

# La logística más relevante

Los procesos logísticos de frío asociados a alimentos frescos gestionan un tercio del consumo alimentario total en España

---

➔ **Silvia Resa López**  
Periodista

**Resumen:** El transporte y distribución de los productos frescos y perecederos es el segmento logístico que se enfrenta a un mayor número de retos, porque a los aspectos económicos y operativos hay que sumar los relativos a la seguridad alimentaria.

Durante los últimos años el sector logístico ha aprendido a reaccionar con agilidad y a ser más flexible para buscar soluciones. La cadena de frío en el sector logístico incluye el transporte, la manipulación, el almacenaje y la distribución de productos que, en todo momento, han de mantener una temperatura controlada acorde con sus necesidades de conservación y frescura.

Los principales motores del crecimiento para la logística de frío pasan por el incremento de las instalaciones de almacenaje, del comercio electrónico empresa-cliente final y de la inversión pública y privada en infraestructuras.

**Palabras clave:** Logística, cadena de frío, alimentos frescos, transporte, seguridad alimentaria.

España es uno de los mercados líderes en movimiento de alimentos frescos. Líder en exportación de frutas y hortalizas, pero también con una tendencia creciente a la importación de estos productos; con una posición muy relevante en exportación de carnes -especialmente en porcino- y con un elevado volumen de intercambios en productos pesqueros, porque España es uno de los países del mundo con mayor consumo de productos de la pesca y la acuicultura, con una dependencia relevante de las importaciones.

Todo ello, dibuja un escenario en el que la logística del frío es determinante para un correcto funcionamiento de la cadena comercial desde el origen a los puntos de distribución detallista, teniendo en cuenta también la enorme capilaridad territorial y de formatos comerciales que hay en España.

Además, este complejo engranaje se está viendo afectado, como todos los sectores, por la situación creada desde la primavera de 2022, a raíz de la invasión rusa en Ucrania, con fuertes alternaciones en los mercados de materias primas, los aumentos en los costes energéticos y la inflación acumulada desde entonces en todo el mundo.

Así lo valora Patricia Daimiel, directora de NielsenIQ para el sur de Europa, cuando afirma que, “aunque veníamos ya de dos años anómalos por la pandemia, el ejercicio de 2022 ha sido convulso e inédito para el gran consumo, que arrastraba ya las tensiones producidas a

finales de 2021, con la subida de costes y las dificultades en la cadena de suministro, el conflicto bélico en Ucrania ha agravado enormemente este escenario, llevándonos a una inflación global nunca vista”.

“El consumidor se sigue moviendo en un terreno de máxima incertidumbre y tanto la seguridad financiera como la laboral continúan siendo sus prioridades en este año”, dijo Daimiel, durante la presentación del informe “Tendencias del Consumidor 2022”, elaborado por NielsenIQ.

A esta tendencia se suma la caída del 2,5% en la demanda de productos frescos, cuyo precio se incrementó el 10,3% a finales del ejercicio pasado; “los segmentos de pescadería y de frutas y verduras han sido los más afectados, con descensos respectivos del 9,1%, del 5,5% y del 3%”.

Balance similar es el realizado por la empresa IRI Worldwide durante la jornada “Perspectivas en productos frescos en 2023”, celebrada en el último trimestre del año pasado y organizada por la Asociación de Empresas de Gran Consumo (Aecoc).

“El análisis por productos muestra que el marisco (16,1%), el pescado (10,9%) y las verduras y hortalizas (4,1%) son las categorías de frescos más afectadas por la caída en el volumen de ventas”, aseguró Antonio Khalaf, director Comercial de IRI Worldwide; “el actual contexto está llevando a los consumidores a unos comportamientos de compra de austeridad,



que ya vivimos en los años 70 y 80 del siglo pasado y que son resultado de una fatiga debida a la inflación”.

“La inflación y el miedo han caracterizado el consumo durante la segunda mitad del año, motivo por el cual los hogares han controlado su gasto llenando menos las cestas” en valoración de Bernardo Rodilla, experto en Retail de la consultora Kantar; “compras más racionales con cestas más pequeñas que plantean un nuevo contexto para las grandes cadenas”.

