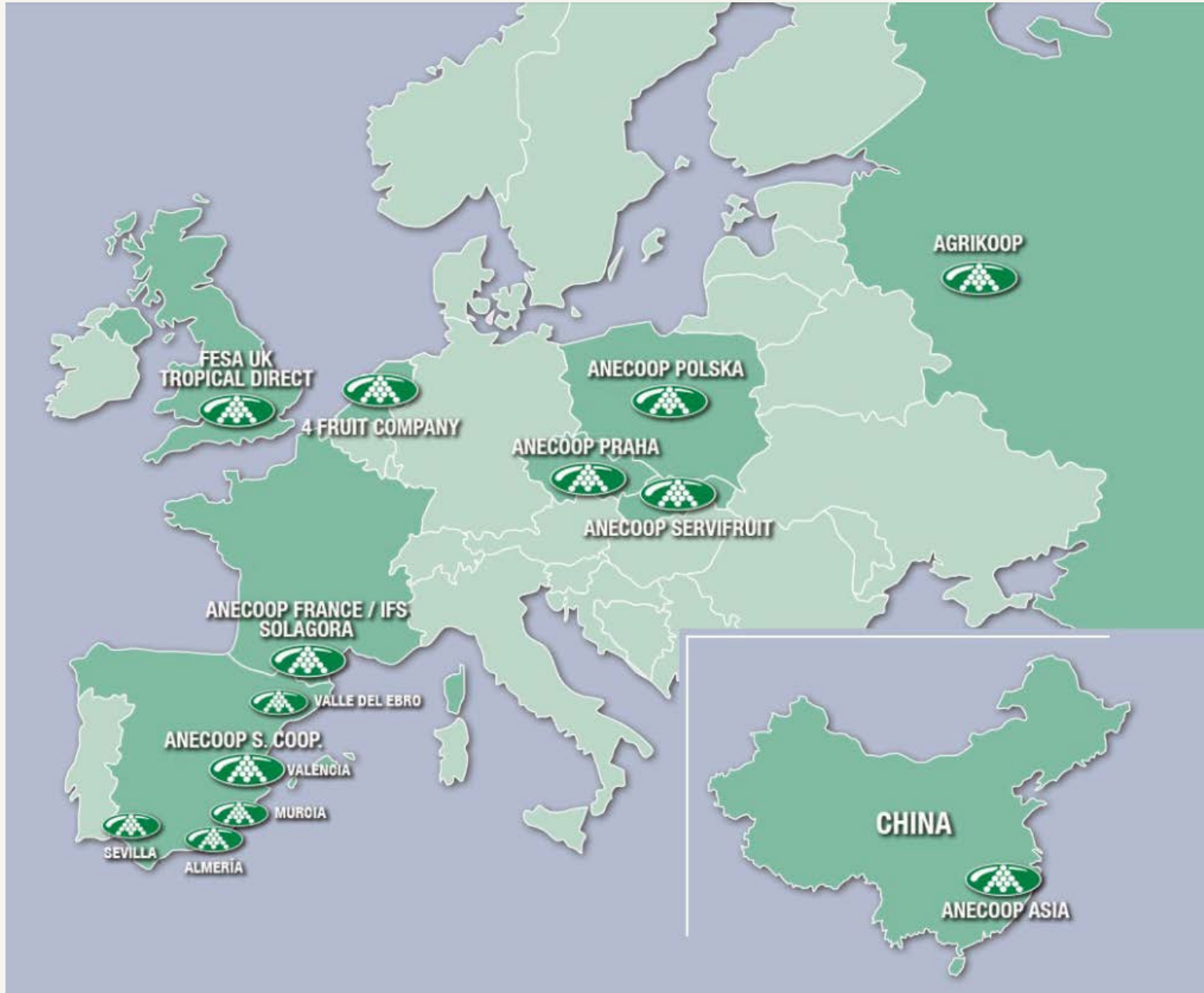
Que constituye un Grupo integrado por **5 oficinas comerciales** en Valencia, Almería, Murcia, Sevilla y Valle del Ebro, **9 filiales** en Europa y Asia, **3 plataformas logísticas** y **2 centros de I+D+iT**

# Gama de producto los 12 meses del año





# GRUPO ANECOOP



# El producto

## CÍTRICOS

338.811 Tn  
5 productos

## FRUTAS

243.343 Tn  
24 productos

## HORTALIZAS

145.440 Tn  
41 productos

## VINOS

187.483 Hl  
80 referencias

Más de 250 referencias de producto perecedero



Transporte complejo en función de **dos variables**:

