



*Entrevista a Guillermo Alcover, gerente de NNZ  
The Packing Network*

# Tenemos la solución para una ventilación superior

*NNZ The Packing Network es una empresa de origen holandés creada en los años 20, que inició su andadura con la fabricación de sacos de yute para patatas. La empresa fue creciendo con otros productos, siempre enfocados a los sectores agrícola y de la alimentación. En las últimas dos décadas, la compañía se ha ido expandiendo por todo el mundo. En la actualidad, está presente en 14 países. En esta entrevista, Guillermo Alcover, gerente de la delegación de la empresa en España, nos explica qué condiciones debe reunir un envase para conservar el producto que alberga en su interior, y nos descubre las prestaciones de una nueva fórmula desarrollada por NNZ para envasar la fruta.*

Javier García

Nuestra empresa no se dedica en exclusiva a la distribución de productos para el envasado de alimentos. También, se preocupa de investigar para lanzar nuevos envases.

**Entonces, ¿contarán con un departamento de I+D?**

Sí, en nuestra central en Holanda. Las delegaciones aportamos nuestras ideas e inquietudes, según las necesidades del mercado, y ellos se encargan de desarrollar un producto adecuado para cubrirlos.

***En España, el consumidor exigente quiere ver la fruta, tocarla, olerla, seleccionarla personalmente e introducirla en la bolsa; en el norte de Europa esto es inimaginable***

**¿Y hay grandes diferencias entre las necesidades de un país y otro?**

No, no demasiadas. Normalmente, el nuevo producto se desarrolla para un país nórdico y dos o tres años después nos llega a España. Ellos están mucho más avanzados. Ahora mismo, los productos biodegradables allí están en boca de todos. Aquí todavía tardarán en introducirse.



*Guillermo Alcover, gerente de NNZ The Packing Network, durante la entrevista.*



Alcover muestra el nuevo film Fresh Flow.

### **Pero ya existen en nuestro país...**

Sí, pero no están presentes con la misma intensidad. Además, por regla general, el comprador español no tiene en cuenta el hecho de que el envase sea o no biodegradable. En cambio, sí valora que sea cómodo.

### **Así que el perfil y los gustos del consumidor final marcan las pautas...**

Sin duda. Al final, las cadenas de supermercados tienen que adaptarse a los gustos de sus clientes. En España, el consumidor exigente, el que está dispuesto a pagar caro por un producto de calidad, quiere ver la fruta, tocarla, olerla, seleccionarla personalmente e introducirla en la bolsa. En los países del norte de Europa es inimaginable que un cliente toque el producto, por tanto, todo debe ir envasado. Este es el perfil de consumidor que exige envases biodegradables.

***En packaging, tendemos a seguir la estela que marcan los países del norte de Europa, con dos o tres años de retraso***

### **¿Y esta tendencia llegará también a España?**

Yo creo que sí. Como decía, tendemos a seguir la estela que marcan los países del norte.

### **Y acabaremos consumiendo la fruta en envases biodegradables...**

Ganará terreno, pero no creo que sobrepase el 15% del mercado.

### **¿Cuál es el perfil de los clientes de NNZ en España?**

Nos dirigimos principalmente a envasadores españoles de fruta y verdura fresca o transformada. El mercado en España es de 46 millones de personas, pero nuestro país es un gran exportador, así que el mercado potencial de mis clientes, que exportan a toda Europa, es de 250 millones.

### **¿Y qué productos exportamos?**

La mayoría de la fruta que producimos se exporta. Otros ejemplos: vendemos en el extranjero nuestros pimientos, calabacines y brócolis.

***El film Fresh Flow evita al 100% la condensación del agua y de compuestos químicos orgánicos como el etileno que aceleran el proceso de maduración de la fruta***

### **Entonces, ¿qué es lo que consumimos de lo que producimos aquí?**

Pues patata, zanahoria, cebolla... el resto viaja a Europa.

### **¿Qué cree que le pide el consumidor al envase de un producto?**

Que sea capaz de conservar en buenas condiciones la fruta o la verdura que contenga.

### **¿Y con qué tipo de envases cuenta su empresa?**

Tenemos todos los envases tradicionales que se pueden ver hoy en un supermercado. Además, estamos introduciendo el modelo Flow Fresh.



En Fresh Flow, tanto la malla como el resto del film están fabricados en polipropileno biorientado (BOOP).



*En la imagen se puede apreciar la malla que cubre el envase en su parte superior.*

### ¿En qué consiste?

Es un nuevo envase de polipropileno biorientado (BOOP) desarrollado por nosotros que permite una ventilación superior. Le pondré en antecedentes: uno de los principales problemas que tiene el envasado de fruta es que ésta produce etileno, un compuesto químico orgánico que acelera el proceso de maduración de la fruta. Cuanto más cerrado es el envase, más se concentra este etileno y más rápido madura el producto que se encuentra en su interior.

### Y con el Flow Fresh esto no ocurre...

No. El film que alberga la tarrina o la cesta de la fruta cuenta con una malla en su parte superior, fabricada también en BOOP. Esto garantiza un 100% de ventilación y, por tanto, evita la condensación del etileno.

### Entiendo...

Otro problema que presenta el envasado de frutas es que el agua del producto se condensa en la parte superior del envase para luego caer en forma de gotas sobre la fruta. Allí donde cae la gota, se pica el producto y se estropea de inmediato. Hay que tener en cuenta que las frutas y verduras de una empresa española exportadora no llegarán al consumidor hasta pasados 4 ó 5 días. El envasador se preocupará de mantener la cadena de frío del género en 4 ó 6 grados, pero en cuanto éste llega a su destino el supermercado lo pasa directamente al punto o cabezal de ventas que está quizás a 22 grados. Esto rompe la cadena de frío y se produce la condensación de inmediato.

Puede que esta condensación no haya estropeado la fruta todavía, pero, en todo caso, ofrece un aspecto pobre que no gusta al consumidor final. Flow Fresh evita esta situación.

### Todo ventajas...

Sí, además el envasador no necesita adquirir un nuevo equipo para trabajar con Flow Fresh, es decir, puede emplear exactamente las mismas máquinas que emplea con otros films.■