



 **Oblanca**
El sabor de tu bienestar



QUIÉNES SOMOS

Oblanca es un grupo empresarial cuya andadura comenzó hace 50 años, gracias al esfuerzo de una familia que decidió aventurarse en la crianza y procesamiento de aves.

NUESTRA MISIÓN

Lo que nos caracteriza



CONTROL INTEGRAL DE LA CADENA DE VALOR AVÍCOLA

Hoy somos referente nacional en el sector avícola, integrando la cadena de valor al completo desde la gallina reproductora, el control del alimento animal y la incubación, hasta la producción y distribución del producto terminado.



DISTRIBUCIÓN DE CUALQUIER SOLUCIÓN EN ALIMENTACIÓN

Somos multidisciplinares; distribuimos todo tipo de alimentos en el mercado, y basamos nuestro desarrollo en la innovación y la diversificación, generando valor de forma ética y sostenible.



ESFUERZO Y COMPROMISO

Gracias a un equipo humano motivado, fuertemente comprometido y con afán de superación, garantizamos profesionalidad y honestidad constantes para ofrecer un producto y un servicio adaptados a las expectativas de cada cliente.



NUESTRA VISIÓN

En Oblanca queremos ser tu empresa de confianza y el referente en alimentación de calidad, nutritiva, saludable y sabrosa, para cuidar la salud y el bienestar de las personas.

¿Cómo lo vamos a lograr?

4 RETOS PARA ALCANZAR NUESTRA VISIÓN

- [1] INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTO
- [2] CRECIMIENTO CORPORATIVO Y EXPANSIÓN TERRITORIAL
- [3] ATRACCIÓN Y RETENCIÓN DE TALENTO
- [4] GENERAR VALOR DE FORMA ÉTICA Y SOSTENIBLE

80M €

FACTURACIÓN ANUAL

+8.500

CLIENTES

1.200

REFERENCIAS DE PRODUCTOS

+600

EMPLEADOS

Valores



EQUIPO HUMANO

Nuestro objetivo es alcanzar la excelencia en la gestión, creando un fuerte vínculo entre el trabajador y la compañía, gracias a un equipo humano implicado y comprometido con la visión de la empresa.



PROGRESO E INNOVACIÓN

Nuestro afán innovador y nuestro fuerte compromiso con el progreso, nos llevan a la selección de los sistemas técnicos más eficientes para la customización del producto según las necesidades de cada cliente.



EMPRENDIMIENTO

Exploramos día a día nuevas vías para introducirnos en sectores y mercados diferentes, buscando dar respuesta a los nuevos hábitos de consumo de nuestros clientes, aportando valor añadido al producto en toda la cadena de valor.



BIENESTAR

Apostamos por mejorar la calidad de vida y proteger la salud de nuestros clientes, ofreciéndoles productos de la máxima calidad, saludables, sabrosos y de fácil preparación.

ACTIVIDAD AVÍCOLA

CONTROL INTEGRAL DE LA CADENA DE VALOR



[1]

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Nuestros propios nutricionistas diseñan la formulación del alimento de nuestros animales, logrando una dieta equilibrada y saludable, con materias primas de calidad y con la aportación necesaria de vitaminas y minerales, para un óptimo desarrollo de las reproductoras y de los pollos.

[2]

REPRODUCTORAS

Para conseguir pollos sanos, hemos realizado una importante inversión en granjas de **gallinas reproductoras, desde su fase de recría hasta su fase de puesta**, para producir huevos incubables, limpios, sin fisuras y mantenidos a la temperatura y humedad óptimas.



[3]

INCUBACIÓN

Los huevos fértiles son llevados en condiciones óptimas a la planta incubadora, en la que **se incuban más de 40 millones de huevos al año**.

Realizamos todos los controles necesarios para obtener pollitos de 1 día de la máxima calidad sanitaria, los cuales se trasladan a las granjas de crianza en camiones climatizados, con controles ambientales e higiénicos totalmente asegurados.



[4]

GRANJAS DE CRIANZA

Las granjas de crianza, tanto las propias como las integradas, están totalmente modernizadas para tener un control ambiental y de cama confortable, que favorezcan el buen desarrollo de nuestros pollos.

