

DOSSIER DE PRENSA





LA COMPAÑÍA

La compañía ARAVEN es una compañía internacional, fundada en Zaragoza en 1976 y que basa su liderazgo en la **innovación**. Se dedica al diseño, fabricación y comercialización de artículos de organización y almacenamiento tanto para uso doméstico (gran consumo) como profesional (hostelería, equipamiento, distribución, etc.).

Si bien Europa es el destino principal de sus exportaciones, actualmente la compañía comercializa sus productos en más de **30 países** de todo el mundo. Así, el 60 % de la facturación de la empresa proviene de mercados extranjeros, principalmente: Francia, Reino Unido, Portugal, Italia, Alemania, Países Bajos y Países Escandinavos; además de Norteamérica, Oriente Medio y Latinoamérica.

La facturación de ARAVEN en 2009 alcanzó los **19 millones de euros**. Con sede en el zaragozano polígono de Malpica, ARAVEN posee unas instalaciones de **8.500 metros cuadrados** (4.200 de almacén y 860 de oficinas) con capacidad para almacenar alrededor de 7.000 metros cúbicos de mercancía que es distribuida a los cinco continentes.



Gabinete de Prensa
MAASZOOM – 976 06 13 81
Bárbara Blanco – 687 09 94 02
comunicacion@maaszoom.com

ARAVEN
Polígono Malpica, calle E, nº 7
50057 Zaragoza - 976 46 52 00
www.araven.es



SU HISTORIA

En sus comienzos, la oferta de ARAVEN se limitaba a productos destinados al menaje doméstico y camping. Ésta fue creciendo con los años gracias a la inclusión en su catálogo de los primeros productos de ordenación, una gama de cestas para los establecimientos de autoservicio, otra inicial de contenedores herméticos diseñada especialmente para hostelería y diversos complementos para limpieza.

Ya en la década de los 90, se lanzan los bajocamas, las cajas con ruedas y los primeros cajones de plástico del mercado y aumenta la oferta de productos para el sector hostelero y de equipamiento de la distribución. Estas novedades, junto con el inicio de la actividad exportadora, consiguen un rotundo éxito e impulsan las ventas de ARAVEN hasta convertirla en líder del sector en la categoría de ordenación y referencia indiscutible en el ámbito de los contenedores de alimentos para hostelería.

En el año 1999, la compañía obtiene el certificado ISO 9001, que especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad. En 2000, se produce un cambio en la propiedad de ARAVEN y es entonces cuando se da un nuevo giro a la categoría de ordenación, aportándole un valor estético que desemboca en el nacimiento de la ordenación decorada: productos con un componente mucho más lúdico que permiten decorar las distintas habitaciones.

En los últimos años, ARAVEN ha impulsado la investigación con la creación de un departamento de Innovación que integra al departamento técnico y de marketing. Su objetivo es generar conceptos e ideas que, basadas en un profundo conocimiento del consumidor, se conviertan en el futuro en productos de éxito. Claro ejemplo de ello es el lanzamiento en 2005 de la cesta de compra con ruedas Shop & Roll, un producto que se comercializa en todo el mundo y que está marcando un cambio radical en el modo de hacer la compra de millones de consumidores.





ORGANIGRAMA

Directora General: María Isabel Gimeno

Directora de Operaciones: Ana Antorán

Director de Innovación: Raúl Purroy

Director Comercial Hogar y Hostelería Nacional: Luis de Córdova

Directora Comercial Hogar y Hostelería Internacional: M^a Jesús López

Director Comercial Equipamiento: Javier Layus

Director de Operaciones: Miguel Ángel Burges



Gabinete de Prensa
MAASZOOM – 976 06 13 81
Bárbara Blanco – 687 09 94 02
comunicacion@maaszoom.com

ARAVEN
Polígono Malpica, calle E, nº 7
50057 Zaragoza - 976 46 52 00
www.araven.es



LAS LÍNEAS DE NEGOCIO

ARAVEN cubre tres campos de negocio: Hogar, Hostelería y Equipamiento de supermercados.

