



CORPORACIÓN RICO

El gigante del sur del Perú

ES UN HONOR CELEBRAR CINCO DÉCADAS DE ARDUO TRABAJO Y PASIÓN, EL MISMO AÑO QUE INICIAMOS OPERACIONES COMERCIALES EN LA CIUDAD DE LIMA.

ESTO ES POSIBLE GRACIAS AL APOYO DE NUESTROS COLABORADORES, SOCIOS ESTRATÉGICOS Y PROVEEDORES.



www.ricopollo.com.pe



CORPORACIÓN RICO

El gigante del sur del Perú



ES UN HONOR CELEBRAR CINCO DÉCADAS DE ARDUO TRABAJO Y PASIÓN, EL MISMO AÑO QUE INICIAMOS OPERACIONES COMERCIALES EN LA CIUDAD DE LIMA.

ESTO ES POSIBLE GRACIAS AL APOYO DE NUESTROS COLABORADORES, SOCIOS ESTRATÉGICOS Y PROVEEDORES.

www.ricopollo.com.pe





CORPORACIÓN RICO

El gigante del sur del Perú

ES UN HONOR CELEBRAR CINCO DÉCADAS DE ARDUO TRABAJO Y PASIÓN, EL MISMO AÑO QUE INICIAMOS OPERACIONES COMERCIALES EN LA CIUDAD DE LIMA.

ESTO ES POSIBLE GRACIAS AL APOYO DE NUESTROS COLABORADORES, SOCIOS ESTRATÉGICOS Y PROVEEDORES.



Perseverancia, poseer ideas claras y metas específicas son algunas de las características de las personas exitosas. Hoy, tenemos la oportunidad de conversar de cerca con el Ing. Enrique Zapata Martineau, Presidente del Directorio de Corporación Rico. Un emprendimiento personal que hoy significa el desarrollo de cientos de colaboradores, que contiene múltiples marcas de alimentos que son la preferencia de miles de personas en el sur del país.

Entrevista al Fundador: **Ing. Enrique Zapata Martineau**

INNOVACIÓN PARA EL ÉXITO

¿Qué lo impulsa, siendo un recién egresado de la Universidad Nacional Agraria La Molina, a interesarse por arriesgar su futuro emprendiendo una iniciativa incierta antes de la comodidad de obtener un empleo confortable?

Seguí los pasos de mi padre, que siempre fue un emprendedor, aproveche mis estudios como Ingeniero Agrónomo en la Escuela Nacional de Agricultura de La Molina, promoción 1954 (antes que fuera universidad), en donde recibía amplia educación diversificada que la calificamos como un mar de conocimientos, pero con unos pocos centímetros de profundidad; lo que debía seguir de allí sería la voluntad, la dedicación e inteligencia para seguir haciéndome un buen profesional.

¿Cuáles son los hitos históricos que usted recuerda con mayor aprecio?, en otras palabras ¿Qué le dibuja una sonrisa cuando piensa en sus inicios?



Tuve mucha suerte al ser parte de una familia bien unida, con claros principios de colaboración y apoyo generalizado a lo cual solo se debe responder con responsabilidad y esfuerzos redoblados.

¿Cuáles fueron aquellas dificultades que consideraría desterrar de la forma cómo el sistema estatal no promueve la

generación de empresas e industrias?

Básicamente hoy es mucho más compleja la constitución de granjas, la permisiología y los trámites necesarios hacen menos factible el desarrollo de empresas avícolas formales. Eso nos lleva al mismo tema de la informalidad, la exigencia a las empresas formales es muy alta

y eso es lo correcto, lo que no es correcto es la libertad con la que operan muchas empresas informales, que contaminan, no cumplen con sus obligaciones fiscales, lo cual por sí solo ya representa un 18% de diferencia en los costos y, por supuesto, no cumplen las normativas ambientales y municipales, con lo cual no solo incurren en costos mucho menores sino que no



❖ Nuestros inicios en la distribución.

