

SODENA

DESARROLLO DE NAVARRA

Te ayudamos financieramente en el desarrollo de tu proyecto empresarial, en todas sus fases

(documento elaborado en 2013)

CASOS DE ÉXITO



La quinta gama, un nuevo segmento que aporta diversificación

Entrada Sodena (2004)		→	Salida Sodena (2008)	
Facturación Tutti Pasta	3.850.000 €		Facturación Tutti Pasta	6.607.000 €
Capacidad productiva	1.100.000 kg		Capacidad productiva	2.950.000 kg
Nº empleados	42		Nº empleados	45

Aportación Sodena ▶ 530.510 euros
TIR ▶ 3,18 %

V gama navarra, referente nacional



La investigación y la innovación en diferentes ámbitos (producción, maquinaria, envasado, etc.) fueron sin duda las bases para el desarrollo de los denominados alimentos de V gama: productos ya cocinados, listos para su consumo con solo calentarlos previamente. Unos alimentos que daban así respuesta a las nuevas necesidades y hábitos de vida de los consumidores.

En Navarra, la empresa Tutti Pasta inició en 1987 su andadura en este segmento aportando, además, una clara diferenciación: estaba especializada en platos elaborados a partir de pasta fresca y apostaba por su propia marca.

La firma puso en marcha inicialmente una cadena de restaurantes de comida rápida italiana en Pamplona. Unos locales que se proveían de la pasta congelada ya cocinada que la propia empresa fabricaba en su obrador. Su éxito, tanto entre sus clientes como en otros establecimientos de restauración, hizo que poco tiempo después su actividad principal se centrara en la fabricación de platos preparados de pasta italiana.

En 2004, Sodena entra a tomar parte en el accionariado de Tutti Pasta para apoyar así su plan de crecimiento que implicaba la ampliación de sus instalaciones. Un año más tarde, la nueva fábrica es ya una realidad que le permitió casi triplicar su capacidad productiva.

A partir de ese año, la compañía desarrolla su propia tecnología, automatiza las líneas de producción y trabaja en sus propios sistemas de elaboración y enfriamiento de salsas para controlar así todos los componentes y la calidad de los platos. Con una clara visión internacional, amplía su gama de productos para satisfacer las necesidades de sus clientes (hostelería y grandes superficies).

En resumen, Tutti Pasta ha apostado desde su origen por la producción propia, innovando en procesos y productos, lo que le ha convertido en un referente nacional en su especialidad, favoreciendo de ese modo la diversificación y el fortalecimiento del sector agroalimentario en Navarra.

Carlos Fernández Valdivielso
Director Gerente de Sodena

Tutti Pasta, más de 25 años de calidad e innovación

Tutti Pasta, que comenzó su actividad con tres restaurantes en la capital navarra, se ha consolidado como el fabricante líder en España de platos ultracongelados de pasta fresca con salsa; un producto novedoso con el que supo adelantarse a la transformación social que demandaba alimentos preparados saludables.

En sus años de andadura, se han cumplido las dos principales premisas de las que partieron en sus inicios: el crecimiento del consumo de pasta italiana y la búsqueda de alimentos cómodos y rápidos que dieran repuesta a los nuevos hábitos de consumo.

Los premios y nominaciones en diferentes ferias, por sus proyectos de I+D+i y sus novedosos productos (a las tradicionales recetas de pasta italiana, se han ido añadiendo diferentes platos a base de arroz o verduras, así como segundos platos y pizzas), avalan un trabajo en el que la calidad siempre ha sido una seña de identidad de la firma. No en vano, cuenta con las certificaciones ISO, IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium).

En la actualidad, Tutti Pasta destina el 50% de sus productos al canal profesional y comercializa el 50% restante en los puestos de venta de supermercados e hipermercados.

Cifras/Hitos

- **1987.** Se constituye Tutti Pasta.
- **1991.** Entra en funcionamiento la primera línea para fabricación en continuo de platos preparados de pasta larga y pasta corta.
- **1994.** Tutti Pasta desarrolla y patenta un sistema propio de fabricación de lasañas.
- **2004.** Entrada de Sodena.
- **2005.** Inauguración nueva fábrica en el polígono industrial de Esquíroz, con una capacidad de producción de 100.000 platos al día.
- **2006.** El fundador de Tutti Pasta, Santiago Palacio, elegido Empresario del año en Navarra.
- **2007.** Logra la certificación IFS (International Food Standard).
- **2008.** Salida de Sodena.
- **2013.** Participa en el proyecto SENIFOOD para la elaboración de platos con propiedades más saludables para personas mayores.

Una iniciativa pionera desarrollada con tenacidad



El tesón y la constancia, tanto del accionariado como del equipo directivo, hizo que Tutti Pasta superase unos primeros años muy difíciles intentando abrir

mercado con una gama de productos totalmente nueva y desconocida en España.

La validación de nuestro proyecto por parte de Sodena supuso, por un lado, el reconocimiento a ese esfuerzo y, por otro, el apoyo a un proyecto pionero en el ámbito nacional.

Creemos firmemente que con el apoyo de Sodena logramos el gran reto de cumplir con nuestros planes de crecimiento y consolidación de la empresa, contribuyendo también con ello a la diversificación y riqueza de la economía de Navarra.

Daniel Palacio
Consejero Delegado de Tutti Pasta