

Plus viernes 25 de abril | 2025

Easy Congelados abrirá una nueva planta en Aguada con local al público (esta expansión triplicará su producción)

(Por Antonella Echenique) La empresa Easy Congelados, especializada en productos congelados de panadería artesanal, está **construyendo una nueva planta** en Aguada con el objetivo de **triplicar su capacidad de producción**. Además, contará con un local propio en el mismo sitio para llegar directamente al consumidor final.



En este escenario, la marca busca seguir creciendo a través de la diversificación de productos y, para lograrlo, está próxima a inaugurar una nueva planta de producción que le permitirá triplicar su capacidad de fabricación. "Esta expansión está prevista para **julio de 2025** e incluirá además un local físico para recibir a los clientes", aseguró Dan Kalijmann, fundador de la empresa.

"El principal desafío que tenemos era poder cubrir la demanda sin perder la calidad que nos caracteriza. Esta nueva planta permitirá optimizar la producción, aumentar el volumen y mejorar la logística, sin comprometer los estándares de calidad", agregó.

En ese orden, mencionó que este crecimiento no solo responde a la creciente demanda de sus productos, sino también a un **plan de consolidación en el mercado nacional**. Desde sus inicios, la empresa logró captar rápidamente el interés de consumidores y comercios por su propuesta de productos artesanales sin conservantes, ofreciendo una alternativa de panadería a través del congelado.

Hoy en día tienen tres canales de venta marcados. El primero es el canal minorista, donde las personas compran directamente por **Instagram, WhatsApp** o la página web, que tiene un sistema **"bastante intuitivo y sencillo"**, indicó. El segundo canal es la reventa por retail, autoservicio o cadena de congelados, donde los productos están en diferentes puntos de venta. Y el tercero, uno de los principales, son las cafeterías, donde actualmente **abastecen a unas 60 cafeterías en Uruguay**.

Kalijmann aseguró que, en ese sentido, **las cafeterías solucionan dos problemas**: por un lado, la pérdida por falta de producto, y por otro, la pérdida por producto no vendido. "El diferencial es que los productos se hacen en menos de diez minutos y son congelados, lo que les da una vida útil prolongada de hasta seis meses", detalló.

Easy Congelados se destaca por ofrecer roll de canela, chipá y volcán de chocolate y/o dulce de leche. Sin embargo, este año están trabajando en una línea sin azúcar ni harinas, que responde a una demanda de mercado saludable. "El primer producto de esta línea son las cookies sin azúcar, que ya están disponibles en nuestra página web, y también estamos desarrollando nuevos productos para sumar a esa línea", subrayó.

Además, están desarrollando un nuevo formato de roll de canela en presentaciones más pequeñas y accesibles para el retail. "El formato reducido del roll de canela está pensado para supermercados y tiendas de congelados. De esta manera, buscamos adaptarnos a las necesidades del consumidor y facilitar el almacenamiento de los productos en el hogar", explicó Kalijmann.

"Nuestro objetivo es seguir creciendo, pero siempre con un enfoque en la calidad y el servicio. Queremos ser una opción confiable para las familias uruguayas, brindándoles productos de panadería auténticos, fáciles de preparar y con la frescura de un producto recién horneado", señaló Kalijmann.

Además, el principal reto sigue siendo cómo llegar a los consumidores que no están en redes sociales, ya que no todos tienen acceso a Instagram o plataformas online. Por lo tanto, comenzarán a participar en ferias gastronómicas, y en ese marco, se presentarán el **3 y 4 de mayo en la feria DeGusto Montevideo**, siendo una de las primeras experiencias que tendrán directamente con el público.

La historia de Easy Congelados comenzó de forma modesta, cuando Dan Kalijmann, recién graduado en gastronomía, empezó a experimentar con panadería artesanal en su casa. Junto a su hermana, comenzó a vender rolls de canela, y gracias al boca a boca y las redes sociales, la demanda creció rápidamente. Esto llevó a Kalijmann a ampliar su capacidad de producción: primero invirtió en un freezer más grande y luego alquiló una cocina para poder seguir creciendo. "Un aspecto importante para nosotros fue el acompañamiento del **Centro de Innovación y Emprendimientos (CIE)** de la ORT, ya que nos orientaron para acceder a capital semilla y nos guiaron en la implementación de plataformas de e-commerce", finalizó.

Compartir con tus amigos de f X in

Tu opinión enriquece este artículo:



Te puede interesar:

Nota Principal

KFC se instalará en Uruguay (los primeros locales estarán en Punta Carretas y Nuevocentro)



Enfoque

El mate se volvió cápsula (y no necesita ni termo ni azúcar): así es la apuesta de MateCaps para conquistar el mercado internacional



Nota Principal

Movie: de la gran pantalla a la experiencia integral (a días de inaugurar bowling y sala vip)



Plus

Easy Congelados abrirá una nueva planta en Aguada con local al público (esta expansión triplicará su producción)



Nota Principal

Estudio Chadicov crece en el real estate (3 nuevos proyectos y planes de expansión para este año)



Nota Principal

Alfalder se reconvierte tras el fin del contrato con Mercedes-Benz, refuerza su apuesta por Maserati y suma marcas del Grupo Santa Rosa



Y además...

Se rompió la ola (la tiendas de Quiksilver, Billabong y Volcom bajan cortina)



Plus

A por todo (Yerba Sara lanzó dos sabores y proyecta la expansión a nuevos mercados)



InfoNegocios España

El 68% de los empresarios españoles afirma que el estrés les afecta en su vida personal



Plus

Edifica quiere ser el Mercado Libre de la construcción para pymes (ya tiene web y sumará a 15 empresas)