Se refiere Rodilla a la gestión de los perecederos, cada vez más relevante, dado que “las cadenas que han ganado importancia como destino de la compra de los productos frescos son las que han crecido en cuota de mercado”.

Un aspecto importante en relación con el posicionamiento de las grandes cadenas en el segmento de frescos es la evidencia de que, durante sus actos de compra, el 70% de los consumidores da prioridad al aspecto y al precio de las frutas y hortalizas.

Es una de las conclusiones principales del informe “El comprador de frutas y hortalizas”, presentado en enero por Aecoc Shopperview. “A pesar del contexto inflacionista, cuestiones como el aspecto, el origen o la sostenibilidad siguen siendo prioritarios para los consumidores a la hora de comprar frutas y hortalizas”, dice Marta Muné, responsable de Estudios en Aecoc.

## FASE DE AJUSTE

Las preferencias de los consumidores se transmiten, cadena de valor arriba, hasta el sector de la logística especializada; “nuestros compradores quieren envíos de productos en veinticuatro horas y las empresas cada vez apuestan más por tener almacenes próximos a sus clientes, ya que es lo que les permite competir con los grandes marketplaces”, dice Juan Carlos Moro, director general de DB Schenker Iberia, una de las principales compañías transitorias del mundo, con más de 150 años de experiencia.

“Durante los últimos dos años hemos aprendido a reaccionar con agilidad y a ser más flexibles para bus-

car soluciones constantemente”, dice el portavoz de DB Schenker Iberia; “lo cual se va a mantener como característica del sector, si bien es cierto que el momento actual es complejo y así seguirá siendo durante los próximos años”.

Moro hizo estas declaraciones en el marco del congreso Supply Chain, organizado por Aecoc durante el último trimestre de 2022, donde el gerente de Kuehne-Nagel, Miguel Ambielle, definió como “fase de ajuste” el momento que la logística vive actualmente: “tras la pandemia vivimos una gran recuperación del consumo que tensionó de forma muy importante los procesos logísticos, aunque todo lo que ha sucedido en el último año ha reajustado esa recuperación que vivíamos”.

La compañía de origen alemán, fundada hace 130 años, tiene actualmente su sede central en Suiza. Mediante su división KN FreshChain distribuyen productos frescos y refrigerados. “Independientemente de la época del año, los consumidores esperan que sus productos favoritos estén siempre disponibles y en las mejores condiciones, como si estuvieran recién recolectados en el campo o pescados en el mar”, dice un portavoz de Kuehne-Nagel; “por si esto no fuese suficiente, en ocasiones los productos frescos deben recorrer un largo camino desde su lugar de origen hasta nuestros hogares”.

Especializada en el transporte internacional, esta transitoria tiene experiencia en la gestión de productos frescos, “conocemos perfectamente los requisitos de almacenamiento en frío específicos de cada producto, incluso los más pequeños detalles de las diferentes legislaciones locales e internacionales”, dice el mismo portavoz.

Para Roberto Pascual, director general de DHL Supply Chain Iberia, dado que la situación geopolítica y los datos macroeconómicos “no invitan al optimismo, el sector ha de apoyarse en los avances logrados en los últimos años”.

“Nunca ha habido tanto foco tecnológico en la logística como ahora, ni tampoco hemos tenido tantas empre-

---

**El transporte y distribución de los productos frescos y perecederos es el segmento logístico que se enfrenta a un mayor número de retos, dado que a los aspectos económicos y operativos hay que sumar los relativos a la seguridad alimentaria**

---

sas startups haciendo proyectos para el sector”, dice Pascual; “por lo que hemos de seguir avanzando en la agenda de digitalización, transmitiendo nuestras necesidades para implementar soluciones tecnológicas”.

