

Cómo el Ozono ha mejorado la sostenibilidad de la empresa frutícola en La Borgenca

La bioseguridad es un desafío que tenemos que afrontar ya, y más aún en el sector agroalimentario, donde se debe garantizar la salud de los trabajadores y el estado óptimo de los productos. El sector primario debe mejorar sus márgenes de beneficio, y para ello hay que asegurar el máximo rendimiento en cada actividad. En La Borgenca, cooperativa agraria de Les Borges Blanques (Lleida), lo tienen claro. Su alianza con Gestek les ha ayudado a dar con una solución óptima para la industria frutícola.

La Borgenca necesitaba asegurar la esterilidad y limpieza absoluta de los palots de madera, usados cada día para transportar y almacenar fruta de proximidad. Hasta que se aliaron con Gestek, no lograron encontrar una solución óptima.

¿Cómo era la desinfección de Palots antes de integrar el ozono en la cooperativa?

Hasta entonces, el proceso se realizaba con un equipo drencher, que usa el agua como canal de difusión y permite aplicar tratamientos fungicidas a frutas y envases. Pero este equipo requiere de una

gran inversión de tiempo y esfuerzo, ya que obliga a trabajar los recipientes de uno en uno, con grandes problemas de gestión y almacenamiento.

Además, como muchas otras empresas del sector, en La Borgenca se realizan conservaciones de hasta 12 meses en cámara frigorífica, y eso les obliga a desinfectar los 44 espacios de los que disponen, de forma periódica. Esta tarea, para eliminar hongos, esporas y parásitos, se realizaba con productos químicos; pero la solución implementada por Gestek permitió introducir un nuevo sistema que se encarga de matar dos pájaros de un tiro.

Jordi Guerris, responsable de mantenimiento de la cooperativa, nos lo explica: “Trabajábamos como el resto de empresas, pero nos vimos obligados a investigar y buscar un proceso que se adaptase mejor a nuestras necesidades. Los productos químicos para la desinfección de las cámaras y palots generaban problemas de residuos y tiempo. Además, la madera es un material poroso y es fácil que se produzca contaminación cruzada y se nos rechazasen grandes cantidades de fruta. Cuando se trabaja con márgenes tan ajustados, un pequeño volumen de fruta rechazada puede comprometer la viabilidad del negocio. Gestek nos abrió un mundo nuevo con la desinfección de ozono, con una clara mejora de costes y tiempo invertido. El resultado, unos años después de su implementación, ha sido óptimo. Sin contar el ahorro en limpiezas de máquina, calculamos que dejamos de gastar unos 8000 € al año entre mano de obra, costes de productos, agua y luz. Nuestra inversión fue de solo 5000 euros, no podemos estar más contentos con el resultado, amortizando el equipo en solo unos 6/7 meses.”

La solución idónea

Desde Gestek, que solo trabaja con soluciones a medida desde hace más de 20 años, diseñaron una solución de desinfección y bioseguridad personalizada. Desaparecen los desinfectantes tradicionales y aparece el ozono, un biocida respetuoso con el medioambiente, capaz de penetrar en todo tipo de materiales y que se puede producir in situ a partir del oxígeno ambiental, o con equipos generadores para un mayor rendimiento. En un primer momento, Gestek diseñó el sistema para desinfectar las cámaras, pero La Borgenca ayudó a optimizar todavía más el proceso. “En Gestek analizaron nuestros procesos y dimensionaron un sistema para una cooperativa como la nuestra, que gestiona hasta 13 millones de kilos de fruta y trabaja, principalmente, con pera y manzana, aunque también con un pequeño volumen de fruta de hueso. Después de comprobar que las cámaras vacías se desinfectaban de forma perfecta, nos planteamos la posibilidad de llenarlas con palots vacíos y hacer la desinfección también sobre estos. Como tenemos que almacenar un gran volumen de recipientes en cámaras que no estamos usando, con-

vertimos este problema en una virtud. Con el nuevo sistema, ahorramos, ya que desinfectamos las cámaras y los palots a la vez. Gestek nos ha acompañado a lo largo de todo el proceso hasta lograr el resultado deseado”, cuenta Guerris.

El beneficio de la solución de Gestek es claro: el tiempo que se dedica a higienizar cámaras y palots se ha reducido a más de la mitad, minimizando a cero el gasto en productos químicos y agua. Además, el volumen de fruta rechazada por contaminación se ha reducido a niveles insignificantes.

El ozono es un biocida inocuo que no produce residuos y Gestek se ha convertido, más que en un proveedor, en un partner de La Borgenca.

Soluciones personalizadas y productos de fabricación nacional, sin residuos

Ese es el gran reto que está asumiendo Gestek: personalizar soluciones a medida que sean más sostenibles y que ayuden a convertir los negocios de sus clientes en empresas más rentables y eco-friendly.

A día de hoy, el caso de La Borgenca es único en el sector frutícola, pero Gestek trabaja duro para que más empresas puedan integrar estos procesos en el sector agroalimentario. Gestek opera actualmente en todo el territorio español y destaca por sus soluciones de bioseguridad y el tratamiento de aguas.

Gstek tiene su sede en Lleida, rodeada de tierras punteras en la producción de alimentos de calidad. Es por eso que, con más de 25 años de experiencia en el sector, estarán allí donde la industria los necesite para garantizar la higiene y desinfección, siempre cuidando del medioambiente y de las personas.

Gstek desarrolló un sistema a medida para la cooperativa La Borgenca, que necesitaba asegurar la esterilidad y limpieza absoluta de los palots de madera usados para transportar y almacenar fruta de proximidad

