

Artesanía heladera para endulzar la vida

QUIÉN no conoce los helados Nordwik? ¿Cuántos granadinos hay que no hayan probado algunas de las referencias que han hecho de esta compañía una de las líderes del mercado heladero? Pocos, seguro, aunque puede que sean muchos más los que desconocen que la productora de la célebre tarta de whisky con la que muchos celebran sus cumpleaños, o las frutas heladas que constituyen el postre de referencia de muchos restaurantes está ubicada en Granada. Cierto es que tiene un nombre que despista, pero Nordwik lleva desde 1969 fabricando desde Granada los helados que lleva a buena parte de España.

La compañía fue fundada en 1969 por Francisco Penalva, socio de La Casera y transmisor de la herencia heladera valenciana. Lo que vio como una oportunidad de negocio -una pequeña fábrica de Churriana de la Vega terminó por convertirse en una gran empresa cuando su hijo, estudiante de aparejadores en Burgos, decidió trasladarse a Granada para finalizar aquí sus estudios y, de paso, echar una mano durante el verano. El verano que marcó para siempre el futuro de la empresa, después de que tres trabajadores de la antigua heladera que compró la familia Penalva anunciaran su marcha y Francisco decidiera quedarse como responsable de la fábrica.

Desde entonces ha llovido mucho, pero la familia Penalva sigue dirigiendo los pasos de Nordwik. Los nietos del fundador de la empresa, Paco, César y Nacho, son ahora los responsables de una compañía de referencia en Granada que ha sabido sumar a la tradición heladera la innovación y la diversificación de negocio. Porque Nordwik no es sólo una compañía clave en su actividad de alimentación, sino que ha incorporado la distribución a su modelo de negocio, encargándose del reparto de las más importantes marcas de productos congelados, incluidos algunos de sus principales competidores, como Frigo. El director financiero de Helados Nordwik, César Penalva, explica que la empresa, con un nivel de facturación de 7 millones de euros y una capacidad de producción de más de 10 millones de litros al año, no ha parado de evolucionar, de buscar nuevas oportunidades.

Además de la distribución, Nordwik mantiene un proceso de innovación constante, incorporando nuevos productos cada temporada para adaptarse a los gustos del cliente.

Si algo caracteriza a Nordwik es la elaboración cuidada y artesanal de sus productos, que se fabrican íntegramente en su fábrica de Churriana de la Vega. El primer paso es la preparación del mix en la sala de pasteurización, donde se pasteuriza y se homogeneiza para pasar por un sofisticado sistema de tuberías hasta las cubas de maduración. Cada una de las cubas, donde permanece el mix que durante dos o tres días a muy bajas temperaturas, corresponde a un sabor diferente.

Desde las cubas el mix pasa a la heladera propiamente dicha, al 'freezer' del que, ya sí, sale convertido en helado. Una vez que el helado -en este caso de Ferrero- se apila en tarrinas y se decora con el 'topping' correspondiente, entra en el túnel de congelación ultra rápida, donde durante hora y media se someterá a un proceso que evita que se derrita y lo prepara para la distribución.

La fábrica, que cuenta con 70 trabajadores durante la temporada -que va desde finales de febrero a finales de septiembre- es una factoría 'adaptable'. La sala de máquinas cambia por jornadas, en función de las necesidades de la producción, ya que para la óptima elaboración de los helados es necesario que todos los procesos se produzcan lo más cerca posible.

En los últimos meses, además, la fábrica está sufriendo un proceso de transformación para conseguir los certificados de calidad ISO 22000, IFG y BRC, con los que conseguirán la acreditación para fabricar para toda Europa. "Tenemos ofertas de otros competidores para fabricar aquí sus productos", explica César Penalva.

Aunque Nordwik sigue adelante con la cabeza alta, el director financiero de la compañía reconoce que la crisis también les ha afectado. "Han cambiado mucho los hábitos de consumo. Ahora tenemos que vender más productos en supermercados, donde además hay más competencia", indica el director financiero de la empresa, que explica que hace diez años la proporción de ventas en supermercado apenas suponía un 10% de la facturación, mientras que ahora llega al 30%. Con todo, pese a la dura competencia que ofrecen marcas como

Frijo, Nestle o Kalisse, Nordwik sigue mirando adelante.

Los productos de la heladera granadina llegan a buena parte del territorio nacional, con pocas excepciones. Los que gozan de mayor prestigio, los que mejor se venden tanto en alimentación como en restauración, son la tarta de whisky y los graneles premium Advantage, los productos estrella de una compañía que no para de buscar nuevas oportunidades y nuevas referencias.

De hecho, el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) acaba de aprobar dos proyectos de investigación de Nordwik. Uno, en compañía con Biosearch y Hojiblanca, en el que analizarán la incorporación de grasas saludables a los productos heladeros; y otro en colaboración con la Universidad de Granada para el estudio de la textura del helado a distintas temperaturas. "Siempre estamos avanzando", explica César, que asegura que el objetivo de la compañía es "crecer, hacer de Nordwik una referencia nacional".