### SIGUIENDO LA CADENA DE FRÍO

El transporte y distribución de los productos frescos y perecederos es el segmento logístico que se enfrenta a un mayor número de retos, dado que a los aspectos económicos y operativos hay que sumar los relativos a la seguridad alimentaria.

La cadena de frío en el sector logístico incluye el transporte, la manipulación, el almacenaje y la distribución de un producto que, en todo momento, ha de mantener una temperatura controlada acorde con sus necesidades de conservación y frescura.

Por tanto, la temperatura constante es vital durante toda la cadena de distribución de los productos frescos, no sólo para garantizar su vida útil, sino también para evitar la proliferación de gérmenes y bacterias.

En España, el sector de la cadena de frío se divide entre servicios (de almacenamiento, transporte y otros de valor agregado), rango de temperatura (refrigerados y congelados) y aplicaciones. Entre estas últimas destaca el segmento de frutas, verduras y hortalizas frescas, así como el de carnes, aves y pescados.

Según el informe “Mercado logístico de la cadena de frío de España”, elaborado por la empresa consulto-

ra Mordor Intelligence, para el periodo comprendido entre 2023 y 2028 “los principales motores del crecimiento serán el aumento de las instalaciones de almacenaje, el crecimiento del comercio electrónico B2C (Business To Consumer o empresa-cliente final) y una mayor inversión pública y privada en infraestructuras”.

Según este informe, debido al rápido crecimiento del sector del comercio electrónico y a las crecientes expectativas de entrega en el mismo día y hora por parte de los clientes, la demanda de espacio logístico en España seguirá creciendo durante los próximos años.

El mercado logístico de frío español está jalonado por los factores siguientes:

- Aumento de la penetración en el mercado.
- Reducción de los plazos de entrega.
- Disminución progresiva de los costes logísticos.
- Implementación, por parte de los grandes proveedores, de sistemas de gestión de almacenes, de análisis de big data, así como de sistemas de gestión de transporte, para mantener la competitividad del mercado.
- Incremento de las importaciones y exportaciones de mercancías españolas.
- Aumento de la carga aérea.
- Incremento del número de empresas en la industria del transporte.
- Aumento del gasto en infraestructuras de los puertos de contenedores y en transporte.

Con respecto a las compañías, el estudio de Mordor Intelligence concluye que “la competencia en el mercado se relaciona con los costes, las tarifas de almacenamiento y el espacio, junto con el aumento de los precios de los materiales de empaque”. Y cita, entre las principales empresas del sector logístico de frío, a la empresa de Girona Frigoríficos Gelada (especializada en logística de carnes, productos cárnicos y despiece), Interfrisa (Interlogística del Frío), ubicada en Terrasa y una de las líderes en el transporte, distribución y almacenaje de productos frescos congelados; la empresa murciana Eurocruz (transporte nacional e internacional por carretera) y la también de Girona Frillémna.

Otro análisis, realizado por RFL Cargo, considera, además, otros factores determinantes para la cadena de frío en el corto y medio plazo, tales como la necesidad de realizar entregas más rápidas, el aumento del volumen de trabajo (cada vez hay menos productos comprados con más frecuencia), obtener una mayor visibilidad y transparencia durante el tránsito de cara al consumidor y también al-



canzar una óptima preparación tecnológica, “para afrontar el reto de un crecimiento alineado con las exigencias de los consumidores, como puede ser el de la entrega inmediata”.

La compañía RFL Cargo, integrada en el hóliding multi-sectorial Grupo Alonso, de capital 100% español, está especializada en Reefer (carga frigorífica) y transporte internacional marítimo, aéreo y terrestre. Como operador logístico ofrece soluciones y servicios de almacenamiento y distribución de mercancías.

“Somos especialistas en la logística de perecederos y contamos con todo lo necesario para conseguir un transporte refrigerado ágil y eficiente en el que garantizamos una trazabilidad absoluta en el mantenimiento de la cadena de frío”, dice un portavoz de RFL Cargo; “nuestros almacenes están equipados con un sistema online de vigilancia de la temperatura y control de stocks, para evitar roturas de la cadena de frío”.

