

Congelats Olot se atreve con el falafel

ALIMENTACIÓN/ La fabricación propia alcanza ya una cuarta parte de las ventas de la empresa de Argelaguer (Garrotxa).

Rosa Matas, Lleida

"Hacer falafel se le ocurrió a un trabajador". Eva Comas, responsable de producción de Congelats Olot, cuenta así cómo nació la idea de empezar a fabricar la croqueta de garbanzos, especias y varias hortalizas tan popular en la cocina de Oriente Medio. La empresa comercializa el falafel con su marca, *Don Cubito*, y lo elabora también para las marcas blancas de la gran distribución.

La responsable de producción, hija del fundador de la empresa, Francesc Comas, insiste en que el producto no pretende sólo acercarse al mercado de inmigrantes de origen árabe, sino llegar a cualquier tipo de consumidor.

Con el falafel, Congelats Olot opta al Premio Innovación Tecnológica Agroalimentaria del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, en la categoría de agroindustria.

Para encontrar el gusto que buscaba, Congelats Olot combinó recetas originales y catas en restaurantes especializados con pruebas entre clientes potenciales con los que la empresa ya tenía relaciones comerciales.

El origen de la firma

Congelats Olot, dirigida ahora por Eva y por su hermana, Núria Comas, nació a finales de los años sesenta. Francesc Comas y un grupo de socios crearon en 1967 el embrión de lo que hoy es la empresa. Eran tiempos en los que no había muchos congeladores en España. Aquella circunstancia no fue un inconveniente para vender productos congelados, sino una aventura para Comas y sus socios que vieron



Interior de las instalaciones de Congelats Olot en Argelaguer.

la oportunidad de otro negocio: la venta de congeladores.

La joven distribuidora de productos congelados se instaló en Salt (Gironès) y después en Cornellà de Terri (Pla de l'Estany). En los años ochenta Francesc Comas dio un paso de gigante. Además de distribuir, quiso fabricar. Conservando la distribuidora en Cornellà, construyó la planta de Argelaguer (Garrotxa) para abrir la nueva línea de negocio. Fue el momento del salto de su propia marca, con la que crecía en España, Francia y Portugal.

A mediados de 2009, y des-

La empresa familiar facturó nueve millones de euros en 2009, cifra que prevé mantener este año

Con presencia en Francia y Portugal, la firma quiere crecer en el mercado británico

pués de cuatro años de inversiones, la firma logró el certificado International Food Standard 05 -que reúne 250 requisitos- para afrontar con más fuerza la internacionalización. Ahora, Congelats Olot pretende crecer en el mercado británico.

Canelones congelados, sofritos, buñuelos de bacalao congelado o verduras rebozadas son algunos de los productos más conocidos de la empresa gerundense que esta semana presenta en Alimentaria -en el espacio Innoval- algunas de sus novedades, como su línea de quesos empañados o el falafel.

Recién jubilado el fundador, la empresa familiar en la que trabajan 40 personas -todas fijas- facturó en 2009 siete millones de euros, una cifra que pretende mantener este año a pesar de la crisis. De su cifra de negocio, una cuarta parte corresponden ya a la venta de productos que salen de su fábrica y el 75% restante a la distribución. Su catálogo tiene alrededor de 600 referencias.