

LIMPIEZA INDUSTRIAL

“Los hábitos de higiene generados por la pandemia han llegado para quedarse”

ENTREVISTA **JAVIER LÓPEZ** DIRECTOR GENERAL DE SOLULIM

Solulim es una compañía especializada en el sector de la higiene alimentaria, donde se ha convertido en una de las firmas de referencia en España. Para conocerla con más detalle, hablamos con su director general, Javier López Cortés.

¿Cuáles son los orígenes de Solulim?

Solulim Higiene Alimentaria, S.L. nació en el año 2014 para dar respuesta a la necesidad del mercado de contar con una empresa enfocada en la higiene para industrias alimentarias, especialmente en las cárnicas. Su misión es aportar soluciones a los retos actuales del sector alimentario en un momento en que es imprescindible ser competitivo y flexible y, al mismo tiempo, ofrecer calidad y seguridad alimentaria. Solulim desarrolla procesos de limpieza y desinfección que garantizan la inmunidad de los productos elaborados por las industrias.

¿Con qué estructura cuentan actualmente?

Solulim terminó su primer año de vida con 130 trabajadores destinados a la higiene de centros cárnicos y actualmente nuestro equipo supera las 400 personas. En este sentido, es importante destacar que gracias a nuestra Escuela de Higienización nos aseguramos que todo nuestro personal está perfectamente formado en los protocolos y planes de higiene establecidos

antes de prestar el servicio. Del mismo modo, nuestro departamento de Formación Continua es un elemento diferenciador de calidad que adapta a nuestros empleados a las necesidades del cliente y los cambios del entorno.

Formación e innovación...

Así es. Hemos creado en la estructura de Solulim un grupo de trabajo denominado SOLIDI (Soluciones en I+D+I) que está dando como resultado soluciones innovadoras en una clara apuesta ininterrumpida por mejorar el servicio al cliente. Por ejemplo, hemos dado un paso más allá hacia una nueva gama de soluciones con base de extractos naturales que ha demostrado tener una elevada eficacia en la eliminación de bacterias y el respeto por el medio ambiente. Junto al compromiso ambiental, también destaca nuestra responsabilidad social.

¿Qué servicios ofrecen al mercado?

Nuestra oferta consiste en llevar a cabo sistemas de higiene especializada e integral que se adaptan al proceso productivo del cliente, algo que hasta que no se creó Solulim no



El director general de Solulim, Javier López Cortés (Tarancón, 1978), es también presidente de CEOE-Cepyme Tarancón. Dentro de esta asociación empresarial, miembro del Comité Ejecutivo de CEOE-Cepyme Cuenca (donde es uno de los vicepresidentes), es representante en la junta directiva de CEOE-Cepyme Castilla-La Mancha (CECAM), presidente de la Comisión del Suelo Industrial para la provincia de Cuenca y vicepresidente de la Asociación Provincial de Limpieza (Aprel) de Cuenca. En el año 2016, Javier López Cortés fue reconocido con el VI Premio Joven Empresario de AJE Cuenca.

■ Solulim recibió el Premio a la Excelencia en la Higiene Alimentaria en la IV edición de los Premios Gastro & Cía de La Razón

existía en el mercado. Es importante decir que al trabajar en las instalaciones de nuestros clientes nos convertimos en mucho más que un mero proveedor de servicios. Las industrias del sector agroalimentario saben que no solo nos ocupamos de garantizar la higiene, la limpieza y la desinfección de sus instalaciones,

sino que podemos ofrecerles un servicio integral que incluye también el asesoramiento y la consultoría en todas las fases de nuestro trabajo.

¿Cómo definirían la filosofía de trabajo de la firma?

La innovación y la sostenibilidad marcan nuestra línea de actuación, como también lo hace una vocación de servicio que nos hace estar a disposición de nuestros clientes los 365 días del año y las 24 horas del día. Somos un grupo de profesionales que con ilusión, mucha formación, actitud humilde y una vocación de servicio descomunal, nos esforzamos día a día para que las industrias alimentarias pongan a disposición del consumidor final alimentos inocuos y seguros.

¿Qué valor añadido aporta Solulim a la industria alimentaria en una época de pandemia como ésta?

Solulim Higiene Alimentaria, S.L. continúa creciendo a pesar de la pandemia y nuestra capacidad de adaptación ha quedado atesorada con la crisis del coronavirus. Solulim comenzó en marzo a colaborar de forma altruista con organismos públicos y a prestar asesoramiento y servicio puntual a empresas de sectores no alimentarios en un escenario nuevo e impactante. En este sentido, Solulim no ha necesitado cambiar su manera de trabajar a raíz del coronavirus, pero sí incorporó de inmediato el listado de productos que publicó el Ministerio de Sanidad para luchar contra la Covid-19. El sector alimentario es uno de los más seguros frente a este tipo de virus y todos nuestros clientes nos pidieron,

desde el principio, que reforzásemos al máximo la limpieza y la desinfección.

En plena pandemia no dudamos ni un segundo en unirnos a #EstoNOtienequePARAR, para que la rueda de la economía no se detuviera, una campaña que continuó en junio con #EActiVate, entendiendo que la actividad empresarial es el viento que hace avanzar un país.

¿También lo han visto en otros sectores?

Sí. Los hábitos de higiene y desinfección que se han potenciado a causa de la pandemia han llegado a las empresas para quedarse. El sector alimentario ya los tenía en marcha, pero otras industrias han visto que son acciones y protocolos necesarios. La higiene y la limpieza son imprescindibles.

¿Cuáles son los retos de futuro de la empresa?

Nuestro plan de futuro pasa por trasladar nuestro know how y nuestros servicios a otros sectores y nichos de mercado. Los buenos resultados logrados en la desinfección de industrias alimentarias los trasladando ya a otros ámbitos con éxito. Naturalmente, queremos seguir creciendo dentro del sector alimentario tanto en España como fuera de nuestro país.