-HOGAR-

Ordenación

Dedicada a solucionar los problemas de almacenamiento y organización de particulares, es la división más veterana de ARAVEN.-

Cajones, rollings, bajocamas, herméticos y productos de limpieza, menaje y decoración forman parte de la extensa gama de productos de ordenación ofrecida por ARAVEN.

Entre todas las gamas destacan los productos de ordenación decorados, con los que la compañía demostró una vez más la calidad de su departamento de innovación, convirtiéndose en pionera y líder del sector desde su lanzamiento.

Esta gama evolucionaría sobremanera en los años sucesivos al incorporar la tecnología In Moulding en el proceso de inyección, consiguiendo productos de alta calidad y con un acabado excelente ya que la etiqueta queda integrada en el propio plástico. La incorporación de esta tecnología representó un nuevo hito en el mercado. Pero ARAVEN va más allá, lanzando los cubes, una gama de ordenación con decoración integral.



Gabinete de Prensa
MAASZOOM – 976 06 13 81
Bárbara Blanco – 687 09 94 02
comunicacion@maaszoom.com

ARAVEN
Polígono Malpica, calle E, nº 7
50057 Zaragoza - 976 46 52 00
www.araven.es



Por otro lado, la creciente tendencia de comer fuera de casa ha impulsado a ARAVEN a lanzar nuevas líneas de contenedores herméticos que conservan todas las propiedades de los alimentos: Take Out y My Baby.

Entre las múltiples ventajas de los herméticos Take Out se encuentran su cierre hermético, su color llamativo y diferencial en el lineal, su fácil limpieza en el lavavajillas la máxima calidad, durabilidad y resistencia del material, que hace que no se ablanden ni se deformen con las temperaturas extremas (congelador, microondas...). En cuanto a My Baby, se trata de unos herméticos diseñados especialmente para guardar y transportar los alimentos de los más pequeños de la casa.





La línea verde de ARAVEN

El respeto al medio ambiente, integrando conceptos como “sostenibilidad”, “reciclado” o “degradabilidad”, ha inspirado la nueva línea Green Line de ARAVEN: un total de 13 productos de ordenación y limpieza fabricados con plástico reciclado de primera calidad, que ofrecen la misma resistencia y durabilidad que el artículo básico. Así, la “línea verde” contribuye a reducir la generación de residuos, el consumo de recursos y la emisión de gases contaminantes al planeta.



-HOSTELERÍA-

Conservación y Manipulación de Alimentos

Durante los últimos 30 años, ARAVEN ha adquirido un profundo conocimiento de las características de los productos utilizados por los profesionales de la hostelería en todo el mundo. Gracias a su constante apuesta por la innovación, ARAVEN se ha convertido en la empresa líder del sector de conservación y manipulación de alimentos con cubetas y contenedores herméticos de alta calidad y toda una gama de productos (en medidas GastroNorm) con los que equipar las cámaras de conservación y cocinas de cualquier establecimiento hostelero.

Contenedores herméticos, cubetas de policarbonato, torres de cubetas... Más de 150 productos, pensados para facilitar al máximo el trabajo de los profesionales hosteleros y que resultan de la máxima ayuda a





la hora de cumplir con toda la normativa sanitaria en materia de conservación y manipulación de alimentos.

Servicio y Exposición

La empresa zaragozana ha comenzado a ampliar en el año 2010 su campo hacia el área de Servicio y Exposición con el lanzamiento de su nueva Vajilla Nature. Gracias a la cual, se introduce en el mundo del catering.

Este producto, compuesto por 11 piezas, está fabricado en Poliestireno de alta densidad (PS), 100 % reciclable. Un material de excelente presencia, brillo y acabado superficial del producto que permite utilizarlos en un servicio de catering de alta gama. El diseño y la elegancia de este producto aporta un equilibrio preciso entre la pieza y los alimentos para conseguir una original presentación y sus formas redondeadas, su ligereza y su fácil apilamiento agilizan el proceso de preparación y optimizan el espacio.