La nutrición del pollito, su cuidado en granja, las bajas densidades y los repetidos controles sanitarios, aseguran la **consecución de un pollo vivo sano, libre de patologías y bien formado**.

VENTAJAS COMPETITIVAS

- ✓ **Cadena de Valor:** Integración total.
- ✓ **Personalización bajo demanda del cliente:** Calibrados | Envases | Presentaciones del producto | Artículos personalizados.
- ✓ **Frescura:** Todo lo que servimos es "pollo del día".
- ✓ **Suministro inmediato:** El producto fresco llega al cliente en 24 horas de media.
- ✓ **Innovación:** Procesos innovadores que garantizan la calidad y seguridad alimentaria.

[5]

PROCESADO DE AVES

Nuestra cadena productiva, en la que **procesamos 18 millones de pollos al año**, se encuentra totalmente automatizada, lo que unido a permanentes controles de higiene, garantizan el bienestar animal y la calidad de la materia prima.

Equipos de avanzada tecnología permiten la preparación personalizada de cada pedido y una calibración perfecta pieza a pieza, gracias a los más de 20 puestos de calibración por peso.

En la **sala de despiece**, completamente climatizada y por la que pasan **7 millones de pollos al año**, se realizan todo tipo de cortes y calibrados a **peso fijo o variable**.



[6]

ENVASADO Y ETIQUETADO

Nuestro proceso de envasado, del que salen **5 millones de bandejas al año**, cuenta con tecnología de última generación que permite realizar cualquier tipo de envasado o presentación que requieran nuestros clientes, incluido el **peso fijo por bandeja**, que **facilita establecer precios redondos al retail**.



[7]

LOGÍSTICA

Una gran ventaja competitiva del pollo Oblanca es **la frescura del producto y la inmediatez en el suministro**: Los pedidos de producto fresco se entregan en 24 horas de media, al ser siempre "pollo del día", es decir, pollos que se procesan y se expiden el mismo día.

"Muy fresco"

La Seguridad Alimentaria es la disponibilidad de alimentos seguros y nutricionalmente adecuados para una vida activa y saludable.

Para aquellas personas que se preocupan por su nutrición y bienestar, Oblanca es la marca de alimentación con un compromiso constante en la elaboración de productos de la máxima calidad, saludables y nutritivos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

ACTIVIDAD DISTRIBUCIÓN

RETAIL
RESTAURACIÓN
OTROS OPERADORES

1.200

REFERENCIAS DE
PRODUCTOS

100

NOVEDADES
AL AÑO

+80

PERSONAS
DPTO. COMERCIAL

50

VEHICULOS
DE REPARTO

DISTRIBUIDOR INTEGRAL
DE CUALQUIER SOLUCIÓN
EN PRODUCTOS DE
ALIMENTACIÓN

Fortalezas de Oblanca que
destacan nuestros clientes:

- ✓ **Innovación y desarrollo de productos** novedosos.
- ✓ **Frescura y calidad del producto** referentes en el mercado.
- ✓ **Personalización:** calibración del pollo despiezado, envasado y etiquetado según los requisitos de cada cliente.
- ✓ **Profesionalidad del equipo comercial**, con expertos en producto que ofrecen un asesoramiento personalizado.
- ✓ **Garantía de suministro**, con una importante distribución capilar.



