



**MARCA**

# Chocoter

Chocoter, empresa perteneciente a la familia Caro, lleva más de 80 años dedicados a la fabricación y comercialización de productos de confitería, algunos de marcado carácter regional aragonés. Manuel, José y Fernando Caro se encuentran al frente de la empresa. Estos tres hermanos apuestan con optimismo por aumentar su presencia en los mercados tradicionales y penetrar en los nuevos gracias a sus modernos medios de producción, cuidada selección de las materias primas, procesos productivos estrictamente controlados y su esmerado servicio al cliente. Se trata de una empresa joven, comprometida con los métodos tradicionales de confitería y dispone de una planta con líneas de producción para todo tipo de artículos de chocolate para los que prepara envases en todos los tamaños. Por todo ello, nuestro Consejo Editorial ha decidido otorgar a Chocoter el galardón a la Marca en la III edición de los Premios Ejecutivos Aragón.

Los orígenes de Chocoter se remontan a los años 30 del pasado siglo cuando Manuel Caro Gormaz comienza su actividad en Calatayud abriendo un obrador de confitería y vendiendo en su tienda los productos que fabricaba. Desde el primer momento basa su negocio en la alta calidad de todo lo que produce. Más adelante, a principios de los años 60, se incorpora a la empresa su hijo Manuel Caro Bueno y comienza su transformación hasta llegar a lo que hoy en día es Chocoter.

No pasaría mucho tiempo antes de que sus productos traspasasen las fronteras locales y comarcales, llegando a conseguir una amplia implantación en toda la península.

Las instalaciones de Calatayud se dotan de nuevas líneas de producción capaces de abastecer la demanda de productos de confitería. Es en ese momento cuando empiezan a producirse industrialmente productos que hasta entonces se fabricaban de forma artesanal, como las frutas de Aragón, guirlachicos, las cerezas al marraquino, los adoquines, etc., abriéndose todos ellos camino en el mercado nacional.



Nuevas instalaciones de Chocoter en Terror (año 2000).

Es en 1987, con una empresa ya sólida, con experiencia y decidida expansión, cuando fallece repentinamente Manuel Caro Bueno, a la temprana edad de 50 años. Son sus hijos Manuel y José, de 24 y 21 años respectiva-

mente quienes toman las riendas, complementando su formación con la experiencia acumulada por el personal de la empresa e inmediatamente comienza a dar sus frutos. Años más tarde, una vez terminada su forma-

ción en el extranjero, Fernando Caro (el tercer hermano) se incorpora a la compañía como director de Producción.

## Actividad

Chocoter cuenta con líneas de producción para Frutas de Aragón, Cerezas al Marrasquino, Guirlachicos, Adoquines y otros productos de confitería. Dispone para todo ello de una maquinaria que constantemente moderniza y un personal que atesora una dilatada experiencia, aunque su número varía en función de las necesidades en determinadas épocas del año cuando aumenta la demanda, llegando entonces a dar trabajo a cincuenta personas.

Las inversiones realizadas en los últimos años han dotado a la empresa de modernos medios de producción que permiten aumentar la capacidad de fabricación y responder con rapidez a los retos del cambiante entorno.

Desde la empresa familiar, están afrontando la actual crisis con gran preparación, con una prudente política de inversiones que les permite moverse con tranquilidad. Con un tamaño que les favorece para reaccionar con rapidez a las tendencias del mercado, su posición de líder del sector les permite mantener la cifra de ventas en tiempos de recesión.

## Productos

Desde sus orígenes, la familia Caro no ha abandonado su criterio de fabricar productos de gran calidad. Los sistemas de calidad total, tan de moda en estos tiempos, se aplican a su producción desde siempre; una cuidada selección de materias primas y unos procesos productivos estrictos son sus bazas.

## Una gran familia

José Caro, es junto a sus hermanos Manuel y Fernando, quien lleva las riendas de la empresa familiar aragonesa Chocoter desde hace ya 27 años.

José nació en Calatayud (Zaragoza) el 17 de septiembre de 1965, está casado y amante del deporte, sobre todo a la bicicleta de montaña.

"Hace 27 años que nos hicimos traumáticamente cargo de la empresa, pasamos de estar estudiando un viernes a estar al frente de la empresa el lunes siguiente. Esa premura nos obligó a adaptarnos rápidamente a la empresa, a su manera de funcionar entonces y a empezar, años más tarde, a conducirla en la dirección que creíamos correcta" comenta José.

A partir de entonces los tres hermanos tuvieron que complementar su formación general. En el caso de José, tras comenzar la carrera de Empresariales realizó varios cursos de formación comercial, dirección de ventas, marketing, idiomas y exportación. Manuel, realizó un Master en Dirección de Empresas a punto de terminar ingeniería industrial. Y Fernando se decidió por una formación específica de fabricación de chocolates y dulces en Alemania.

En el exterior cuenta con mercados afianzados desde hace años y actualmente se están ampliando y consolidando. Además participan asiduamente en las principales ferias internacionales desde Alemania hasta Emiratos Árabes, dando a conocer los productos de alta calidad que fabrican.

José es el director comercial y de exportación de Chocoter. En este sentido nos cuenta que la empresa se encuentra lidiando con los problemas de un producto muy tradicional que lucha por introducirse en un mercado global. "Nuestra baza es la calidad y la diferenciación. Tener un producto en el mercado, y en el exterior aún más, supone ser líder en todo lo que rodea a ese círculo. Esto es calidad de las materias primas y del producto final; pero también una respuesta rápida y satisfactoria al cliente, la adaptación a las necesidades culturales, religiosas y comerciales del país. Todo ello debe de estar dentro de un marco interno de *calidad total*".

Chocoter es el fabricante de las tradicionales "frutas de Aragón", que consisten en una cuidada selección de frutas confitadas cubiertas de chocolate. Desde la selección de frutas

surtidas se han especializado en cerezas, que mantienen en maceración con licor de anís antes de cubrirlas con chocolate, así como las delicias de naranja o limón, rodajas finas confitadas bañadas en chocolate y los "guirlachicos", crujientes porciones de guirlache cubiertos de chocolate. Su chocolate, ya sea negro o con leche, es producido en tabletas de diferentes tamaños, envuelto en papel de estraza tradicional. Una opción perfecta para regalar.

Estos productos se distribuyen en toda España, desde supermercados hasta pequeños comercios, con un amplio catálogo de referencias para hacer llegar a cada punto la presentación más adecuada, atendiendo directamente el mercado con un equipo comercial formado por gente joven.



José Caro,  
director comercial y de  
exportación de Chocoter



Fernando Caro,  
director de Producción  
de Chocoter

