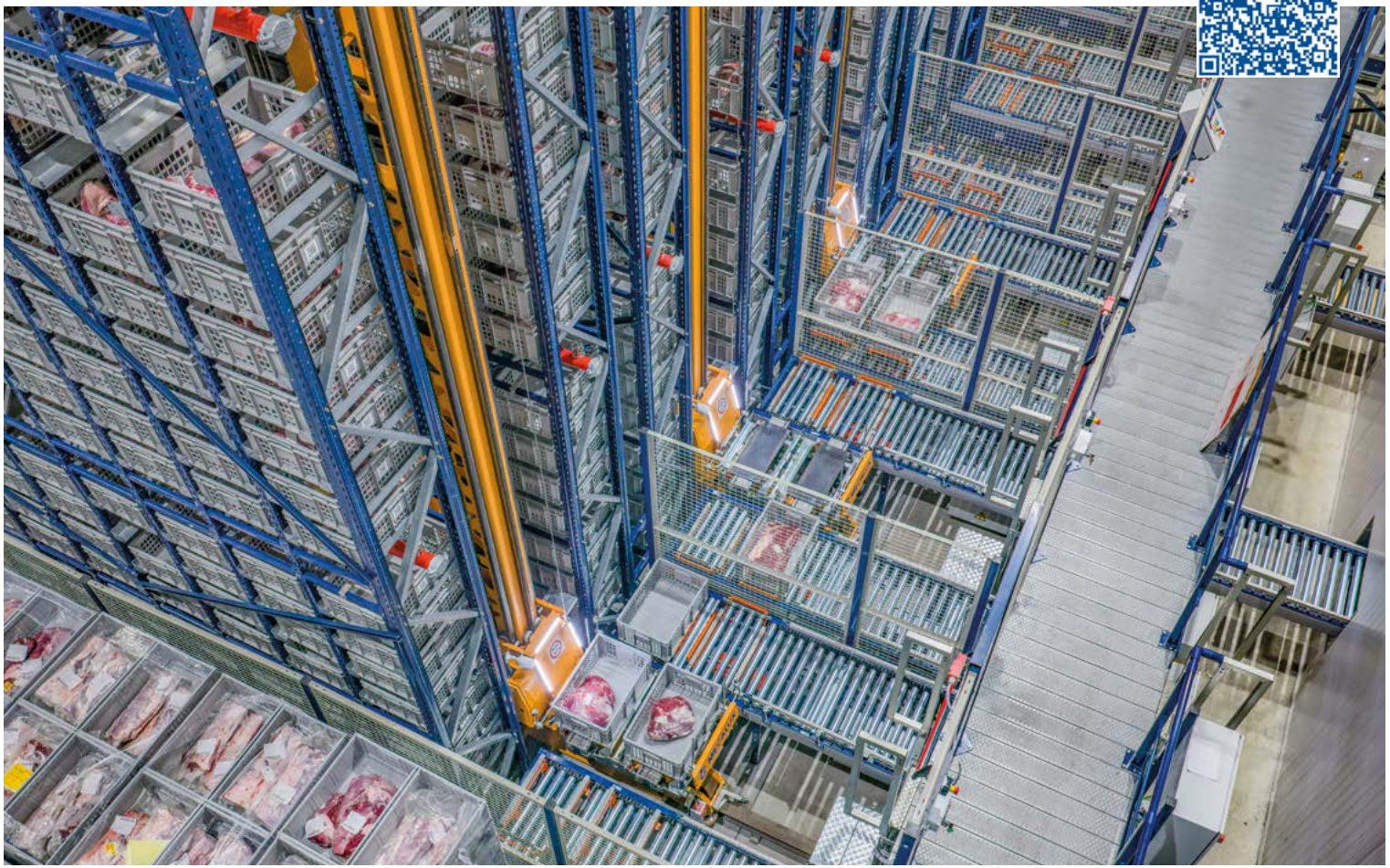
50 toneladas diarias de carne bajo control

Novafrigsa automatiza el movimiento y almacenamiento de carne envasada al vacío para ganar capacidad, reforzar la trazabilidad y optimizar la gestión de la cadena de frío.

País: **España** | Sector: **alimentación y bebidas**



RETOS

- Gestionar el crecimiento de la producción sin comprometer la trazabilidad de cada pieza de carne.
- Eliminar los movimientos manuales asociados al traslado diario de producto desde la zona de despiece.
- Optimizar el espacio de almacenamiento y mantener la cadena de frío.