CANALES DE COMERCIALIZACIÓN



RETAIL

• COMERCIO TRADICIONAL

Surtido: ❄️ 🌸 🌿 🌡️

Todo el surtido del catálogo Oblanca

Logística: Logística capilar propia

Zona: CyL, Asturias, Galicia y Madrid

• DISTRIBUCIÓN MODERNA

Surtido: 🌿

Pollo, otras aves y elaborados de pollo

Logística: Logística capilar externalizada

Zona: España peninsular



OTROS OPERADORES

• MAYORISTAS

Surtido: ❄️ 🌸 🌿

Pollo fresco y congelado, y elaborados cárnicos de pollo y de cerdo

Logística: Logística capilar externalizada

Zona: Madrid, Cantabria, País Vasco y Zaragoza

• FOOD SERVICE

Surtido: ❄️ 🌿

Pollo fresco y congelado

Logística: Logística externalizada a plataforma

Zona: España peninsular

• INDUSTRIA

Surtido: ❄️ 🌿

Pollo fresco y congelado

Logística: Logística externalizada a plataforma

Zona: España peninsular



RESTAURACIÓN

• HORECA

Surtido: ❄️ 🌸 🌿 🌡️

Todo el surtido del catálogo Oblanca

Logística: Logística capilar propia

Zona: CyL, Asturias y Galicia

• RESTAURACIÓN SOCIAL

Surtido: ❄️ 🌸 🌿 🌡️

Todo el surtido del catálogo Oblanca

Logística: Logística capilar propia

Zona: CyL, Asturias y Galicia

❄️ Congelado 🌸 Refrigerado 🌿 Fresco 🌡️ Temperatura ambiente

¿POR QUÉ NOS VALORAN NUESTROS CLIENTES?*

Valores en los que nuestros clientes expresan un mayor nivel de satisfacción hacia Grupo Oblanca:



LA COMUNICACIÓN
ES FÁCIL Y ACCESIBLE



LA ATENCIÓN
AL CLIENTE



LOS PEDIDOS
LLEGAN PUNTUALES
Y CONFORMES



GAMA COMPLETA DE
PRODUCTOS Y DE SERVICIOS

*Estudio de Mercado sobre Nivel de Satisfacción de Clientes, realizado anualmente por Grupo Oblanca, a los clientes de Comercio Tradicional y Restauración.



NUESTRAS MARCAS



Pollo fresco en sus diferentes cortes, envasados, calibrados y presentaciones, según las demandas de cada cliente: entero o despiezado, a granel o en bandeja, en atmósfera controlada o al vacío, peso fijo o peso variable; así como productos elaborados.

Oblanca ofrece también en su portfolio, un surtido de productos de pollo idóneos para parrilla o barbacoa, como son los comercializados bajo las marcas POLLO PARRILLERO y el CRIPOLLO, un sabroso chorizo criollo elaborado a base de pollo.



GRUPOTOPGEL



Solución integral en productos de alimentación congelados (carnes, pescados, mariscos, repostería, panadería, etc.), orientados principalmente al canal HORECA y a la Restauración Social.



Completo catálogo en productos de charcutería y elaborados cárnicos de porcino, pollo y vacuno.



NUESTROS PRODUCTOS

MÁS DE 1.200 REFERENCIAS DE PRODUCTOS EN EL MERCADO



PRODUCTOS DEL MAR

Pescados, moluscos,
mariscos



CARNES Y AVES

Aves, cerdo, vacuno, cordero,
conejo, preparados...



VERDURAS

Menestras, sopas y
purés, verduras, setas...



PRECOCINADOS

Lasañas, 5ª Gama, pescados
y carnes preparados...



REPOSTERÍA

Tartas, postres
individuales, helados...



PANADERÍA Y BOLLERÍA

Panes, bollería...



AVES

Pollo, codorniz, pavo,
gallina, picantón



ELABORADOS DE POLLO

Delicias, troceados,
jamoncitos...



ELABORADOS DE CERDO

Salchichas, hamburguesas



ELABORADOS DE VACUNO

Cecina, callos, lengua ...



OTROS ALIMENTOS PREPARADOS

Verduras, carnes,
productos del mar...



QUESOS

Quesos frescos, curados,
cremosos, azul...



HUEVOS

Frescos, camperos, Omega3,
de codorniz, huevo líquido...



ACEITE

Aceite de freír, aceite de
oliva...



CONSERVAS

Confituras, salsas, pescados
en conserva, foie...



SALSAS

Tomate, chimichurri,
mayonesa...



CONGELADOS



REFRIGERADOS



AMBIENTE

SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Oblanca trabaja con laboratorios agroalimentarios independientes y homologados, lo que confiere a nuestros ensayos analíticos la fiabilidad que requiere el sector de la alimentación.

Desde nuestras propias granjas y hasta que el producto está en el punto de venta, realizamos más de **3.500 analíticas anuales** (análisis nutricionales, de superficies, de manipuladores, microbiológicos y de vida útil), para satisfacer las expectativas de nuestros clientes en lo que a seguridad alimentaria se refiere.



