

Eurofins: más de 30 años analizando en el sector de la alimentación

Xavi Bautista

Eurofins es un laboratorio de análisis líder mundial en análisis de alimentos, productos farmacéuticos, medioambiente, análisis clínicos y productos de consumo en general. Desde su fundación en 1987, la historia de Eurofins en números refleja un crecimiento espectacular. En tres décadas, la compañía ha crecido en una proporción superior a 3.000. Hoy emplea a más de 35.000 personas, está presente en 44 países, cuenta con más de 400.000 m² de superficie de laboratorios y sus ingresos anuales están por encima de 3.000 millones de EUR. Y está creciendo rápidamente en el área emergente del análisis de diagnóstico clínico especializado. Hablamos con Javier Meléndez, Director General Adjunto de la Division Food Spain, que nos detalla el porqué de este crecimiento exponencial y la confianza que los mercados tienen en sus laboratorios.

S r. Meléndez, la historia de Eurofins refleja un crecimiento sin pausa, ¿cómo se puede entender?

Si bien es cierto que en los 20 años transcurridos desde su salida a Bolsa las acciones de Eurofins se han situado a la altura de las mejores del mundo en cuanto a la rentabilidad total para los accionistas, no hay que olvidar que esta realidad económica responde a nuestro liderazgo en los sectores de actuación.

Este liderazgo se ha conseguido, principalmente, conjugando personal altamente cualificado con equipos de análisis de última generación que permiten poner a disposición de nuestros clientes un servicio de alta calidad y tecnológicamente innovador.

¿Cuál es el perfil de Eurofins a nivel de análisis alimentario?

El Grupo ha tejido una red mundial de laboratorios de análisis de alimentos y centros de especializados conectados entre sí



Sede española de Eurofins en Madrid



El centro de análisis de Lleida realiza tests requeridos por la potente industria agrícola local.

que nos permiten dar a todos nuestros clientes un servicio local con una capacidad global (*one stop shop*). Esta capacidad global nos permite ofrecer el mayor catálogo de ensayos acreditados por la norma europea ISO/IEC 17025: 2005 del sector (distintivo de calidad mundialmente reconocido) y los métodos más innovadores desarrollados por nuestros equipos de I+D distribuidos en nuestros centros de competencias.

A día de hoy, el grupo Eurofins realiza más de 30 millones de ensayos mensuales relacionados con la seguridad alimentaria, la composición, la autenticidad y la trazabilidad de los alimentos y contribuye a la generación de confianza por parte del consumidor en los productos fabricados y/o comercializados por nuestros clientes.

La División Food Testing de Eurofins aterrizó en España en 2014, tras adquirir los laboratorios de análisis alimentarios del Grupo APPLUS. Desde entonces, nuestro crecimiento ha sido continuo en los últimos años tanto a nivel de volumen de ingresos como a nivel capacidad técnica. Hemos adquirido distintos laboratorios ubicados estratégicamente en el territorio nacional con el objetivo de dar un servicio de proximidad a nuestros clientes.

Este crecimiento ha sido posible gracias al excelente equipo de profesionales que a día de hoy componen nuestro equipo humano y a la apuesta clara de nuestro grupo por España a nivel de inversiones en nuevas instalaciones y equipos de última generación que mejoran nuestra respuesta a las solicitudes de nuestros clientes.

¿Qué servicios específicos ofrecen a sus clientes?

No quiero dejar de señalar que nuestra fortaleza radica en el compromiso de servicio excepcional con el cliente (tiempo de respuesta), con altos estándares de calidad (acreditación ISO/IEC 17025: 2005) y excelencia científica (equipo humano con amplia experiencia). Nuestro personal actúa como un socio



Además de sede de Eurofins en España, Madrid acoge uno de los laboratorios de análisis químico del grupo.

más de los clientes, de manera que la búsqueda de la mejor relación coste/soluciones analíticas completas y eficaces es su mejor oferta para satisfacer sus necesidades y ayudarlos a cumplir sus objetivos.