SOLUCIONES

- Almacén automático para cajas miniload.
- Software de gestión de almacenes Easy WMS.
- Transportadores automáticos para cajas.

BENEFICIOS

- Control individual de cada pieza de carne y visibilidad total del stock en tiempo real.
- Movimiento automático de 50 toneladas diarias de producto sin errores.
- Almacenamiento de 21.888 cajas en apenas 378 m² y menor consumo energético gracias a la centralización del stock.

Novafrigsa es una empresa del Grupo Coren dedicada al procesado de carne de vacuno. Ubicada en Galicia, forma parte de uno de los mayores grupos agroalimentarios de España y se posiciona como un actor relevante en el sector cárnico gracias a su capacidad industrial y a su orientación hacia la calidad y la seguridad alimentaria.

» **Fundación: 1995**
» **Equipo profesional: 420 personas**

Cuando una compañía suministra miles de kilos de carne fresca a clientes de tres continentes, la logística deja de ser un apoyo operativo para convertirse en un factor estratégico. Para Novafrigsa, el crecimiento del negocio planteaba un reto tan claro como exigente: aumentar la capacidad sin comprometer la trazabilidad, la cadena de frío ni la eficiencia operativa.

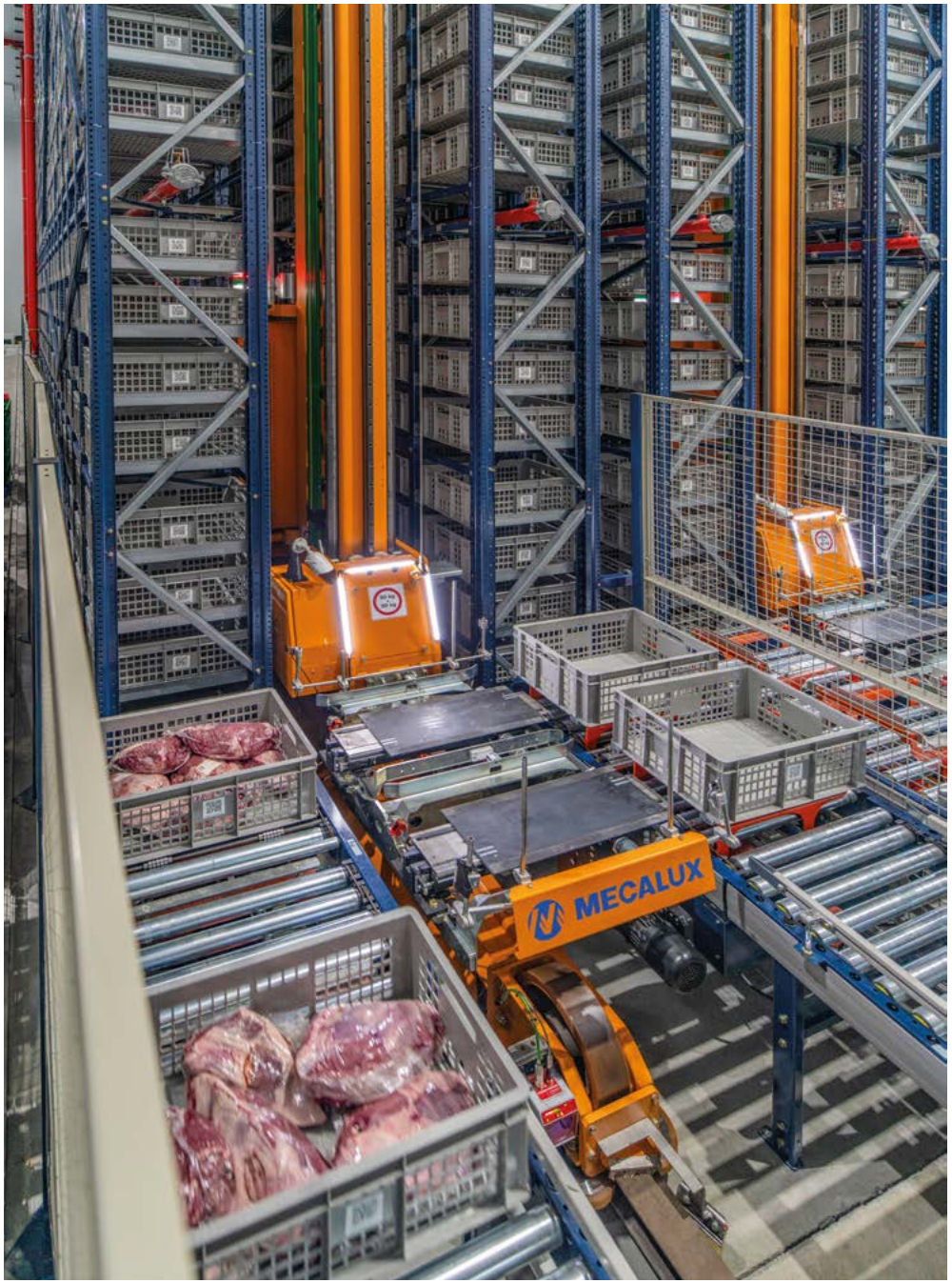
La planta de Novafrigsa en Lugo, el mayor centro de procesado de carne de vacuno de Galicia, ha experimentado una evolución sostenida en los últimos años. "En 2025 superamos los 200 millones de euros de facturación y alcanzamos un volumen de producción récord. Además de abastecer el mercado nacional, exportamos a Europa, Asia y África. Este crecimiento requería una logística más escalable y preparada para gestionar mayores volúmenes de producto", explica Javier Prieto, director de Producción.