“Además, podemos variar la temperatura de los almacenes frigoríficos de mercancía perecedera para adaptarlos a las condiciones óptimas que necesiten los productos, esto es, ambiente, refrigerada o congelada”.

Por otra parte, hace poco más de un año nació Correos Frío, la nueva solución logística del operador público para mercancías a temperatura controlada.

Su perfil de clientes va desde las empresas mayoristas ubicadas en la Red de Mercas, para facilitarles la distribución de carnes, pescados, mariscos, frutas, verduras y hortalizas; a los sectores de retail y de hostelería, hasta el sector de comercio electrónico y gourmet, para la entrega de sus productos en cualquier punto de la geografía española, pasando por el sector minorista de proximidad, con especial atención a los mercados municipales, para facilitar la entrega de los alimentos frescos al consumidor final.

Mediante el uso de cajas isoterma sensorizadas, Correos Frío puede “monitorizar la temperatura, humedad o los posibles impactos producidos desde la recogida del envío hasta su entrega, facilitando dicha información en tiempo real a los clientes”, dice un portavoz de la compañía.

Estas cajas emplean la tecnología IoT (Internet of Things), que define una red de objetos interconectados mediante software y tecnología para intercambiar

**p lemonprim**

**LO MÁS**

**NATURAL TIENE UN SABOR SUPERIOR**



AVALADO POR CHEFS Y SUMILLERES  
DE TODO EL MUNDO

**lemonprim.es**

## Entre las soluciones de refrigeración más utilizadas para las plataformas frigoríficas, destacan las antecámaras frigoríficas, que permiten adaptar la temperatura de entrada del producto fresco a las condiciones de almacenaje. Los muelles de carga y descarga refrigerados, los abrigo o protecciones usadas en los primeros, las cámaras de temperatura positiva, también llamadas de conservación, las de temperatura negativa o de congelación y el túnel de frío para congelados

datos a través de la Red. “Permiten utilizar diferentes rangos de temperatura para adaptar el transporte a las necesidades de cada producto, además de proporcionar la máxima fiabilidad con respecto a la cadena de frío”, dicen en Correos Frío.

### OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

En mayo de 2022 la Comisión Europa aprobaba el tratamiento en frío para la importación de cítricos que lleguen a los países miembros, con lo que han de cumplir determinados criterios fitosanitarios, al igual que ya ocurre en Estados Unidos y Corea del Sur.

El comercio de cítricos hacia la Unión Europea está liderado por España, particularmente la naranja, que llega a Alemania, Francia, Países Bajos, Italia, Polonia, Bélgica, Suecia, Portugal, República Checa, Austria y Dinamarca. Mediante la nueva regulación, España puede competir con otros países exportadores de cítricos.

Según RFL Cargo, “ante dichos cambios, las empresas de logística deben adaptarse, para cubrir las necesidades de un mercado cada vez más global”.

El ahorro de costes es otro de los puntos clave de la cadena de frío; para esta industria la electricidad representa el 40% del gasto, pues su uso es necesario durante las 24 horas del día.

“En algunos casos, se han podido ajustar los procesos y procedimientos para moderar el impacto producido por la entrada en vigor de la nueva tarifa de luz en nuestro país”, dicen en RFL Cargo; “si bien en otros ha sido imposible, porque el cliente exige el servicio a una hora y lugar determinados, algo que no se puede modificar”.

Fuentes de RFL Cargo citan otras medidas complementarias que se están aplicando en el sector, tales como “ajustar las tareas logísticas donde sea po-

sible, para realizar las aperturas de las cámaras en horas de menor coste”, el ajuste de potencias “para evitar desvíos y excesos”, inversiones destinadas a un mayor aislamiento de las cámaras frigoríficas e incluso “el traslado parcial del coste al cliente”.

En relación con tal estrategia, un estudio reciente de la Asociación de Explotaciones Frigoríficas, Logística y Distribución (Aldefe) recomienda una transición energética que beneficie tanto a las empresas como a la sociedad y al planeta en su conjunto.