Otro punto fundamental en nuestra relación con los clientes es nuestra clara apuesta por las soluciones informáticas (B2B) que permiten mejoras sustanciales en la eficiencia de los procesos y reducen los tiempos de gestión de los resultados analíticos.

Como comentaba, nuestra red global de laboratorios nos permite ofrecer la mayor gama del mercado en servicios analíticos para cubrir toda la cadena del proceso productivo de un alimento (gestión de la granja a la mesa).

De manera complementaria a los servicios de laboratorio, Eurofins España ofrece servicios de auditorías de proveedores, consultoría legal y certificación de productos agroalimentarios.

¿Qué equipamientos utilizan en sus instalaciones?

Dentro de nuestra propuesta de valor para nuestros clientes, un punto fundamental sobre el que se sustenta nuestra estrategia es la renovación tecnológica de nuestros equipos. Esta renovación tecnológica está enfocada desde dos puntos de vista: el primero se basa en aquellos equipamientos de mejora de producción que nos permiten aumentar nuestra capacidad para poder ofrecer tiempos de entrega de resultados más cortos que nuestros competidores. El segundo punto se focaliza en la innovación tecnológica desarrollada por nuestros centros I+D utilizando equipos de última generación que permiten mejorar la fiabilidad y la sensibilidad de los métodos de ensayo.

Quiero resaltar que además de por el equipamiento, la calidad de servicio y garantía de Eurofins también se fundamenta en el asesoramiento que aportan nuestros expertos formados a nivel internacional.

¿Dónde están localizados sus laboratorios y cuáles son sus especialidades?

Nuestra organización productiva está basada en la especialización de nuestros laboratorios por técnicas analíticas consiguiendo de este modo una mayor eficiencia desde el punto de vista de producción.

Hoy en día contamos con una red de 6 laboratorios distribuida por todo el territorio español (Península e Islas Canarias).

Disponemos de 4 laboratorios de ensayos microbiológicos de alimentos, aguas, ambientes y superficies localizados en Barcelona, Madrid, Pamplona y Tenerife.

El laboratorio de Madrid se ha especializado además en los ensayos para la determinación del valor nutricional de alimentos y el control de ciertos alérgenos.

En Almería disponemos de un laboratorio especializado en el control de contaminantes orgánicos e inorgánicos en alimentos, principalmente pesticidas, micotoxinas y metales pesados.

Y, por último, nuestro laboratorio de Lleida está orientado al sector agrícola y medioambiental y su especialidad es el análisis de suelos, hojas, lodos y aguas (potables, riego, residuales...).

Nos comentaba que el crecimiento de Eurofins en sus más de 30 años de historia ha sido espectacular. ¿En qué cifras se puede evaluar esta evolución en España desde su implantación?

En los últimos cuatro ejercicios prácticamente hemos doblado el número de muestras analizadas en nuestros laboratorios. En 2014 estas ascendieron a casi 135.000 y en 2017, los números que reflejan nuestra actividad son casi 280.000.

Otra de las variables que reflejan el crecimiento y la apuesta de Eurofins en España está en el espacio dedicado a nuestros



El personal de Eurofins tiene las más altas cualificaciones y tiene un papel muy relevante en el éxito empresarial de la firma.



laboratorios, que en 2014 era de más de 2.500 m² y en la actualidad disponemos de más de 5.585 m². En este punto me gustaría resaltar que las nuevas instalaciones de tres de nuestros laboratorios (Barcelona, Madrid y Almería) se inauguraron entre 2016 y 2017.

No menos importantes son las ventas, que es lo que refleja la confianza que depositan nuestros clientes en nuestra organización, han pasado de 8,5 millones de EUR en 2014 a más de 15 millones en el cierre de 2017.