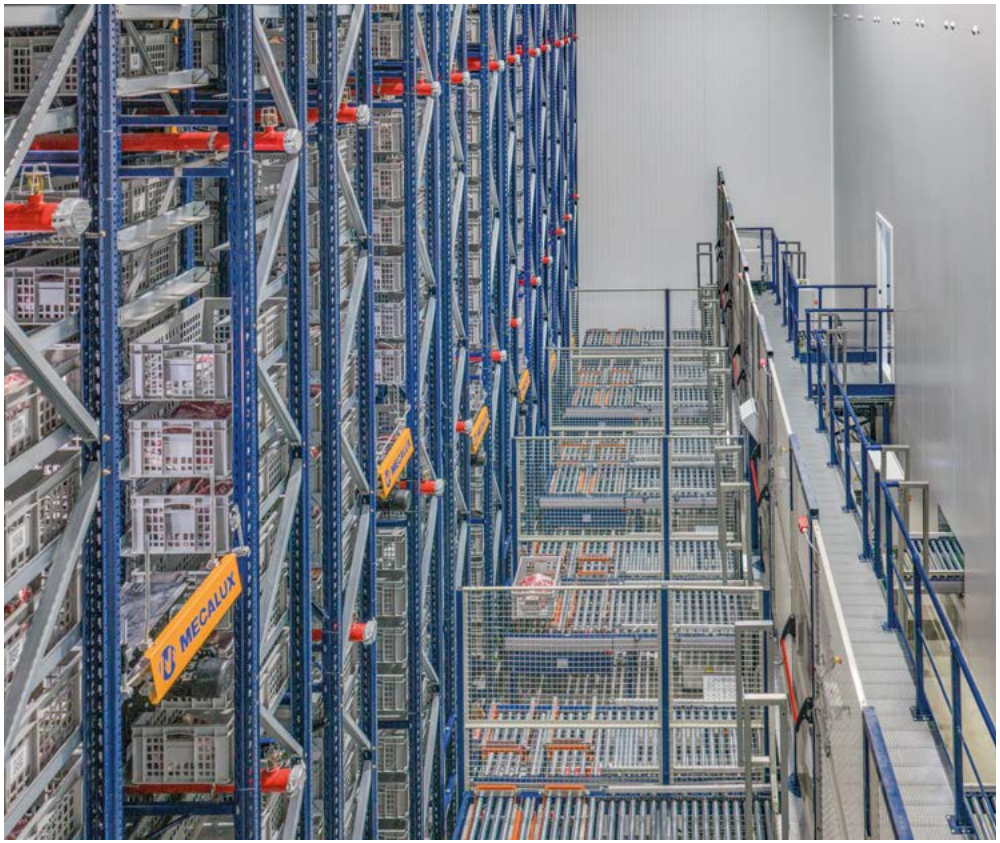


La solución adoptada por Novafrigsa combina un almacén automático de cajas miniload e Easy WMS, el software de gestión de almacenes de Mecalux, para centralizar toda la carne envasada al vacío en un solo lugar. La instalación, que opera a temperaturas de entre -2 y 0 ºC, está conectada directamente con la zona de despiece mediante transportadores automáticos para cajas que agilizan el movimiento de mercancías y garantizan el control de las referencias.