La patronal, que representa 7 millones de metros cúbicos de capacidad frigorífica, destaca la importancia de llevar a cabo auditorías energéticas, así como implementar sistemas de gestión energética en las compañías de frío.

“En un mundo completamente globalizado, lo que afecta también al sector alimentario, la importancia de no romper la cadena de frío es mayor que nunca y, por tanto, se sitúa como el fin más importante de todo sistema de refrigeración”, dice en Grupo Cofrico, una de las compañías líderes en instalaciones frigoríficas en España; “por ello, las condiciones ambientales de los servicios en cualquier época del año y un consumo energético mínimo en todo el ciclo de vida del producto, deben ser los puntos de optimización en cualquier proyecto”.

En su informe “La logística del frío, la refrigeración en los operadores logísticos”, Cofrico asegura que “cada vez hay más compañías interesadas en enviar sus productos refrigerados a otras partes del planeta”. En relación con esto, en 2021 y según datos de Aena, el volumen total de mercancía refrigerada que pasó por el aeropuerto de Barajas fue superior a las 16.000 toneladas.

El estudio de Cofrico recoge también que “el operador logístico es el encargado de diseñar el mejor servicio posible para mantener el producto en perfecto

estado durante su almacenaje y distribución”; “por lo que deben contar con profesionales del frío para garantizar la trazabilidad del producto, su calidad, la seguridad de sus instalaciones y del personal”.

Lo cual se extiende, claro está, a toda la cadena de suministro: “todos los eslabones deben prestarle una mayor atención a aspectos muy relacionados con la refrigeración del producto, como es la temperatura de entrada y de salida, la humedad, el espacio entre bultos o el tipo de embalaje”.

“En Cofrico confiamos en la tecnología para ofrecer un servicio de calidad y personalizado a nuestros clientes, pues las características de algunos productos hacen que las soluciones logísticas sean, en ocasiones, complejas y delicadas”.

“Por este motivo, muchos de los clientes con los que trabajamos deben dividir sus instalaciones en distintos recintos con temperaturas, humedades y equipos muy dispares”.

Entre las soluciones de refrigeración más utilizadas para las plataformas frigoríficas, destacan las antecámaras frigoríficas, que permiten adaptar la temperatura de entrada del producto fresco a las condiciones de almacenaje. Los muelles de carga y descarga refrigerados, los abrigo o protecciones usadas en los primeros, las cámaras de temperatura positiva, también llamadas de conservación, las de temperatura negativa o de congelación y el túnel de frío para congelados.

### POR TIERRA, MAR Y AIRE

Transporte aéreo, marítimo y por carretera son las opciones para la distribución de los productos frescos. Es el tipo de producto, la velocidad y el coste lo que determina la elección de una u otra.

Pescados y mariscos suelen escoger la vía aérea, ya que “los principales problemas logísticos consisten en garantizar que los tiempos de tránsito previstos sean consistentes con la vida del producto, minimizándose el tiempo sin refrigeración”, se recoge en el Libro Blanco de DSV, un operador internacional especializado en la optimización de la cadena de suministro.

“Es más probable que ocurran problemas en las terminales de exportación y los puntos de tránsito, tanto en el caso del transporte marítimo, como el aéreo”; “en cuanto al transporte por carretera, la congestión del tráfico y las demoras en aduanas son otros factores que deben tomarse en cuenta”.



Las frutas “dominan el transporte marítimo de productos perecederos”, seguidas de las verduras. Las primeras son más resistentes, por lo que “pueden soportar viajes marítimos más largos, que suelen durar de 26 a 32 días procedentes de América del Sur hasta Europa”.

“Las hortalizas y las frutas frescas plantean, en gran medida, los mismos problemas que el marisco”, se dice en el Libro Blanco DSV; “por lo que debe prestarse especial atención a la temperatura, a su manipulación e incluso a la forma de transportarlos, dado que el choque térmico puede llegar a ser un riesgo si no se toman las precauciones debidas”.

