

Lo bueno del sur



Ugroejido, S.A.

Agroejido nace en 1976 como subasta de comercialización de productos agrícolas. Sin embargo, las necesidades del mercado y el paulatino crecimiento de la compañía provoca en 1988 la aparición de una nueva línea de negocio, dedicada a la transformación, envasado y comercialización de productos hortofrutícolas con marcas propias.

Actualmente, la compañía cuenta con tres centros de subastas en Almería:

✓ El Ejido (8.000 m²) ✓ Berja (5.000 m²) ✓ Dalías (2.000 m²)

Valores diferenciales

El éxito y la constante progresión de Agroejido nacen de una serie de cualidades que la han convertido en una referencia en el mercado hortofrutícola:

CLIMA PRIVILEGIADO: Las excelentes condiciones climatológicas, propias de la zona de Almería, garantizan su producción con métodos naturales, tanto en épocas de cosecha tradicional como en periodos en los que en otras zonas de Europa resulta imposible desarrollar los cultivos.

SERVICIO INTEGRAL AL CLIENTE: El plan estratégico de Agroejido basa sus objetivos en garantizar la máxima satisfacción de sus clientes, para lo cual la empresa cuenta con profesionales especializados, avanzadas técnicas de cultivo y una desarrollada capacidad logística para alcanzar los plazos de entrega más ajustados.

AMPLIO VOLUMEN DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN: La compañía, lejos de disminuir su actividad, continúa incrementando su capacidad productiva, llegando a puntos de toda Europa.



Agroejido cuenta con un centro de manipulación propio situado en El Ejido, con una extensión de 12.000 m² y más de 300 empleados



www.agroejido.net
www.agroejido.com





Vocación por el agricultor

En Agroejido somos conscientes de la importancia de mantener satisfechos y ofrecer las mejores condiciones de trabajo a quienes potencian el prestigio de la compañía: los agricultores.

Por ello, realizamos las siguientes actuaciones:

- ✓ Firma de convenios con empresas de control biológico, para favorecer nuevas técnicas de producción integrada en los cultivos comercializados a través de la empresa.
- ✓ Convenios de colaboración en prevención de riesgos laborales, para la aplicación en sus explotaciones.
- ✓ Desarrollo de convenios con empresas productoras de semillas, permitiendo a los agricultores el cultivo de variedades de mayor calidad, mayor rendimiento productivo y mayores posibilidades de salida al mercado.



Agroejido promueve la formación de sus agricultores, realizando cursos que contribuyen a la mejora de su productividad y a la rentabilidad de su explotación



Comercialización

Agroejido ofrece a los agricultores dos maneras de comercializar los productos que llegan cada mañana a sus instalaciones:

En origen

- ✓ La subasta se realiza en salas dotadas de pizarras electrónicas para cada participante.
- ✓ El agricultor selecciona los productos por tamaños y calidades, presentándolos en envases válidos para subasta, pudiendo entregarse directamente al consumidor final en dichos formatos.
- ✓ Los compradores conocen en todo momento la calidad del producto que compran, ahorrando en manipulación y envasado.



En destino

- ✓ El departamento técnico selecciona previamente las mejores variedades, originando un control de calidad que no finaliza hasta la llegada del producto a la tienda o almacén de destino.
- ✓ Las instalaciones cuentan con sistemas avanzados y automatizados en las labores de clasificación, coloración y grado de madurez.
- ✓ El factor humano complementa las ventajas tecnológicas, vigilando la calidad de selección y garantizando que el proceso de distribución (envasado, preenfriado y transporte) se cumple a la perfección.



induser
Ingeniería Global para la Industria

- Líneas de llenado automático para bandejas.
- Dispensadoras, Pesadoras, Cerradoras y Control de Peso.
- Ingeniería para la mejora de procesos.