I+D+i

LOS 3 EJES EN I+D+i

✓ **INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTO**, lanzando al mercado una media de 100 novedades al año.

✓ **DESARROLLO DE PROCESOS INDUSTRIALES**

Algunos ejemplos:

- Envasado a peso fijo de manera automatizada.
- Automatización de la clasificación de canales por imagen fotográfica.

✓ **DESARROLLO DE PROCESOS PRODUCTIVOS DE CAMPO**

Algunos ejemplos:

- Moderna planta de incubación con incubadoras de carga única y automatización, tanto en manejo de huevos como de pollitos, convirtiéndose así en una de las más modernas y automatizadas de Europa.

CERTIFICADOS DE CALIDAD



La IFS (International Food Standard) es una norma común de calidad y seguridad alimentaria que certifica los más altos estándares de calidad en la cadena alimentaria.



La ISO 9001:2008 es la base del sistema de gestión de la calidad en la compañía, pues engloba todos los procesos necesarios para gestionar y mejorar de manera efectiva la calidad de los productos y servicios.



La certificación Welfair™ dota de un marco científicamente validado, que confirma que los animales vinculados al sello han vivido y han sido sacrificados bajo la monitorización de su bienestar.



Marca de garantía de calidad del sector agroalimentario en Castilla y León. Esta enseña garantiza a clientes y consumidores la identificación del origen y la autenticidad del producto, así como una alta calidad y el control de la seguridad alimentaria.



La certificación confirma que la compañía está aplicando las medidas de seguridad adecuadas en todos sus procesos, departamentos y servicios, con el fin de prevenir el COVID-19, garantizando así la protección de trabajadores, clientes y demás colaboradores que se relacionan con la empresa.



Esta certificación garantiza que los productos y servicios dirigidos a musulmanes cumplen con los requisitos exigidos por la ley islámica y por tanto, son aptos para su consumo tanto en el ámbito nacional, como de la UE y de los países de mayoría musulmana.

AENOR

Certificado de Conformidad
Sistema de Autocontrol Específico para la Exportación

Este certificado garantiza que Oblanca cumple las medidas de calidad y de seguridad alimentaria, así como los controles de calidad necesarios para poder exportar sus productos a todos los países del mundo con los que España tenga relaciones comerciales. Dicha certificación se refiere a la carne de pollo en todas sus variedades, incluidos los elaborados sin tratamiento térmico, tanto frescos como congelados, que se fabriquen en la nave industrial de Onzonilla (León) bajo el RGS de 10.00777/LE.



Jornadas Outdoor en las que participan miembros de todos los departamentos de Oblanca, con el fin de motivar y fomentar el trabajo en equipo.

EQUIPO HUMANO

Somos un equipo humano que se construye y crece cada día a base de **esfuerzo, compromiso y honestidad**.

Nuestro reto es seguir evolucionando gracias a la **captación y retención de talento**, pues hoy Grupo Oblanca es una empresa:

- Atractiva y retadora en la que trabajar.
- En la que se respeta y se motiva a las personas.
- Donde creemos en las oportunidades de desarrollo profesional para todos, brindando a las personas la posibilidad de formarse y promocionar dentro de la compañía.
- Responsable, eligiendo siempre a aquellas personas con la mejor calidad profesional y humana para liderar el futuro de la empresa, y logrando que se sientan alineados y comprometidos con la visión y los valores corporativos.
- En la que se respira profesionalidad, pasión por el trabajo bien hecho y compañerismo.



RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

COMPROMISO CON LA SOCIEDAD

EMPLEADOS

- Formación y reciclaje constantes.
- Oportunidades de promoción interna para todos.

CLIENTES

- Estudios de Mercado periódicos para medir y mejorar el nivel de satisfacción con nuestro producto y servicio.
- Formaciones con un cocinero experto de la compañía (características nutricionales del producto, conservación y técnicas de cocinado).

COLABORADORES

- Formación en Bioseguridad, Seguridad Alimentaria y Bienestar Animal impartida por nuestros técnicos veterinarios, a todos los avicultores que colaboran con Oblanca.

INSTITUCIONES

- Colaboración con la Universidad de León, la Junta de Castilla y León, institutos y academias de la provincia, formando a jóvenes mediante becas y prácticas.