Contenedores refrigerados y preenvasados que utilizan hielo, así como el gas frío podrían ser una solución para prolongar la vida útil de frutas, verduras y hortalizas frescas, sin embargo, la presentación de los productos frescos y perecederos es un aspecto fundamental para el consumidor.

En el citado Libro Blanco DSV se enumeran las principales rutas comerciales para los productos frescos y perecederos, según el tipo de transporte:

- Transporte aéreo: Origen Latinoamérica y Centroamérica, con destino Norteamérica. El pescado es

el producto fresco que genera un mayor volumen en esta ruta, seguido de las frutas y verduras.

Origen América del Sur con destino Europa. Las frutas y verduras son, en este caso, las ganadoras. Origen África, con destino Europa. Las verduras y las frutas frescas son también las principales cargas.

Intra-Asia y Europa con destino Asia son otras dos importantes rutas aéreas para el transporte de pescados frescos.

- Transporte marítimo: Origen Latinoamérica y Centroamérica, con destino a Norteamérica y Europa. Las frutas frescas son la carga principal.

Intra-Asia es otra de las rutas marítimas más importantes para las frutas y verduras.

Sudáfrica como origen y Europa como destino es ruta marítima para las frutas frescas; no lo es, en cambio, para las verduras más perecederas, pues la infraestructura de carreteras y puertos del país africano no está suficientemente consolidada.

Son las empresas logísticas las que han de garantizar la eficacia y calidad en el transporte de productos frescos a temperatura controlada, así como la trazabilidad total en el mantenimiento de la cadena de frío.

Es el caso de la compañía transitaria internacional y operador logístico RFL Cargo, que abarca el proceso de transporte de productos perecederos “mediante soluciones logísticas adaptadas a las necesidades de estas mercancías”.

De este modo, el transporte marítimo se hace en contenedores reefer, para asegurar el seguimiento de la cadena de frío de las mercancías perecederas. Las soluciones en el caso del transporte aéreo son mediante contenedores enviroainers, hielo seco, gel packs o embalajes aislantes.

La coordinación de la logística puerta a puerta, a través de instalaciones y redes de aprovisionamiento de logística de frío es la estrategia para la vía terrestre, complementada mediante los almacenes frigoríficos, orientados a “proteger la seguridad alimentaria en los productos frescos, además de alargar su vida útil”.

## TENDENCIAS QUE MARCAN

¿Cuáles son las tendencias en los procesos logísticos? La empresa tecnológica Manhattan Associates, especializada en la cadena de suministro ha realizado siete predicciones que irán cumpliéndose durante los próximos meses:

1. Trazabilidad absoluta. No sólo será relevante la visibilidad del producto en movimiento, sino también la del inventario en el almacén. “Los transportistas deberán tener la capacidad de reacción a las dificultades surgidas casi en tiempo real, conociendo dónde está el inventario en cualquier momento”.
2. Automatización y robótica. Veremos más avances en la colaboración entre personas y máquinas, “a medida que se desarrollen robots que asuman las tareas repetitivas”.
3. Consumidores más ecológicos. La sostenibilidad se convertirá en un tema cada vez más importante en relación con la cadena de suministro. “Los clientes ya exigen opciones más ecológicas, como envases, procesos y envíos sostenibles”.
4. Plataformas sociales para pagos. Se acelerará la proliferación de diversas plataformas de compras a través de las redes sociales.
5. Modernización. “Las tiendas tradicionales evolucionarán para convertirse en espacios multifuncionales”. Su futuro inmediato pasa, según la consultora, por ir más allá de la exhibición, venta y el servicio al cliente, ocupándose de la gestión de las devoluciones de productos adquiridos en el canal online.
6. Colaboración. Manhattan Associates prevé la integración de los negocios en ecosistemas más amplios, los cuales serán los verdaderos competidores en materia de tecnología y estrategia.
7. Pago sin efectivo. Se espera la evolución de las opciones de pago sin efectivo, los monederos electrónicos y las criptomonedas. “Cabe esperar que la posibilidad de comprar ahora y pagar después cobre fuerza a lo largo del presente ejercicio”.