C/ Il. Parc. 29 Pol. Industrial La Redonda - 04113 Santa María del Águila El Ejido - Almería
Telf: 950 58 11 36 Fax: 950 58 11 49 - www.induser.es



Pimiento

- ✓ Pimiento largo. En color rojo, verde o amarillo, es un fruto de piel tersa y lisa que presenta tres/cuatro cascós claramente marcados.
- ✓ Pimiento California. De forma cuadrada y uniforme, con piel lisa y brillante, presenta tres/cuatro cascós y es ideal para consumo fresco o precocinado. Su color puede ser rojo, verde, amarillo o naranja.
- ✓ Pimiento italiano. Destaca por su forma alargada y su intenso sabor, especialmente recomendable para mercados mediterráneos. Se recolecta en color verde.
- ✓ Pimiento Palermo. Con una alta vida comercial y un sabor dulce, resulta ideal para freír o en ensaladas. Se comercializa en color rojo.



Pepino

- ✓ Pepino corto negro o español. Posee un tamaño de 10 a 15 cm y se caracteriza por su aspecto espinoso y un intenso sabor. Resulta ideal para servir en ensaladas o troceado con aceite y sal.
- ✓ Pepino francés. Con un tamaño de 15 a 20 cm, posee un color verde oscuro y un sabor más suave, igualmente válido para ensaladas o troceado con sal. Además, es el modelo utilizado para preparar el gazpacho andaluz.
- ✓ Pepino tipo Almería. Cuenta con un tamaño de 25 a 30 cm, es de color verde suave, sin que apenas se aprecien sus semillas y sin espinas en la piel. Se recomienda probarlo con miel.



Productos

Berenjena

La berenjena es una especie bien adaptada a la zona. Posee una forma alargada, piel brillante de color oscuro intenso y una gran consistencia de los frutos, que la hace diferente a la de otras zonas. Ideal para servir cocinada o como guarnición de innumerables platos. Es una gran fuente de vitaminas en la dieta, con un escaso aporte calórico y una sensación de frescura a largo plazo.



Calabacín

Perfectamente adaptado a la zona almeriense, el calabacín es un fruto de gran consistencia y brillo especial que lo diferencian al de otras zonas. Apropiado para consumirse cocinado, se adapta a infinidad de recetas y aporta innumerables ventajas al organismo. Estrictamente calibrado y con una sensación de frescura prolongada, recibe un trato exquisito en la recolección y en la posterior normalización.



01

Garantizamos un estándar europeo

Todas nuestras fábricas trabajan con los mismos estándares en cuanto a embalajes, servicios y procedimientos. Da igual en qué país o países estés implantando, nosotros nos adaptamos a tus necesidades ya seas productor o gran distribución.

02

Somos sostenibles

Apostamos por el uso de papeles reciclados para crear la opción más respetuosa con el medio ambiente para la distribución de tus productos. Colabora con la sostenibilidad del planeta.

03

Solución integral de embalaje

Si lo deseas, financiamos y ponemos a tu disposición una amplia red europea de máquinas montadoras. Nos encargamos de instalarlas en tu explotación, del mantenimiento, de la formación de los operarios y de retiradas cuando finalicen su función.

04

Apostamos por la innovación

Nuestro laboratorio de I+D trabaja en el continuo desarrollo de nuevos papeles y embalajes. Nuevas soluciones orientadas a la optimización de costes y una gestión de recursos más eficaz.

05

La seguridad de un gran grupo europeo

Trabaja con Saica Pack, uno de los mayores grupos europeos de embalaje, con una amplia experiencia en el mercado agrícola y con más de 50 fábricas.

