

GRUPO
HORO

Papes Safor

Calidad y servicio en patatas fritas y snacks

Papes Safor, empresa productora de Patatas Aitana, lleva trabajando con tesón desde 1992 para hacerse un hueco en su mercado. La calidad de su materia prima, sus procesos y su conocimiento adquirido sobre el producto que elabora le han permitido posicionarse como un modesto pero sólido referente en el sector del aperitivo, comercializando su producto con marca propia y para terceros.



Papes Safor nace en 1992 en una nave alquilada, con la ilusión de llevar al mercado unas patatas fritas de calidad, leitmotiv de la empresa desde su creación. Los primeros años fueron duros: mucha competencia y mucho también que aprender hasta poder llegar a producir las patatas fritas con el sabor, la textura y la calidad que se buscaba, pero todo el esfuerzo en inversiones y en formación, al final, dio su fruto.

TODO LO NECESARIO PARA ELABORAR UNAS PATATAS DE PRIMERA

En 2001 Patatas Safor montaba una fábrica de 2500m², con la maquinaria y el equipo adecuados ya para poder llevar al mercado una gama de patatas que realmente fuera apreciada por sus cualidades y sabor. La empresa empezó produciendo una patata de túnel

Conseguir el mejor producto, tanto en calidad como en seguridad alimentaria, ha sido la meta principal de esta empresa que sigue trabajando para mejorar día a día

y, posteriormente, fue ampliando su gama con patatas onduladas, patatas fritas sabor jamón, campesinas...

Dos años después, su planta de producción amplió su equipamiento incorporando varias sartenes de gran capacidad en las que poder freír las pa-

tatas al estilo tradicional, lo que le llevó a comercializar también patatas fritas denominadas “de caldera”, a las que después se sumaron otros snacks para ofrecer al mercado una gama completa para el aperitivo. Papes Safor comercializa todos estos productos bajo la marca Aitana, orientada tanto al consumidor final como al canal HORECA.

Por otra parte, la experiencia acumulada y la calidad de su producto ha llevado a la empresa a producir patatas fritas también para terceros, a quienes

elabora variedades más peculiares y diferenciadas, como por ejemplo patatas fritas con sabor toscana, a miel y mostaza, sal y vinagre, queso y cebolla, barbacoa..., “fabricando úni-

La empresa orienta sus variedades de patatas fritas tanto al consumidor final como al canal HORECA

camente para clientes que quieren y aprecian la calidad”, asegura Román García, gerente de Papes Safor, una calidad que en Safor se trabaja “utilizando siempre como materia prima la misma variedad de patata, de origen nacional, los mejores aceites para freír y unos procesos muy estudiados que, más que el rendimiento, priorizan una fritura a fuego lento para que resulte un producto más sabroso”.

Todas las patatas de esta empresa se elaboran bajo certificado IFS Food, una norma de seguridad alimentaria reconocida por la

Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos, por lo que en este caso avalaría a

Papes Safor como empresa seria y responsable con el producto y la gestión.

Papes Safor comercializa sus patatas fritas con la marca Aitana, produciendo además para terceros

“Por eso nos elige el cliente –asegura García: por la calidad de nuestra patata y también, cómo no, por nuestro servicio, ágil y puntual, con el que nos hemos ganado su confianza”.

Fabricar para terceros permite a Papes Safor llevar su producto a nivel nacional, a través de supermercados, y exportarlo a Portugal, Francia, Alemania y Holanda. Además, ahora están abriendo mercado en Estados Unidos. Entre los objetivos de la empresa está el de seguir abriéndose a nuevos mercados y potenciar su marca Aitana más allá del ámbito regional.

www.papasaitana.com



Todas sus patatas se elaboran bajo certificado de seguridad alimentaria IFS Food