“Dado que 2023 es un año con importantes retos a nivel logístico y de aprovisionamiento, es relevante la apuesta por aquellas opciones que permitan trabajar el área de compras de un modo más eficaz, profesional, inteligente, transparente y transversal”, dice Rosario Piazza, consejera delegada de Fullstep, consultora especializada en digitalización, aprovisionamiento y cadena de suministro; “así se podrá establecer un plan capaz de detectar el riesgo de compra y suministro, buscando proveedores y materiales alternativos”.

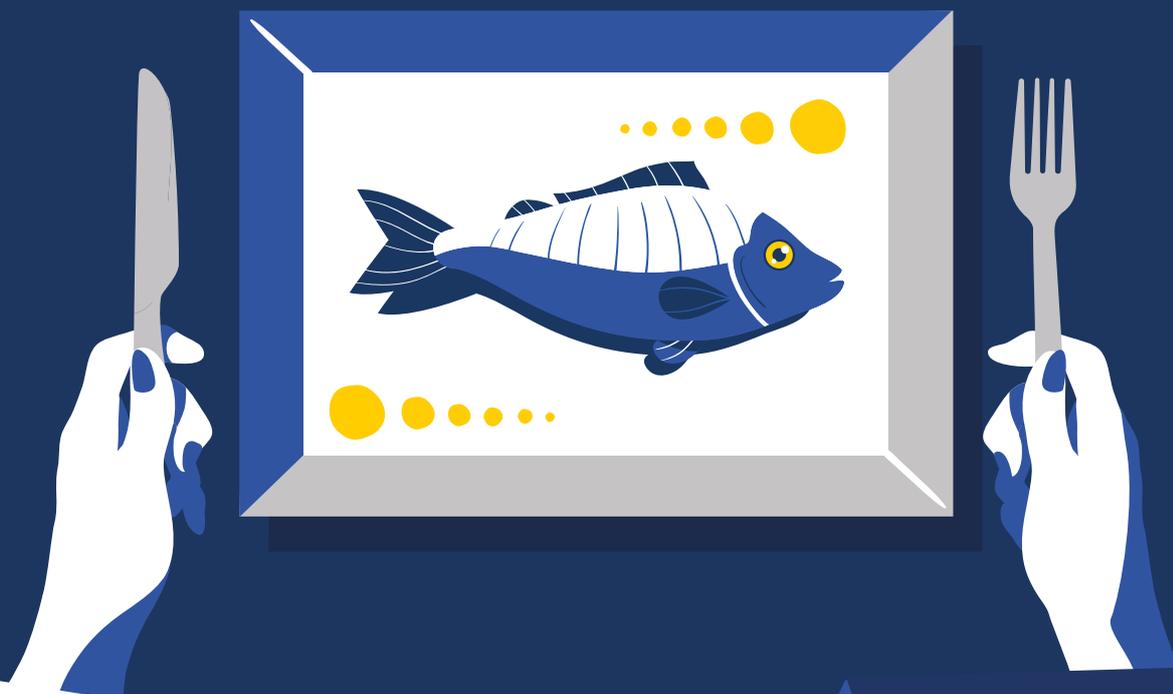
Y es que, según un estudio reciente de la consultora Capgemini, para casi el 90% de las compañías, el mayor riesgo para el crecimiento empresarial reside en la interrupción de la cadena de aprovisionamiento, por delante incluso del incremento del precio de las materias primas o de la crisis energética. ■



# Envía alimentos frescos con total seguridad.

Sabemos que es muy importante que tus productos lleguen a tiempo pero también en las condiciones perfectas. Con **Correos Frío** cuentas con una innovadora tecnología y la gran capacidad logística de Correos.

[correosfrio.es](https://correosfrio.es)



## Correos Frío

- ✿ Elige entre tres rangos de temperatura.
- ✿ Mantén la temperatura hasta 5 días.
- ✿ Recibe alertas en caso de variación en la cadena de frío.