SAICA FRESH PACK

Un servicio integral de embalaje paneuropeo orientado al mercado agrícola y a la gran distribución


SAICAPACK
Proveedores de AGROEJIDO desde sus inicios



www.saica.com

Contactos en nuestras plantas:

Ampostá Telf: +34 977 585 500 - comercial.pack.amposta@saica.com
Sevilla Telf: +34 955 634 271 - comercial.pack.sevilla@saica.com
Valencia Telf: +34 961 324 034 - comercial.pack.valencia@saica.com

Francia Telf: +33 557 89 08 85 - frank.crepin@saica.com
Reino Unido Telf: +44 1594 544 204 - richard.knight@saica.com



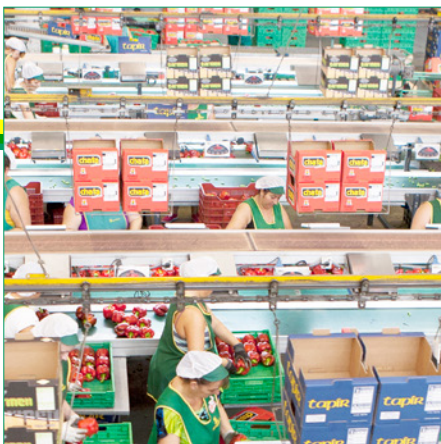
Melón

- ✓ Melón amarillo. Destaca por su forma ovalada, con piel lisa y color amarillo dorado. Su carne es crujiente y azucarada, con una gran calidad gracias al clima y las aguas de la zona almeriense.
- ✓ Melón piel de sapo. Se trata de un melón negro con forma ovalada, piel escriturada y color verde oscuro. Su carne es blanca, crujiente y azucarada.
- ✓ Melón Galia. Se caracteriza por su marcado escriturado, intenso color amarillo de la piel, carne crujiente, excelente nivel de azúcar y alto nivel de conservación.



Sandía

- ✓ Sandía rayada. Cultivada en las mejores condiciones (entre 20 y 30°), se trata de un fruto de forma redondeada, con betas de color verde claro y rica en fósforo.
- ✓ Sandía negra Fashion sin semillas. Posee una forma redonda, un color verde muy oscuro en su piel y un interior rojo muy intenso, con textura crujiente y muy azucarada. Es rica en vitamina A, calcio, fósforo y vitaminas B1, B2 y B3.
- ✓ Sandía negra. Similar a la sandía Fashion, ésta sí posee pepitas y conserva las mismas propiedades organolépticas.



Productos

Judía

- ✓ Helda larga. Tiene una forma plana exenta de granos de color verde y una longitud de 25 a 30 cm. Está especialmente dirigida a mercados internacionales.
- ✓ Perona semi. Con una forma plana sin granos, con color verde y una longitud de 12 a 15 cm, está especialmente orientada a mercados mediterráneos.
- ✓ Strike. Posee una forma cilíndrica exenta de granos, color verde y enfocada esencialmente a mercados internacionales.



Guisantes

Con una forma alargada, el guisante se presenta en una vaina con los granos en su interior. Tiene color verde, piel lisa y brillante. La longitud de la vaina es de 10 a 14 cm, y resultan ideales para servirlos cocinados o como guarnición de innumerables platos. De sus propiedades beneficiosas para la salud se podría destacar su gran acción como reductor de colesterol y regulador de los niveles de azúcar en sangre.



Tirabeques

De vaina muy tierna y chata, sus granos interiores se observan marcados por el exterior. A la hora de cocinarlos, a los tirabeques les deberemos retirar la veta lateral que tienen, cortándole los dos extremos. De sus propiedades beneficiosas para la salud, se podría destacar su gran aportación en vitaminas y minerales, así como su gran concentración en vitamina B1.



 Ejidozone s.l.

Global packaging technologies

www.ejidozone.com

Marcas propias

Con el objetivo de conseguir un máximo control sobre la calidad de sus productos, Agroejido posee el siguiente grupo de marcas propias:



LOGÍSTICA DEL PONIENTE, S.L.



C/ Isaac Peral, 3 - 04760 Berja - 950 491 283 - 610 748 608

QÜEPACK

QUALITY EUROPEAN PACKAGING
S.L.

