

AUGUSTO MIRA
PROPIETARIO DE AMEFRUITS

“En un sector tan tradicional como el ajo se necesita equilibrio”

Optimización de gastos, afrontar nuevos retos de manera cautelosa y la mejora del sistema productivo son la receta facilitada por Augusto Mira para la adecuada gestión empresarial en los tiempos que corren. “Debemos estar en constante mejora y ser capaces de adelantarnos a los acontecimientos”, recomienda el directivo, quien aboga por desarrollar nuevos productos siempre con el ajo como base.

Balance de la última década

A lo largo de los años, la industria alimentaria ha tenido que afrontar nuevos retos y amoldarse a los nuevos tiempos. Además de adaptar formatos y productos a las nuevas necesidades y hábitos de consumo, ha tenido que lidiar con el uso de nuevos materiales, aumento de costes, digitalización y automatización de procesos, entre otros factores.

Desafíos futuros

Debemos adaptarnos a los nuevos tiempos y requerimientos, tanto de consumidores como de entidades gubernamentales. Los principales desafíos a los que nos enfrentamos de cara al futuro serán el aumento de costes, tanto en materias primas como en energía y producción, así como las nuevas exigencias de sostenibilidad (productos bio, plástico cero...) de unos consumidores que cada vez requieren productos más saludables.

Claves de la gestión

Situaciones excepcionales como la pandemia o la guerra de Ucrania nos hacen entender que debemos estar en constante mejora y ser capaces de adelantarnos a los acontecimientos para tener cubiertas una parte de las nuevas necesidades cuando surjan este tipo de imprevistos. La optimización de gastos, afrontar nuevos retos con vistas a las nuevas exigencias del mercado, pero siempre con cautela dados los tiempos que corren, y la mejora del sistema productivo serían algunas de las claves para la gestión empresarial.

Relevancia del factor humano

En un sector tan complejo y tradicional como es el mercado del ajo hay que mantener un equilibrio entre la modernización de maquinaria y el factor humano, ya que es clave para determinar la calidad del producto final. Aunque la mejora del proceso productivo pasa por automatizar líneas de trabajo, el factor humano debe seguir



teniendo un gran peso para poder mantener los estándares de calidad. No obstante, también es muy importante aprovechar las nuevas tecnologías para ganar visibilidad en internet para que los consumidores conozcan mejor lo que hacemos y, al mismo tiempo, ser capaces de llegar a nuevos clientes a través de las nuevas tecnologías.

Conceptos esenciales

Después de 18 años en el sector, seguimos apostando por el desarrollo de nuevos productos basándonos en las exigencias del mercado. En un sector eminentemente tradicional como es el del ajo, apostamos por utilizar materiales biodegradables para el envasado, empleamos productos fitosanitarios de última generación ecológicos o aprovechamos el ajo al 100% en todas sus fases haciendo ajo seco, ajo negro, ajo pelado y pasta de ajo, por ejemplo.