Gabinete de Prensa
MAASZOOM – 976 06 13 81
Bárbara Blanco – 687 09 94 02
comunicacion@maaszoom.com

ARAVEN
Polígono Malpica, calle E, nº 7
50057 Zaragoza - 976 46 52 00
www.araven.es



Etiquetas integradas y torres de almacenaje: dos iniciativas pioneras

En 2005, coincidiendo con la entrada en vigor de la nueva normativa de trazabilidad, ARAVEN lanza un sistema de etiquetado pionero en España. Se trata de etiquetas integradas en los propios contenedores durante su fabricación gracias a la tecnología In-moulding, que incorporan todos los datos necesarios para el correcto etiquetado de los alimentos. Estas etiquetas, disponibles para cualquier gama de herméticos ARAVEN, se rellenan con la ayuda de un rotulador especial de tinta indeleble y no tóxica, que se elimina fácilmente con el lavado, lo que permite la reutilización del producto tantas veces como sean necesarias.



Por otra parte, y en su apuesta constante por la innovación, ARAVEN lanza en 2007 un revolucionario sistema de almacenamiento de alimentos pensado para solucionar los problemas de espacio, desorden y accesibilidad de las cámaras de conservación de hoteles, restaurantes, etc. Se trata de las torres de cubetas (Gastroven) que, gracias a su versatilidad y a la posibilidad de crear diferentes composiciones, consiguen la total optimización de estos espacios.

Para generar conceptos innovadores, ARAVEN colabora de forma regular con una consultora en materia de sanidad e higiene alimentaria y un panel rotativo de más de 25 profesionales hosteleros. Como resultado de este sistemático proceso de innovación, surgieron estas dos exitosas gamas de productos que, además de resolver parte de la problemática de muchos profesionales del sector, les ayudan a cumplir con los requisitos exigidos por las normativas de trazabilidad y conservación de alimentos vigentes.





En 2009, ARAVEN presenta los contenedores accesibles para uso alimentario. Se trata de un diseño exclusivo del Departamento de Innovación de la empresa que permite apilar dichos contenedores y acceder al alimento sin necesidad de desapilar, favoreciendo el orden y la rapidez en la cocina.

Están fabricados en material polipropileno e integran etiqueta de trazabilidad. El producto está disponible en medidas Gastronorm 2/3, 1/3 y 1/1, que dispone de sistema FIFO.

El sistema FIFO, siglas inglesas de “First in, First Out”, es un sistema de control de existencias recomendado por el estándar internacional de seguridad alimentaria APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Está diseñado con tapa de carga y descarga para un mayor control de las existencias de forma que el primer alimento conservado es el primer alimento consumido. Con este sistema se disminuyen las mermas en las materias primas.





También ese mismo año, ARAVEN amplió su gama de policarbonato hermético con nuevas medidas Gastronorm, en una tercera fase de lanzamiento con la que se han alcanzado las 26 referencias de cubetas y tapas herméticas.

Las cubetas de policarbonato hermético de ARAVEN, a diferencia de otras disponibles en el mercado, “clipan” entre sí gracias a su exclusivo diseño, lo que permite al cocinero cerrar, además de cubeta y tapa, cubeta con cubeta, de manera que éste gana en gana en volumen de almacenamiento y versatilidad de uso.

2010 un año lleno de novedades

Además de su inclusión en el área de Servicio y Exposición, a través de la Vajilla Nature, ARAVEN ha creado en este año 2010 distintos productos para la línea de Hostelería.

De esta manera, la empresa zaragozana ha lanzado al mercado una nueva tabla de corte antideslizante fabricada en polietileno que se ajusta rigurosamente a la normativa que evita contaminaciones cruzadas y focos de infección gracias a su codificación por colores. Frente a los problemas que generan a los usuarios otras tablas de corte, la empresa zaragozana ofrece un producto seguro, higiénico y duradero, gracias a sus patas de caucho en las esquinas, su codificación por colores y su reversibilidad.

