ÓSCAR MARTÍNEZ
DIRECTOR GENERAL DE DELFÍN ULTRACONGELADOS

"Nos consolidamos como una opción de alimentación saludable y natural"

"Para diferenciarnos, nos centramos en ofrecer productos de alta calidad, transparentes en cuanto a sus ingredientes y procesos de producción", se afirma desde la empresa, originada en aquella pescadería que Delfín Gómez de la Flor comenzó a regentar en 1950. Por otra parte, la compañía toledana lanza al mercado su poke de salmón para "atraer a un público más amplio interesado en opciones de comida saludable y fácil de preparar".

Inmediatez frente a estrategia

Uno de los pilares de Delfín es mantener siempre buenas relaciones con proveedores y clientes. Por ello, estamos en constante crecimiento y buscamos adaptarnos en estos tiempos tan convulsos de tanto cambio.

Desafíos

Uno de los retos más importantes es la adaptación a tiempos con cambios muy rápidos, tanto económicos como políticos y ambientales. Y junto a ello, otro desafío al que nos enfrentamos es la adaptación a nuevas tecnologías como la inteligencia artificial aplicada a nuestro sector, en aspectos que abarcan desde la mejora energética hasta la experiencia con el cliente, pasando por la cadena de suministro y logística. La IA está transformando nuestro sector al mejorar la eficiencia, la seguridad y la calidad de los productos, lo que beneficia tanto a productores como a consumidores.

El valor de la marca

Para diferenciarnos en un mercado dominado por marcas del distribuidor y promover la alimentación saludable, en Delfín nos centramos en ofrecer productos de alta calidad, transparentes en cuanto a sus ingredientes y procesos de producción. Impulsamos la innovación, desarrollando opciones que satisfagan las demandas del consumidor consciente de su salud, como productos bajos en grasas y alto contenido en proteínas y nutrientes esenciales, entre otros. También desarrollamos la sostenibilidad, con prácticas que abarcan desde la reducción del consumo eléctrico en nuestras instalaciones gracias a abarrotar de placas fotovoltaicas todos nuestros tejados hasta el uso de materiales sostenibles en nuestros envases. Y fomentamos la educación y el compromiso con el consumidor, mediante una comunicación efectiva, para diferenciar la marca Delfín en un mercado competitivo, consolidando nuestra posición como una opción de alimentación saludable y natural.

Ultracongelación

La ultracongelación es un proceso por el cual el pescado y el marisco se congelan de forma ultrarrápida. Para ello, hace falta disponer de máquinas de congelación con tecnología punta, que alcanzan unas temperaturas extremadamente bajas muy rápidamente para evitar que las células se rompan y mantengan intactas sus propiedades. Gracias a la innovación en los procesos y un gran desarrollo del departamento de I+D+i, somos capaces de ofrecer lo que el cliente demanda. En un momento en el que el tiempo para cocinar es más limitado, Delfín ofrece productos saludables y responsables con nuestros mares y océanos gracias a la certificación MSC. Manteniendo la calidad de siempre y todo nuestro corazón desde 1950.

Nuevo producto

En la actualidad, Delfín cuenta con un gran catálogo de productos listos para comer, tanto en la gama 'Abrir y Servir' como en 'Cocina Fácil'. Y ampliamos nuestro porfolio con el lanzamiento de nuestro poke de salmón, una novedad que representa una oportunidad para nosotros y nuestros clientes con el objetivo de atraer a un público más amplio interesado en opciones de comida saludable y fácil de preparar. Nuestro poke de salmón nos ayudará a comer de manera *healthy* y rápida cuando apenas tengamos tiempo, o ganas, de cocinar. En la oficina, en la universidad o en casa… el cliente elige dónde comerlo.