**v temperatura**, distinta según el producto

**v puntos de carga**, con entre 60 y 80 puntos diarios diferentes

# ¿Cómo lo transportamos?



En el área logística, nuestra **política** se basa en la creencia de que  
“**el trabajo ideal es el trabajo directo,  
asumiendo el mínimo riesgo**”

En base a esta premisa, operamos de **dos maneras**

Contratando transporte **directo a destino** en colaboración con empresas españolas expertas en fresco

Apoyándonos en las **plataformas logísticas** del Grupo o mediante acuerdos con plataformas de operadores en origen y destino.

“**No hay mejor conocedor del mercado que aquel que lo trabaja**”.

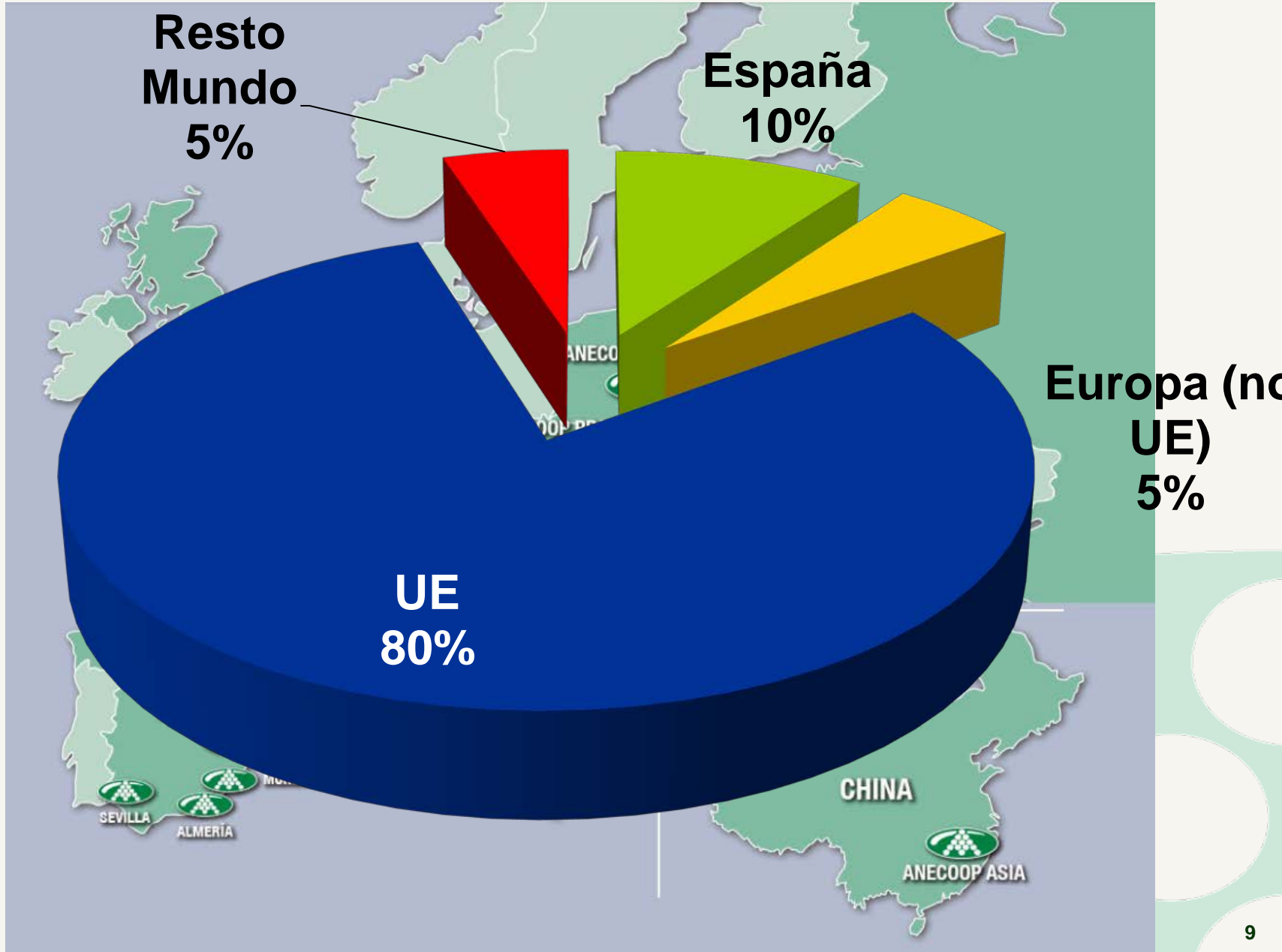
# ¿Dónde vendemos nuestros productos?