Por otra parte, también ha diseñado un nuevo vaso reutilizable y respetuoso con el medioambiente, que evita la generación de toneladas de residuos de plástico en espacios de uso colectivo como fiestas, piscinas o festivales. Este producto está fabricado en policarbonato con materia prima virgen y para uso alimentario, dando respuesta a la normativa que regula las condiciones higiénico-sanitarias en piscinas de los establecimientos de alojamiento turístico y de las instalaciones de uso colectivo, que prohíbe el empleo del cristal y recomienda el uso de vajilla de un material irrompible –como el policarbonato–.





Además, ARAVEN también ha ampliado en este año su gama de vasos de policarbonato, reutilizables y respetuosos con el medio ambiente, con un nuevo modelo de sidra. El nuevo vaso, disponible en tres tamaños (25, 40 y 56 centilitros), además de irrompible, presenta un atractivo diseño que imita el efecto visual del cristal y también está disponible con motivos decorativos.



Imagen de prestigio: Jesús Almagro

En su deseo de estar cerca de los hosteleros, ARAVEN cuenta con la inestimable colaboración del prestigioso cocinero Jesús Almagro, jefe de cocina del restaurante madrileño Pedro Larumbe, quien es, además, imagen publicitaria de la marca.

Jesús Almagro ha trabajado con cocineros como Arzak y Martín Berasategui. Ha sido premiado en diferentes certámenes, como el X Campeonato de España Oficial de Cocina 2006 o el XX Campeonato Mundial de Cocina “Bocuse D’or” 2007. El joven restaurador es, además, protagonista del “thriller gastronómico” titulado “El Pollo, el Pez y El Cangrejo Real”. Se trata de un documental que relata las peripecias, obsesiones, auto-sacrificio, trabajo y tensión que sufrieron Almagro y su equipo durante su participación en el Campeonato del Mundo de Cocineros.



Gabinete de Prensa
MAASZOOM – 976 06 13 81
Bárbara Blanco – 687 09 94 02
comunicacion@maaszoom.com

ARAVEN
Polígono Malpica, calle E, nº 7
50057 Zaragoza - 976 46 52 00
www.araven.es



-EQUIPAMIENTO PARA SUPERMERCADOS-

Transporte de compra

ARAVEN entró en el mercado de cestas para el transporte de la compra hace ya más de 20 años. Tras varias mejoras del concepto tradicional de cesta y tras un largo periodo de investigación llevado a cabo por el departamento de innovación, ARAVEN creó en 2005 Shop & Roll, la primera cesta de la compra con ruedas y asa telescópica comercializada a nivel mundial.

En sólo dos años, Shop & Roll ha revolucionado el panorama del transporte de productos dentro del punto de venta gracias a las ventajas que ofrece tanto a consumidores (mayor comodidad, movilidad y estabilidad) como a distribuidores (mayor volumen de compra y por tanto de facturación).

Así, el ticket medio de compra es un 18 % mayor en comparación a la cesta tradicional. También el número de productos comprados aumenta en un 23 % con la Shop & Roll, frente a la cesta convencional. La valoración media de los compradores es de un 9 y su satisfacción garantiza su fidelidad. Entre sus cualidades destacan la ergonomía, la movilidad, la fiabilidad, la resistencia, la higiene, la durabilidad y la seguridad (incorpora etiquetas de radiofrecuencia).



En 2009, ARAVEN lanza la Shop & Roll 360°: la primera cesta de la compra que incorpora un sistema de giro de 360° sobre su eje en las cuatro ruedas. Esta innovación permite, entre otras ventajas, fácil movilidad y fiabilidad, gran maniobrabilidad y desplazamientos sin esfuerzos.





Shop & Roll, que ya supone un tercio de la facturación total de la compañía, está marcando tendencia en todas las grandes compañías de distribución del mundo, ya que se comercializa en 30 países de los cinco continentes.

En 2010, en su empeño por innovar y mejorar continuamente sus productos, la empresa zaragozana ARAVEN lanza la primera cesta de compra con asa antibacteriana del mercado. La Shop & Roll de 34 litros incorpora un asa fabricada con el primer agente antibacteriano y desodorante inorgánico desarrollado en el mundo, que evita la proliferación bacteriana, previene los malos olores, es apto para el contacto con alimentos y no produce irritación a la piel.

