

Desmontando mitos

Estudios actuales demuestran que comer un huevo al día es recomendable (si no se tienen problemas de salud), desmontando así el mito de que comer huevos habitualmente es malo. FOTO: J. REVILLAS



28

Millones de euros
La empresa cerraba el año 2018 con una facturación de 27 millones y prevé cerrar el 2019 con un aumento a 28.

100%

Alternativa
La producción para su propia marca es 100% alternativa, a través de la cría de las gallinas en libertad, sin jaulas.



Ous Roig cuenta con transporte propio y con algunos distribuidores subcontratados en diferentes zonas.



Agustí Roig (hijo) en la sala de clasificación ubicada en sus primeras instalaciones, en Tortosa. FOTO: JOAN REVILLAS



En sus instalaciones se diferencian las cintas de trabajo de la marca Ous Roig del resto. FOTO: JOAN REVILLAS

teníamos claro que era un punto inexcusable dentro de la producción, el darles a las gallinas la opción de salir al exterior. Aunque luego muchas no salgan, deben tener esta opción», explica Agustí Roig hijo, quien está ahora al frente de la empresa.

Este es el principal método de producción de Ous Roig, uniendo así el bienestar del animal con la sostenibilidad del entorno.

La cría de las gallinas camperas es muy similar a la de las gallinas en el suelo, con la diferencia de que las camperas tienen 4m2 por animal. «Creemos que son extensiones de terreno que la gallina nunca utilizará, por tanto, pensamos que no hace falta ocupar más espacio natural ni contaminar más, cuando no es necesario. Pensamos que hay sistemas más sostenibles para poder obtener esta producción, con el bienestar del animal y con la sostenibilidad del entorno», destaca Roig. Aunque ofrecen este método para aquellos clientes que así lo desean.

Desde la marca Ous Roig, la producción es totalmente alternativa, es decir, la cría de los animales es sin jaula. Así se hizo desde 2012, y desde entonces sus instalaciones están preparadas para

este tipo de crianza. Aun así, se mantuvieron en parte de la producción en jaulas para aquellos clientes que así se lo pedían. Actualmente, la producción de la marca es 100% alternativa nº2 Plus Free, y la producción para otros clientes está sobre el 60% de alternativo (25% en el suelo, 25% campera y 10% ecológica); y un 40% en jaulas.

Estos porcentajes han ido cambiando con el paso de los años, y cada vez aumenta más la demanda por parte de los clientes de una cría alternativa. En este caso, Ous Roig, a diferencia de muchos otros productores del país, están preparados para hacer el cambio. «A nuestros clientes les decimos desde 2012 que estamos preparados para cuando quieran hacer el

cambio, el salto a la cría alternativa, porque nosotros ya estamos listos. A partir de ese momento ya es decisión suya, aun así, desde Ous Roig priorizamos siempre la cría alternativa», remarca Roig.

Desde 2012 el reto en Ous Roig ha sido en todo momento informar al consumidor de cómo hacían realmente las cosas desde la empresa, de las diferentes opciones que existen y de cómo es cada una. «El problema que hay en España es que el consumidor no está informado; los productores, en lugar de dedicarse a informar a los compradores han intentado siempre llevarlos a su terreno. Nosotros lo que intentamos es mostrarles cómo hacemos realmente las cosas», revela Roig.

Entre sus retos de futuro sigue presente el de hacer ver a los consumidores la importancia de esta producción sostenible con el entorno y respetuosa con los animales.

De esta forma, en 2012 la empresa dio un salto importante, evolucionando tecnológicamente pero volviendo un poco al trabajo tradicional de granjero. Para tener a las gallinas en libertad, es importante enseñarles desde pequeñas a poner en el sitio que toca.

Desde Ous Roig compran los pollitos de un día, entonces empieza la fase de recría, que dura unas 17-18 semanas, donde es muy importante vacunar a los animales para evitar futuras enfermedades que afecten a las puestas.

Claves

Un poco más sobre el funcionamiento de Ous Roig

● **Mercado catalán** El 80% del mercado de Ous Roig se extiende en Catalunya, y el 20% restante entre otros puntos de España. Aun así, su principal mercado está en Catalunya, donde abarcan el 30% del retail total.

● **Ampliando instalaciones** Ous Roig empezó con sus instalaciones en Tortosa, y se extendió luego a unas granjas en Horta de Sant Joan, con una producción 100% campera; en Aldover, con cuatro naves de recría y ocho de puesta; y ahora en La Galera, con la producción ecológica.

● **1.200.000 gallinas** 130 trabajadores conforman la plantilla de Ous Roig, con una producción totalmente integrada y trabajando constantemente con unas 1.200.000 gallinas.

Durante este tiempo, desde el momento en que empiezan a crecer, se les enseña a ir a dormir al lugar donde posteriormente harán la puesta. De esta forma, desde las 17 semanas hasta las 80, aproximadamente, que están en las granjas, las gallinas están en libertad por la nave y con opción de salir a un patio exterior, pero vuelven siempre al mismo lugar a la hora de la puesta.

Desde Ous Roig salen diariamente 800.000 huevos, con una producción anual de 23 millones de docenas y una facturación de 27-28 millones de euros.

Del total de producción, un 40% pertenece exclusivamente a la marca, y el 60% restante corresponde a otras marcas y a la parte industrial (aquellos huevos sucios o con alguna tara, se utilizan para cocinas u otros aspectos de la industria, pero no se venden directamente al consumidor).

Cuando se habla de otras marcas se hace referencia a clientes como los supermercados Bon Preu o Condis, a los cuales se les produce para su propia marca, también para la marca Gourmet o otros clientes como El Corte Inglés y Alcampo, entre muchos otros.