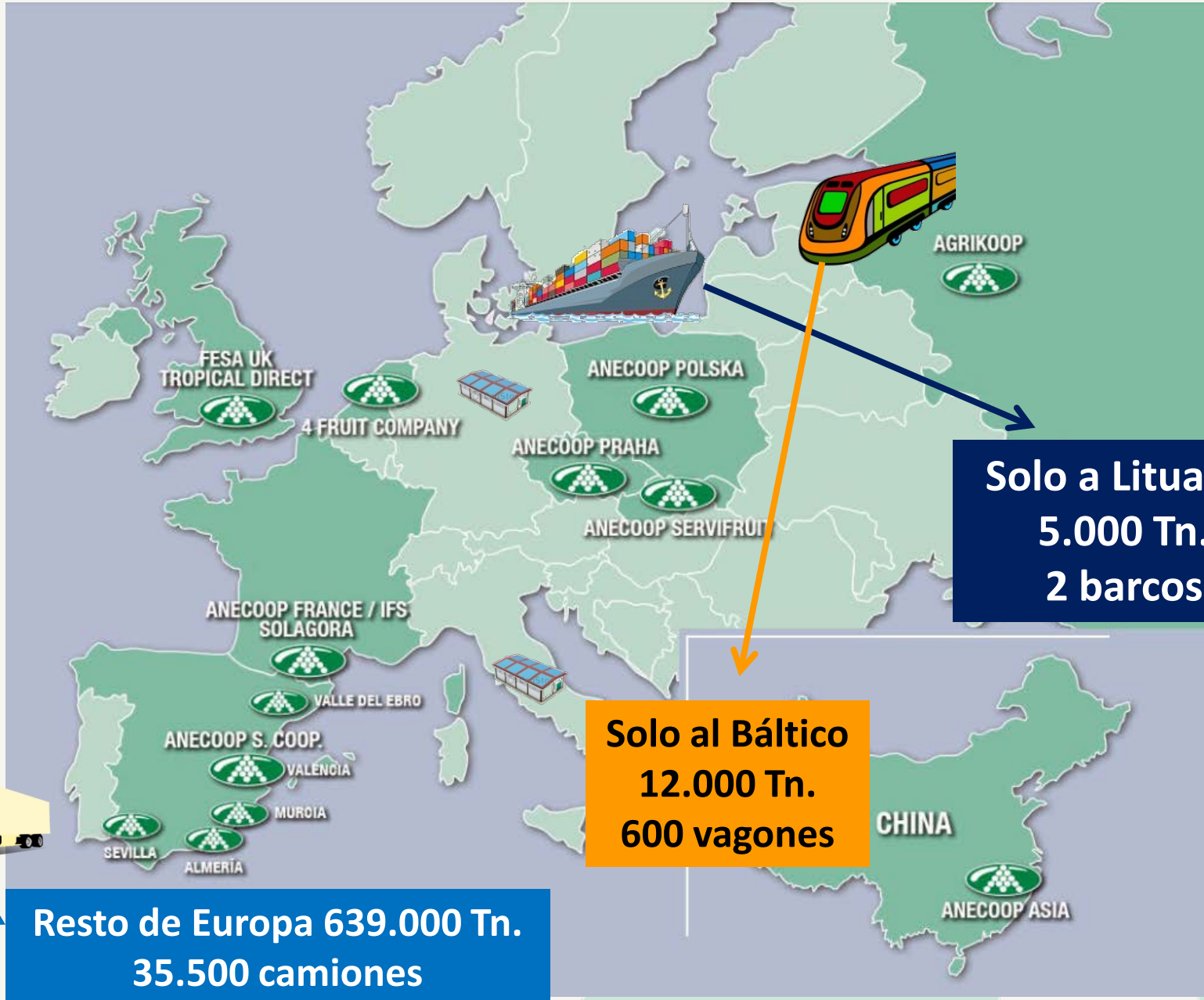


# GRUPO ANECOOP





# GRUPO ANECOOP

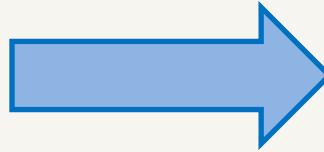


**Resto de Europa 639.000 Tn.  
35.500 camiones**

**Solo al Báltico  
12.000 Tn.  
600 vagones**

**Solo a Lituania  
5.000 Tn.  
2 barcos**

# ¿Y en el resto del mundo?

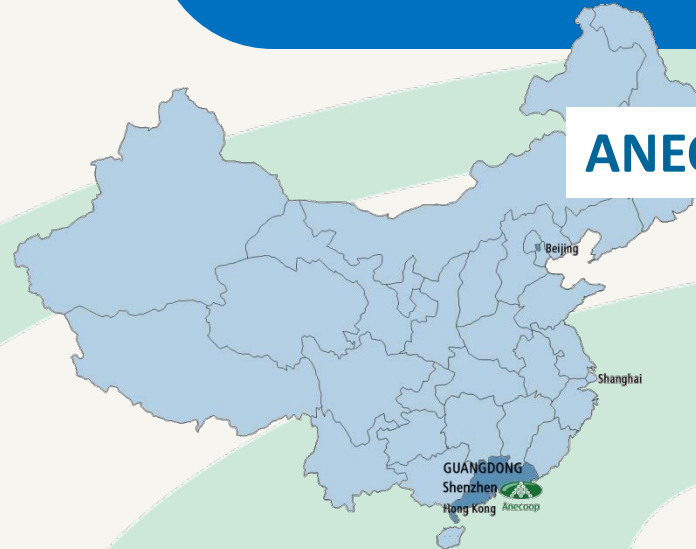


Brasil, Canadá,  
EEUU, Korea,  
Hong Kong, China, Arabia Saudí,  
Costa Rica, Argentina, Malta,  
Argelia, Vietnam, Dubai,  
Antillas Holandesas, Islandia,  
Martinica, Jordania, Mauritania,  
Chipre, El Salvador, Honduras,  
Malasia, Uruguay...



59.000 Tn.  
2.950  
Contenedores  
Frigoríficos

**ANECOOP ASIA**





- Recibe documentación expedición
- Gestiona descarga mercancía
- Realiza pedido por EDI

- Recepciona y gestiona la documentación de las expediciones
- Envía datos de la/s expediciones al cliente

**A  
N  
E  
C  
O  
O  
P**



**A  
N  
E  
C  
O  
O  
P**

- Recepción del pedido EDI
- Distribuye el pedido recibido entre las cooperativas
- Gestiona los transportes
- Envío pedido y datos de transporte asociados a las cooperativas punto de carga

## **COOPERATIVA/EMPRESA SOCIA**

- Confecciona el/los pedidos
- Carga pedidos
- Genera documentación asociada a la expedición