Carrino de Roquetas Nº 25 - 04719 Santa María del Aguila, Almería
Tel: 950 606 824 - Fax: 950 606 829
qupack@qupack.es

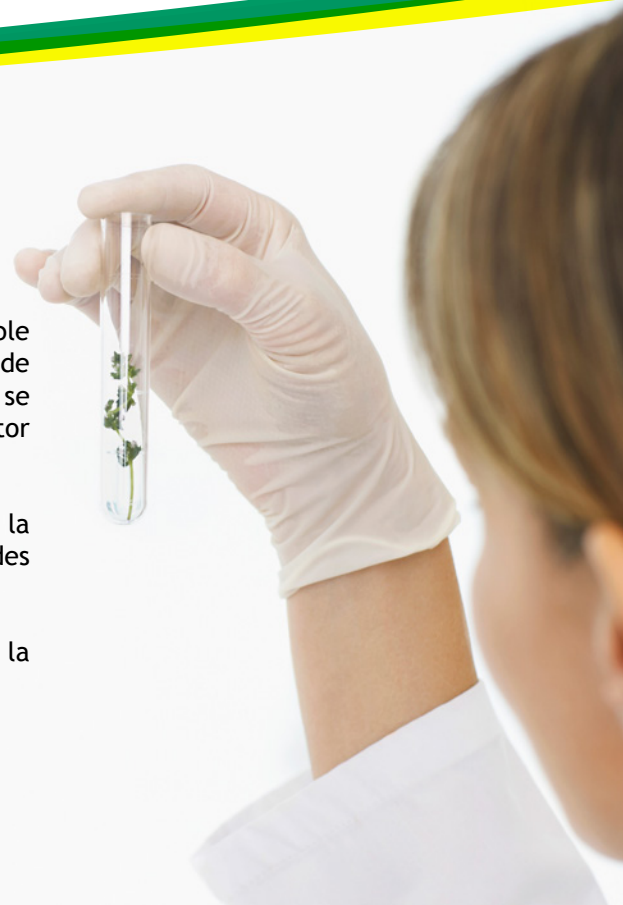
Departamento Técnico y de Calidad

El alto grado de exigencia y de responsabilidad con sus clientes es posible gracias al equipo humano que forma el Departamento Técnico y de Calidad de Agroejido. Formado por ingenieros agrónomos y especialistas, este equipo se encarga de evaluar el desarrollo de los cultivos y de recomendar al agricultor las soluciones adecuadas para cada caso.

A su vez, estos técnicos asesoran en materias relativas al cumplimiento de la norma de calidad GLOBALGAP, aconsejando al agricultor acerca de las variedades de mayor calidad comercial y mejor rendimiento productivo.

Estas tareas tienen como objetivo velar por los principales aspectos de la comercialización de los productos:

- ✓ La trazabilidad de todos los productos producidos y manipulados.
- ✓ La seguridad alimentaria en todo el proceso productivo.
- ✓ La certificación como herramienta de verificación.



Certificados de calidad

Además de la citada certificación GLOBALGAP, Agroejido posee un sistema de autocontrol (APPCC) para supervisar la higiene y el envase de sus frutas y hortalizas, así como los certificados IFS y BRC.



GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practices



TRANSMENDOZA. S. L.
transporte en general
www.transmendoza.es
Polígono LA ERMITA • C/ Acacias. Parcela 2 • 50690 PEDROLA (ARAGÓN)
Teléfono: 976 615 069 • Fax: 976 615 034
transmendoza@transmendoza.es



OPERADOR DE TRANSPORTE
BERNA 3006
c/ Leonardo Da Vinci, S/N
Oficina 03-14
Edificio C.I.M.
04700 El Ejido - Almería
B04799920
Tlfn. 625 58 20 68

O.T. BERNA 3006 S.L.U.



Agroejido, S.A.

AGROEJIDO S.A.

C/ La Parra, 53 04700 El Ejido (Almería)

Tel.: +34 950 489 105 Fax: +34 950 485 908

agroejido@agroejido.com



www.agroejido.net
www.agroejido.com

Síguenos en:

