

SALGOT

Embotits Salgot



ECOINNOVACIÓN
PROCESOS



ECOINNOVACIÓN
PRODUCTOS

EMPRESA

SECTOR	Alimentación	Nº EMPLEADOS	71 ¹
PAÍS	España	FACTURACIÓN	10 M€ ¹



Salgot es una empresa familiar dedicada a la elaboración de delicatessen del cerdo, con unos cuarenta productos diferentes que agrupan más de un centenar de referencias. La empresa, fundada en 1928, destaca por su posicionamiento en el mercado de productos gourmet. La producción anual global de la compañía es de aproximadamente un millón de quilos, que se distribuye entre los detallistas (55%) del canal de alimentación tradicional y especializados y la gran distribución (45%) -supermercados e hipermercados-, en Cataluña (75%) y el resto del Estado (23%). Un 2% de la producción se destina a la exportación ^{1,2}

ESTRATEGIA APLICADA

SALGOT PRODUCE EMBUTIDOS ECOLÓGICOS CON CALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y NUTRICIONALES MEJORADAS COMO ESTRATEGIA DE DIFERENCIACIÓN.

CONTEXTO ^{1,2}

El sector de los embutidos, afectado en los últimos años por una **fuerte caída de precios y de márgenes**, es un sector muy maduro con dificultades para crecer y con una gran distribución cada vez más concentrada, que gana terreno progresivamente al comercio tradicional, clientes por excelencia de Salgot. En este contexto, el comercio exterior se ha convertido en los últimos años en uno de los ejes estratégicos del sector. A esto se le añaden los **nuevos hábitos de los consumidores**, que buscan una dieta más sana. Esta situación ha supuesto un retroceso de las ventas de Salgot (reducción de entre un 3 y un 5% anual en 2008 y 2009). Por ello, con el fin de recuperar las ventas y seguir compitiendo en el sector, Salgot ha apostado por la diferenciación y la innovación a través de la orientación hacia productos premium, sanos y de menor impacto ambiental.

DESARROLLO DE LA ECOINNOVACIÓN ^{1,2}

En 2007 se inició el proyecto EcoSalgot con una inversión de más de 2 millones de euros. Esto permitió poner en marcha en 2009 la **primera granja de cerdos ecológicos e I+D** en territorio español, con una producción anual de 800 cerdos de razas seleccionadas, en unas instalaciones más confortables diseñadas con criterios de eficiencia y uso de energías renovables. El producto final, con un coste entre un 50 y un 80% superior, se destina a un público gourmet dispuesto a pagar la diferencia. Desde la puesta en marcha de la granja, el **esfuerzo en innovación** no ha cesado. Por ejemplo, la colaboración con el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) ha permitido acortar el proceso de curación, además de reducir el contenido en sales y ácidos grasos en el producto final. El **proyecto EcoSalgot, que actualmente supone un 4,5% de las ventas** totales de la empresa, se ha convertido en la principal **herramienta de comunicación e imagen** de la empresa, con una importante repercusión mediática, y con un potencial relevante como palanca para la internacionalización.



“LA GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN EN LA EMPRESA ES NUESTRA PRINCIPAL HERRAMIENTA COMPETITIVA.” ²

- Valeri Salgot.
Consejero delegado.



laboratorio
ecoinnovación



RESULTADOS PRINCIPALES

DIFERENCIACIÓN
CLARA DE LA
COMPETENCIA,
**POSICIONÁNDOSE EN
EL SEGMENTO PREMIUM**
Y CONSOLIDANDO LA
GAMA DE PRODUCTOS
ECOLÓGICOS.²

EL LANZAMIENTO DE
LA GAMA ECOLÓGICA
HA **REFORZADO LAS
VENTAS** DE LA GAMA DE
PRODUCTOS SALGOT.^{2,6}

LA LÍNEA ECOSALGOT
HA PERMITIDO
**SALTAR AL MERCADO
INTERNACIONAL,**
QUE YA REPRESENTA
UN 2% DEL TOTAL DE
VENTAS.^{1,3,6}

AUMENTO COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL



MERCADO

Además del mercado nacional, Salgot ya vende sus productos en Francia, República Dominicana, Bélgica, Alemania, Reino Unido, Países Bajos, Suecia y Hungría.^{1,6}



REPUTACIÓN

Premio a la Innovación Tecnológica Agroalimentaria y Premio Alimentos de España en la categoría producción agraria.²



REDUCCIÓN COSTES

Sistemas pasivos y eficientes de climatización en las naves de la granja.⁴

BENEFICIOS PARA EL CLIENTE



FUNCIONAL

Los productos ecológicos presentan un contenido de antioxidantes naturales superior y ácidos grasos poliinsaturados esenciales que ayudan a mejorar la salud cardiovascular del consumidor y mejoran la calidad organoléptica de la carne.⁵

BENEFICIOS PARA EL MEDIO AMBIENTE



AGUA

Aprovechamiento del 100% de aguas pluviales, recuperación de aguas grises y depuración biológica *in situ* en la nueva granja.



ENERGÍA

Uso de energías renovables en la línea de producción EcoSalgot, con una caldera de biomasa y energía solar térmica y fotovoltaica. La autosuficiencia con la energía solar llega al 50% en condiciones climáticas favorables.⁴

REFERENCIAS CASO PRÁCTICO: SALGOT

1 - *El Punt Avui* (2013) *Embotits Salgot potenciarà la venda a l'exterior del seu producte ecològic.*

2 - *Generalitat de Catalunya. Departament d'Empresa i Ocupació. Clústers a Catalunya: Casos empresarials de canvi estratègic.*

3 - *La Vanguardia* (2011) *Catalunya, a la conquesta del sibarita internacional.*

4 - *Espai Terra TV3* (2011). *Embotits Salgot.*

5 - *El Periódico* (2012). *Porcs molt verds.*

6- Salgot (2015). Fuentes internas. Información no publicada.

¿CÓMO INTERPRETAR LAS FICHAS?