- Integra el pedido y los datos de transporte en su sistema de gestión de trazabilidad
- Gestión preferencias de etiquetado del cliente

# Transporte frigorífico

## Medidas para la mejora en las temperaturas de llegada

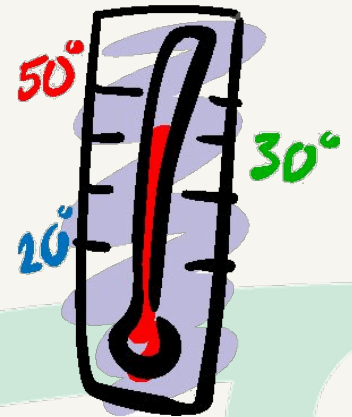
- El **termoking del camión en marcha** antes de realizar la carga y las puertas cerradas hasta la carga.
- **Cargar** lo más rápido posible.
- **Termostato** del camión a la temperatura adecuada.



# Transporte frigorífico

## Instrucciones a los transportistas

- Las **T<sup>as</sup> de pulpa idóneas para el correcto transporte**, por ejemplo para la fruta de hueso, naranja, clementinas, etc. es de 1 - 3º C.
- En el momento de la carga, **el chofer deberá verificar la T<sup>a</sup> de carga**. Se pinchara fruta de los distintos pallets a diferentes alturas.
- Según estas medidas **se pondrá el termostato del camión a la T<sup>a</sup> adecuada** y más baja posible según las siguientes aproximaciones:



# Transporte frigorífico



- Además de todas estas medidas e instrucciones, hoy día **disponemos de medios tecnológicos** que, en tiempo real, nos pueden facilitar situación, temperatura y otros datos que sean necesarios para la verificación del correcto estado del proceso.