Por lo que respecta a sus proyectos de futuro, ¿cómo encara Eurofins su crecimiento en España, basándose en sus cifras obtenidas en apenas cinco años?

La distribución territorial de nuestras sedes y de nuestro equipo de técnicos por todo el territorio nacional (Península e Islas Canarias) resulta fundamental para estrechar una relación de confianza y proximidad con los clientes. Dentro de esta estrategia en febrero de este año se ha cerrado la adquisición del laboratorio Mas Control 3 Canarias, ubicado en Tenerife. Esta incorporación nos permite dar cobertura a todas las Islas Canarias y mantener el contacto de cercanía con nuestros clientes.

Como decía, esta cercanía es una de las bases en la que se sustenta el desarrollo de nuestro Grupo ya que permite acceder a todo tipo de cliente del sector a cualquier tipo de análisis, con un TAT (tiempo de respuesta) óptimo y a un precio muy competitivo.

Antes nos ha enumerado los diferentes servicios que ofrece Eurofins a sus clientes. Nos gustaría fijarnos en los de Auditoría y Certificación. ¿Qué ofrecen exactamente a sus clientes en este ámbito?

Eurofins ofrece a sus clientes servicios de auditoría, asesoramiento legal en las normativas españolas y europeas y formación orientados a la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria. La seguridad alimentaria es actualmente la principal preocupación de los consumidores, las cadenas de distribución y la industria de elaboración y transformación de alimentos.



Evolución de las muestras tomadas y los análisis y realizados por Eurofins desde su implantación en España.

Por ello, controlar y reducir los riesgos es una labor que día a día conlleva una mayor complejidad debido a la globalización de los mercados de materias primas, el incremento y diversificación de la legislación y la mayor sensibilización de todos los agentes implicados en la cadena de valor de los alimentos.

Eurofins permite evaluar, diseñar y gestionar los sistemas y controles que contribuyen a la minimización de los riesgos potenciales, dado que estas tareas requieren de planteamientos integrales a lo largo de todas las fases de la producción, la cadena de suministro y la distribución.

Los servicios integrales de Eurofins contemplan las distintas fases de los programas de gestión del riesgo: desde la evaluación al diseño, la implantación y la gestión, con el objetivo de poder garantizar la calidad y seguridad alimentaria de sus productos.

Eurofins ofrece un planteamiento objetivo y ajustable a cada necesidad, que incluye servicios de auditoría, asistencia técnica,



La tecnología de Eurofins está a la altura de las necesidades de los clientes, ya que cuenta con los equipos más avanzados.

ca, formación y controles analíticos. Las soluciones de Eurofins abarcan los distintos eslabones de la cadena de valor en el sector de la alimentación: productores de materias primas, elaboradores, transformadores, distribución y comercialización.

En cuanto a las certificaciones, ¿qué detalles nos puede dar sobre las que ofrece Eurofins y sobre las que dispone su firma?

La Certificación y el sello de la marca Eurofins son herramientas óptimas de control y comunicación para responder a las demandas de los consumidores que buscan un producto diferenciado. El Sistema Particular de Certificación Eurofins permite asegurar y comunicar al consumidor final los valores diferenciales de su producto, relacionados con: la composición, el método de elaboración, el origen de las materias primas, etc.

Actualmente estamos acreditados por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) según UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 para la certificación entre otros de jamón serrano, productos ibéricos, aceite de oliva, vino y aves de corral.

En definitiva, su colaboración con la industria va más allá de la simple relación proveedor-cliente.

Ese es nuestro objetivo en nuestro día a día. En los últimos años se han producido diversos escándalos de fraude alimentario que junto con las alertas alimentarias que se producen en el marco de la Unión Europea, hace que los responsables de calidad de la industria alimentaria deban focalizar sus esfuerzos en la gestión del riesgo, generación de valor a sus clientes y la protección de su marca.

En este escenario consideramos que un partner global como Eurofins resulta un socio clave para la industria agroalimentaria y sus proveedores.