"Con el almacén automático ahora podemos concentrar toda la carne en una única instalación. Hemos optimizado el espacio, mejorado la eficiencia operativa y mantenido la trazabilidad de cada pieza. Además, la digitalización nos permite saber en todo momento qué producto tenemos, dónde está y cuándo debe expedirse", comenta Prieto.

Easy WMS garantiza la trazabilidad de la carne desde la recepción hasta la expedición





Trazabilidad pieza a pieza

"Decidimos automatizar el movimiento de alrededor de 50 toneladas diarias de carne porque la operativa era cada vez más complicada y dependía de tareas manuales. Necesitábamos eliminar movimientos internos para ganar productividad y eficiencia", constata Laura Expósito, responsable de Organización y Métodos de Novafrigsa.

Tras el proceso de despiece, los operarios introducen la carne envasada al vacío en cajas. A continuación, un circuito de transportadores automáticos de dos niveles las traslada hasta el almacén automático miniload, donde Easy WMS —integrado con el ERP de la compañía—, gestiona su ubicación según criterios operativos y una rotación FIFO. De este modo, Novafrigsa optimiza la gestión del stock y asegura su conservación en un entorno a temperatura controlada.

"En la industria cárnica, donde la vida útil del producto es un factor crítico, Easy WMS nos permite mantener la trazabilidad individual de cada pieza de carne. En todo momento sabemos qué referencia contiene cada caja, su origen, fecha de envasado y el resto de características necesarias para responder a los requerimientos de nuestros clientes", declara Expósito.



"Con el almacén automático hemos optimizado el espacio, mejorado la eficiencia operativa y mantenido la trazabilidad de cada pieza".

Javier Prieto
Director de Producción
de Novafrigsa

Máximo rendimiento en un espacio reducido

Almacenar 21.888 cajas en apenas 378 m² es posible gracias a un diseño que aprovecha cada metro cuadrado disponible. El almacén automático de Novafrigsa, formado por seis pasillos de 27 m de longitud y estanterías de 12 m de altura, concentra toda la carne envasada al vacío en una superficie inferior a la de una pista de baloncesto.

Este alto nivel de compactación resulta especialmente ventajoso en entornos de temperatura controlada. "Almacenar el stock en un único espacio nos ayuda a ser más eficientes desde el punto de vista energético. Además, al tratarse de un sistema automático que permanece cerrado, preservamos mejor la temperatura y conseguimos recortar el gasto energético para conservar el producto", destaca Prieto.



Cuando se generan los pedidos, Easy WMS coordina la salida de las cajas hacia la zona de picking en la secuencia óptima. "El propio sistema identifica la mercancía más adecuada para cada pedido en función de criterios como la rotación, el peso o las especificaciones de cada cliente", comenta Expósito.

El almacén cuenta con cuatro puestos de preparación que operan bajo la estrategia 'producto a persona'. "La principal ventaja es que el operario ya no tiene que desplazarse para buscar la mercancía. El producto llega directamente al puesto de trabajo, reduciendo desplazamientos y esfuerzos físicos que no aportan valor añadido", sostiene.





“La solución de Mecalux nos ha permitido simplificar el trabajo, minimizar los errores en la preparación de pedidos y responder con mayor rapidez a nuestros clientes”.

Laura Expósito
Responsable de Organización y Métodos de Novafrigsa



Guiados por Easy WMS, los operarios preparan los pedidos en cajas que, una vez completadas, se paletizan y se envían a expediciones. Según Expósito, la automatización ha sido clave para optimizar la operativa logística: “Hemos simplificado el trabajo, minimizado los errores en la preparación de pedidos y respondemos con mayor rapidez a nuestros clientes”.

Un socio para seguir creciendo

Gestionar más toneladas de carne, garantizar la trazabilidad de cada pieza y mantener la cadena de frío exigía una transformación logística de gran alcance. “Mecalux ha resuelto una necesidad estratégica para nuestro crecimiento. Tanto durante la implantación como en la fase operativa, su acompañamiento, soporte técnico y servicio posventa han sido un valor diferencial”, hace hincapié el director de Producción de Novafrigsa. Una valoración que comparte Expósito: “Trabajar con Mecalux ha sido sinónimo de cercanía y adaptación a nuestras necesidades. Gracias a la solución automática podemos aumentar la capacidad productiva y seguir creciendo tanto en el mercado nacional como en el internacional”.