


Puntos de Vista

Tamaño letra 

Crecimiento de las Exportaciones de Salmón

La logística juega un papel integral para asegurar que el salmón chileno llegue a los minoristas de los estados unidos el momento correcto y en las condiciones adecuadas.

En el pasado, la idea de que los supermercados ofrecieran productos provenientes de distintos lugares del mundo, o que tuviera productos como moras salmón o espárragos en sus inventarios todo el año, parecía lejana. Hoy en día, la logística y el comercio abierto a través de las fronteras hacen posible y transparente este proceso; resulta común encontrar una amplia selección de productos frescos de distintas partes del mundo en varios supermercados todos los días del año o sin importar la temporada. Según el departamento de agricultura de los Estados Unidos, los granjeros y fabricantes de alimentos estadounidenses no puede producir la totalidad o cantidades suficientes de los alimentos que la población de ese país demanda; como los camarones y el salmón. Se pronostica que la población de los Estados Unidos incrementará de 29 millones en el 2004 a 31,3 millones de personas que el año 2010, manteniendo la misma tasa de crecimiento de 0.8% anual hasta el año 2050. Además, el crecimiento en el ingreso de la población estadounidense y los cambios en los gustos de los consumidores eventuales impulsarán aún más las importaciones de productos perecederos en el largo plazo. Una amplia variedad de productos perecederos que se exportan a diario desde Chile a los Estados Unidos requiere condiciones de envío muy específicas.

El salmón, en particular, es un producto extremadamente sensible a la temperatura. Según un reciente reporte estadístico de "salmón de Chile", (Asociación de la industria de salmón en Chile A.G.) las exportaciones de salmón a los Estados Unidos de enero a agosto del 2004, alcanzaron las 82,964.2 toneladas netas con un valor estimado de \$ 3.872.242, dólares US. Uno de los factores que ha estimulado el consumo de salmón en los Estados Unidos ha sido su imagen como una alternativa alimenticia saludable, especialmente gracias a su concentración relativamente alta de omega 3, la cual ha sido caracterizada como benéfica para la salud del corazón. Esa tendencia se refleja en las exportaciones de salmón cultivado chileno a los Estados Unidos las cuales aumentan de 61,116 toneladas exportadas de enero a julio de 2003 a 61,528 toneladas en el mismo periodo del siguiente año. Esto representa un aumento de 412 toneladas de salmón que necesita transportarse a los Estados Unidos en seis meses, creando un nuevo desafío para la logística del transporte de productos perecederos. Hellmann fundó su división Hellmann Perishable logistics (HPL) en 1998 para apoyar esta demanda creciente. Hellmann es el primer agente de transporte de carga global intermodal que está 100 por ciento dedicado a la industria de los perecederos.

En la actualidad, la empresa transporta miles de productos perecederos desde los productores hasta los consumidores en todo el mundo, ya que cuentan con las instalaciones necesarias para manipular un amplio rango de estos artículos delicados: desde un oso polar hasta miles de libras de fresas. El transporte del salmón chileno se ha convertido en una de las mayores responsabilidades de Hellmann debido a su condición de sensibilidad a la temperatura. El salmón debe mantenerse a temperatura entre 28 y 32 grados Fahrenheit para conservar su frescura y debido a la naturaleza del producto: tiene demanda durante los 365 días del año. La mayoría del salmón enviado a los Estados Unidos proviene del sur, cerca de Puerto Montt, población donde esta industria a generado crecimiento económico y demográfico. El salmón es enviado en empaques especiales que conservan la temperatura entre 28 y 32 grados Fahrenheit desde Puerto Montt en camiones de Hellmann, hasta el aeropuerto de Santiago. Luego es enviado a Miami en aviones de carga, en el vuelo de ocho horas. Una vez llegado a Estados Unidos, es recibido por un equipo local de Hellmann que se hace cargo de su paso por la aduana. La casa matriz de Hellmann en Miami recoge el pescado en el aeropuerto en camiones refrigerados, lo transporta hasta su bodega refrigerada donde realiza la inspección de calidad del producto y lo distribuye en los paquetes o cajas correspondientes a los diferentes destinatarios. Estas cajas se almacenan en neveras para productos marinos, exclusivamente y se organizan según las especificaciones de cada cliente, en preparación para su destino final.

Desde la costa este de la Florida hasta la costa oeste del estado Washington, o cualquier otro lugar en los Estados Unidos, Europa o Asia, Hellmann transporta y entrega salmón chileno fresco, en tiempo real, a sus muchos clientes sin dejar en ningún momento la cadena refrigerada. Debido al que el flujo de información es tan importante como el movimiento físico de los productos, Hellmann ha creado sistema de información especializados para intercambiar datos y documentación accesibles y oportunos a todas las partes involucradas en la cadena de suministro. El transporte oportuno de estos tipos de producción es crítico pues los bienes perecederos se deprecian durante cierto periodo de tiempo cuando están expuestos a las temperaturas adversas, humedad u otras condiciones ambientales; la importancia de mantener una cadena refrigerada de principio a fin, desde el productor hasta el minorista. Entre mayores sean la velocidad, seguridad y precisión con las que una compañía pueda llenar un pedido perecedero, más probable resulta satisfacer al cliente. Los retrasos en los embarques y las condiciones climáticas adversas pueden resultar en pérdida de dinero, tiempo y recursos; también, si la entrega no estuvo bien coordinada u organizada estratégicamente existirán pérdidas significativas. Las compañías deben escoger la mejor forma de almacenar, administrar y movilizar sus productos y servicios, para que estén a la disposición de los clientes en cantidades adecuadas, en el momento correcto y en el lugar acertado.

En la actualidad, la mayoría de las compañías se enfocan en producir los bienes y no tiene su propia infraestructura logística, requiriendo un socio externo que cuente con las instalaciones y los conocimientos para preservar la cadena refrigerada intacta. El envío de salmón a los Estados Unidos es apenas un ejemplo de un producto perecedero que debe ser sometido a una intrincada red de procedimientos antes de llegar a su destino final. Mientras que seguimos avanzando en el siglo XXI, la habilidad de satisfacer las necesidades de una población creciente de consumidores se hará aún más crítica. Mientras que la tecnología evoluciona y las fronteras se hacen transparentes, el éxito y prosperidad de las empresas dependerá n de la confiabilidad con la que puedan satisfacer estas demandas y entregar productos de calidad, desde cualquier lugar del mundo, tan pronto como se requiera.