CONSUMIDORES

- Ofrecer al consumidor final productos de la máxima calidad, saludables y sabrosos es nuestro principal compromiso, que cumplimos gracias a:

La alimentación responsable y las buenas prácticas de crianza de nuestros animales.

Nuestra avanzada logística, garantizando que el producto llegue al punto de venta con una conservación y calidad óptimas.

OBLANCA SOLIDARIA

Durante la pandemia del Covid-19, Grupo Oblanca ha colaborado con Bancos de Alimentos, donando cada semana cajas de pollo a los hogares más necesitados, ya que se trata de un alimento básico en la dieta de cualquier familia.



El cometido de Grupo Oblanca, como empresa agroalimentaria, es aportar valor a nuestro campo y a nuestra ganadería.

Por ello, cada día contribuimos de manera muy importante al desarrollo del medio rural:

HACIENDO
SOSTENIBLES LAS
EXPLOTACIONES
AGROGANADERAS

FIJANDO EMPLEO
EN EL MEDIO
RURAL

CREANDO RIQUEZA
EN LA REGIÓN, AL
UTILIZAR RECURSOS
NATURALES LOCALES

COMPROMISO CON EL MEDIO RURAL

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

En Oblanca tenemos como máxima la gestión eficiente y sostenible de los recursos naturales en cada uno de los eslabones de nuestra cadena de valor.

A través de inversiones en la cogeneración energética, el reciclaje de nuestros envases o la creación de una planta EDAR, buscamos el autoabastecimiento energético y la reducción de la huella medioambiental.

Además de contar en la incubadora con recuperadores de calor para un mejor aprovechamiento térmico de la planta, disponemos de calderas de biomasa en la incubadora y en las granjas, para minimizar las emisiones contaminantes.

Buscamos constantemente la innovación tecnológica en nuestros procesos productivos para reducir la huella hídrica, disponiendo de

una planta depuradora propia. Así, el agua empleada en nuestros procesos es de alta calidad, con el fin de mantener la inocuidad de nuestros productos.

Realizamos también un importante trabajo diario de reciclaje de envases, siguiendo rigurosamente la **Ley 11/97 de Envases y Residuos de Envases** a través de una estrecha colaboración con **ECOEMBES**.



