

Quality has a New Synonym: Conegan

Since 1979 when it opened its doors, this French company has positioned itself as the seafood processing and packaging leader. Furthermore, it has developed avant-garde technologies to warrant freshness and practicality.

The Conegan Group is without a doubt the French packaging company which has become the leader in the European market. Since 1979, it has distinguished itself by supplying products packed under the most stringent systems, thus making quality its best promotional letter. The particular presentation of meats, vegetables, fruit, and of course, seafood in plastic bags or in practical cardboard or plastic trays, have turned this company into the absolute leader among similar services suppliers.

In the production area, whose surface is over 4000 square meters, Conegan has the necessary industrial qualities that enable its products to be distributed throughout the entire European continent. Besides quality packaging, control measures regarding freshness and food safety are exemplary. The Conegan Group has specialized in developing a microbiological and physical-chemical analysis laboratory for the foods it distributes.

The process is simple, but it requires care in each of its stages. After receiving the fresh product, it is processed. In the case of fish, either, tuna, salmon, or marlin, it is sliced and placed on plastic or cardboard trays or in bags, the packaging being selected according to the final weight. In this respect, presentations range from 100 grams per each bag, to 5 or 10 kilos, mainly for crustaceans, the ones of greatest demand being lobster and crab.

One of the processes that has distinguished Conegan is its "deep-freeze" system, which



La calidad tiene un nuevo sinónimo: Conegan

Desde que en 1979 abrió sus puertas, esta compañía francesa se ha colocado como líder en el proceso y empaquetado de pescados y mariscos. Además, han desarrollado tecnologías vanguardistas para garantizar frescura y practicidad.

Grupo Conegan es indudablemente la compañía empacadora francesa, líder en el mercado Europeo. Es desde 1979 que se han distinguido por ofrecer productos empacados bajo lo más estrictos sistemas para hacer de la calidad su mejor carta de promoción. La particular presentación de carnes, vegetales, frutas y por supuesto, pescados y mariscos en bolsa de plástico o bien, en prácticas charolas de cartoncillo o plástico, los han colocado como las cabecillas absolutas entre los proveedores de servicios similares.


En un área de producción que se extiende en más de 4000 metros cuadrados, Conegan tiene cualida-

Conegan's "deep-freeze" system enables fresh recently caught products to be handled at very low temperatures within a few minutes.

enables fresh recently caught products to be handled at very low temperatures within a few minutes, thus maintaining their properties and recovering their freshness once the end user defrosts such products.

And as if this were not enough, the recent opening of the "Anegan Labo Conseil" laboratory in its industrial plant has become a successful tool that measures the maximum quality degree of each package, as well as of its content. Furthermore, the ISO 9000 and ISO 14000 certifications are a recognition of the highest quality standards in product handling.

Conegan is the mandatory reference when speaking about the leaders of frozen food packaging, distribution, and processing in Europe. Its services also include product packaging, labeling, quality evaluation, and packaging product mixtures.

Avant-gardism and leadership are attained after almost 30 years of firm work driven by objectives. This is a concept worthwhile taking up under these standards of quality in Latin America, where although the concept is not novel, more attention and refocusing are required. 

More information:
www.conegan.com
E-mail : contact@conegan.com
Tel : (+33) (3) 2199 0130

des industriales que permite que sus productos sean distribuidos en todo lo largo del continente europeo. Además de la calidad en el empaquetado, las medidas de control de frescura y seguridad en el producto son intachables. Y es que Grupo Conegan se ha especializado en desarrollar un laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico de los alimentos que distribuyen.

El proceso es simple, pero requiere atención en cada una de sus etapas. Luego de que se recibe el producto fresco, éste es procesado. En el caso de los pescados, ya sea atún, salmón o marlin, es rebanado y acomodado en charolas de plástico, cartón o envasado en bolsas, siendo el empaque seleccionado de acuerdo al peso final. Con este respecto, las presentaciones van desde los 100 gramos en cada bolsa, hasta los 5 ó 10 kilos, principalmente para los crustáceos, como son los de mayor demanda: la langosta y el cangrejo.


Uno de los procesos que ha distinguido a Conegan es su sistema de "congelado profundo", el cual permite que producto fresco y recién extraído del mar pueda ser manipulado en temperaturas muy bajas en cuestión de minutos, conservando sus propiedades y recuperando su frescura al momento de que el consumidor final lo descongela.

El sistema de "congelado profundo" permite que el producto fresco y recién extraído del mar pueda ser manipulado en temperaturas muy bajas en cuestión de minutos.

Por si fuera poco, la reciente apertura del laboratorio "Anegan Labo Conseil" dentro de su planta industrial, se ha convertido en una exitosa herramienta que mide el grado máximo de calidad en cada empaque, así como en su contenido. Además, las certificaciones ISO 9000 e ISO 14000 son reconocimiento de los más altos índices de calidad en la manipulación de los productos.

Conegan es la referencia obligada cuando se habla de los líderes de empaquetado, distribución y proceso de alimentos congelados en Europa. Sus servicios también incluyen el reempaque de productos, etiquetado, evaluación de calidad y empaquetado de mezclas de productos.

Vanguardia y liderazgo son alcanzados luego de casi 30 años de trabajo firme y por objetivos. Un concepto digno de retomar bajo estos estándares de calidad en

América Latina, en dónde, si bien el concepto no es novedoso, sí requiere mayor atención y un reenfoque. 

Más información:
www.conegan.com
E-mail : contact@conegan.com
Tel : (+33) (3) 2199 0130