# Compatibilidad de productos

- Detectamos **problemas de incompatibilidad** de productos por temperatura y por producción de etileno en las cargas mixtas.



- En la siguiente tabla observamos los **grupos de compatibilidad** en base a la producción de etileno y la temperatura de transporte:



## Los grupos de productos hortofrutícolas compatibles, sus condiciones de consevación y las características biológicas de cada grupo (v 2.0; 21.01/04)

GRUPO N°	1	2	3	4	5	6	7
<b>Temperatura</b>	0-1,5° C	0-1,5° C	2-4° C	5-7° C	7-10° C	12,5-18° C	0-1,5° C
<b>Humedad relativa</b>	90-95%	95-100%	90-95%	90-95%	95%	85-95%	65-75%
<b>Características Biológicas</b>	Productos de alto nivel de producción de Etileno	Productos muy sensibles al Etileno <sub>2</sub>	Productos con moderada sensibilidad al daño por frío	Productos con moderada sensibilidad al daño por frío	Productos con sensibilidad al daño por frío	Productos con elevada sensibilidad al daño por frío	Productos "secos" requieren humedad baja
	Albaricoques Cerezas Ciruelas Cocos Champiñones Manzanas Melocotones Nectarinas Peras	Alcachofas Apio Brócoli Caquis Coles Coles de bruselas Coliflor Champiñones Endivias Escarolas Esparragos Fresas Guisantes Lechuga Perejil Uvas Zanahorias	Mandarinas Naranjas Limones Clemenvillas Fortunas Híbridos	Melón cantaloup Granadas	Aceitunas Aguacates Berenjenas Limas Sandías Tomates(coloreados) Pimientos	Mangos Melones: -amarillos -honeydew papayas piñas plátanos pomelos tomates(verdes)	Ajos Cebollas Nueces


1. Modificado por Anecoop S. Coop – Dpto. Calidad y Sistemas – de las referencias (LIPTON, 1977) y (AUSTRALIAN FRESH FRUIT AND VEGETABLE ASSOCIATION, 1980).
2. También son productos muy sensibles a Humedades relativas bajas.





# Incompatibilidad de productos

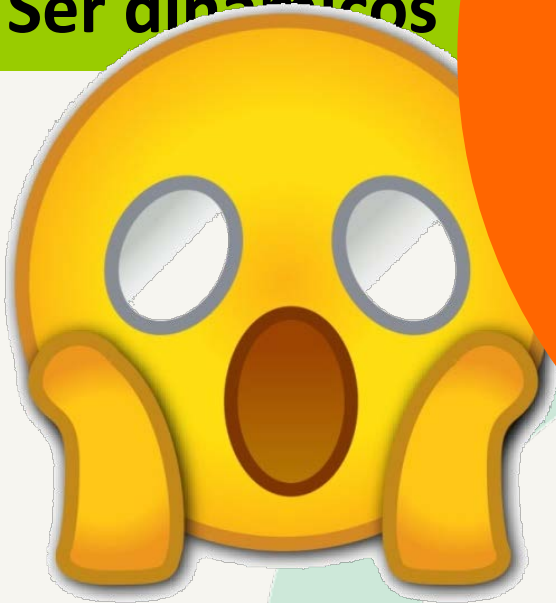
	POR TEMPERATURA	ETILENO	HUMEDAD
MELOCOTÓN NECTARINA ALBARICOQUE CIRUELA	ACEITUNAS, AGUACATES, BERENJENAS LIMAS, LIMONES, MANGOS, MELONES, PAPAYAS, PIMIENTOS, PIÑAS, PLATANOS, POMELOS, SANDIAS, TOMATES, HORTALIZAS DE FRUTO EN GENERAL	MELONES, AGUACATES, MANZANAS, PERAS, PLATANOS, PAPAYAS, MANGOS TROPICALES EN GENERAL	AJOS, CEBOLLAS ,NUECES

# En conclusión... Tenemos que:

- 
- Ser creativos
  - Cuestionar cada día nuestra gestión
  - Buscar nuevas fórmulas y alianzas
  - Ser dinámicos



El día que pensemos que tenemos solucionada la logística, ese día tenemos que empezar a preocuparnos



# Gracias

---