DÓNDE ESTAMOS

ATENCIÓN AL CLIENTE

 902 24 34 34

www.oblanca.es

LEÓN

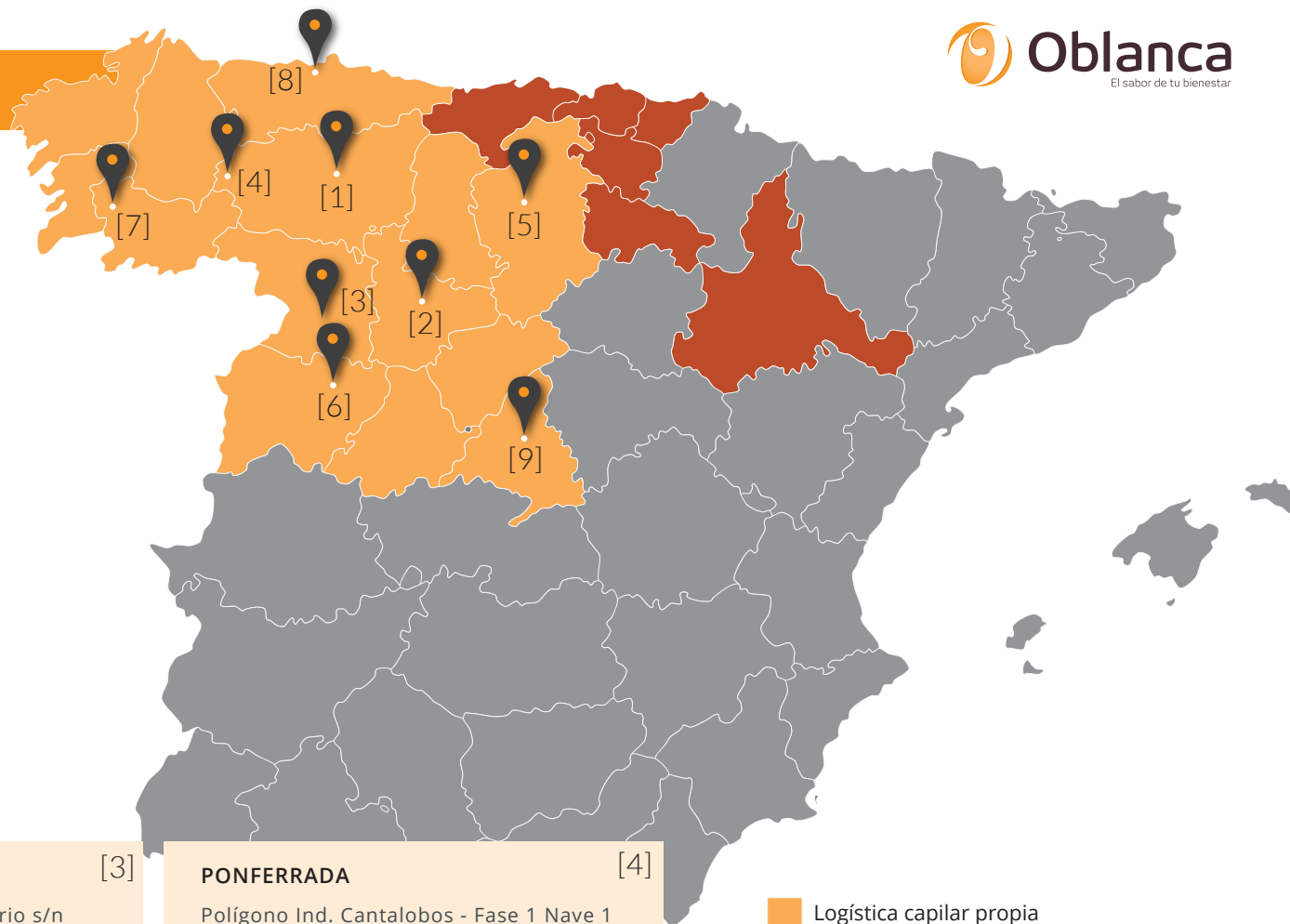
[1]

Polígono Ind. Onzonilla · C/ nº3 G-9
24231 Onzonilla (LEÓN)

T. 987 25 00 00 · F. 987 24 61 52

E. oblanca@oblanca.es

SEDE CENTRAL. PLANTA DE PROCESADO, ALMACÉN,
ADMINISTRACIÓN, DELEGACIÓN COMERCIAL Y
LOGÍSTICA



DELEGACIONES COMERCIALES

VALLADOLID

[2]

Pol. Ind. La Mora, C/ Álamos nº23
47193 La Cistérniga (VALLADOLID)

T. 983 40 19 25

E. obval@oblanca.es

ZAMORA

[3]

Camino del Cementerio s/n
49192 Roales del Pan (ZAMORA)

T. 980 53 87 94

E. obzam@oblanca.es

PONFERRADA

[4]

Polígono Ind. Cantalobos - Fase 1 Nave 1
24411 Fuentes Nuevas - Ponferrada (LEÓN)

T. 987 40 49 51

E. obpon@oblanca.es

 Logística capilar propia

 Logística capilar externalizada

BURGOS

[5]

Avenida de Villalonquén nº3
Naves Tor Nave 6
09001 BURGOS

E. obburgos@oblanca.es

SALAMANCA

[6]

Polígono Ind. Villares de la Reina
Camino Cabrerizos 19-21
37184 - Villares de la Reina
(SALAMANCA)

E. obsalamanca@oblanca.es

ORENSE

[7]

P. Ind. San Ciprian de Viñas
Calle C Nave 8,
32915 Barreiros (ORENSE)

E. oboreense@oblanca.es

ASTURIAS

[8]

Polígono Ind. Silvota
Nave 2
33192 Llanera (ASTURIAS)

E. obasturias@oblanca.es

MADRID

[9]

Calle Emilio Muñoz, 33
28037 Madrid

T. 913 271 022
E. televenta@sualcan.es

INSTALACIONES GRUPO OBLANCA





www.oblanca.es