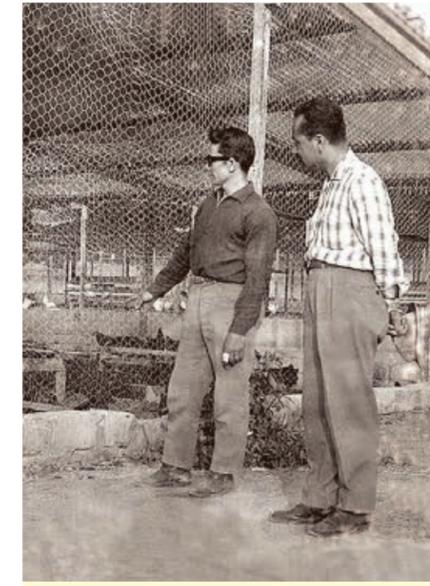
“

Hoy es mucho más compleja la constitución de granjas: la permisiología y los trámites necesarios hacen menos factible el desarrollo de empresas avícolas formales

”



❖ Nuestra primera granja en Tacna año 1961.



❖ Nuestras primeras granjas en Arequipa 1967.

colaboran con la construcción de un mejor futuro de nuestro país.

¿Qué mensaje le daría a sus miles de colaboradores, trabajadores indirectos y a aquellos pequeños empresarios que creen en sus productos y apuestan por comercializarlos?

Que no sean uno más del montón, que hagan

lo correcto y no lo más fácil, que hagan la diferencia, que sean buenos cristianos y católicos, que tengan fe; pues en la vida lo que uno haga bueno o malo, regresa. Razón por la cual los invito a hacer lo que yo hago, predicar con el ejemplo.

¿Podría adelantarnos acerca de los proyectos a futuro de la Corporación?

La idea es continuar con la diversificación de la empresa, nosotros producimos pollo, cerdo, embutidos, preparados de carne de pollo y cerdo, aceite de soya, huevos, pisco, vinos, fertilizante orgánico y estamos incursionando en acuicultura y minería; en todos los negocios apostamos por la tecnología y continuamente invertimos en automatizar nuestros procesos y operaciones.

Si se viera a sí mismo de joven, en su calidad de recién egresado agrónomo “Molinero”, con las características actuales de mercado, competencia y país, ¿lo volvería a intentar?

Lo dudaría. Hoy es mucho más difícil, los trámites y la permisiología son mucho más complejos y engorrosos para quien busca ser formal y cum-

plir con todos los reglamentos y ordenanzas. Siempre estoy y he estado en la búsqueda de los desarrollos tecnológicos más recientes e innovadores en maquinarias, procesos y sistemas, ayudando con buena intención a las personas que se relacionan conmigo, clientes, proveedores, asesores, empleados, en fin, con todos con quienes interactuamos.

El compromiso y la garantía de una labor, que tiene como responsabilidad el certificar por la calidad en cada etapa del proceso hasta su llegada a los más de 23 mil puntos de venta, es el encargo del Ing. Javier López, Gerente General. En medio de su complejo desempeño conversamos con él.

Entrevista al Gerente General: **Ing. Javier Lopez Zapata**

PASIÓN POR LA CALIDAD

¿Cuál es el valor diferencial de los productos de la Corporación frente a la competencia?

Somos apasionados por la calidad de nuestros productos. El éxito en nuestra calidad se debe a tres razones fundamentales. Primero, entendemos y conocemos que lo más importante para la gente es la salud y por esa razón nuestros productos cárnicos no contienen carne industrial y son elaborados a base de carnes seleccionadas de pollo o cerdo. Segundo, somos dueños de toda la cadena de valor, por lo que podemos garantizar la inocuidad de nuestros productos. Finalmente, creemos e invertimos en tecnología de punta permitiéndonos automatizar nuestros procesos, eliminando deficiencias.

¿De qué manera enlazan los procesos productivos, la tecnología y la comercialización con el consumidor final?

Nuestra prioridad es la salud y bienestar de nuestros consumidores. Por esta razón, nuestros procesos productivos están alineados



con la tecnología más moderna y activa del Perú. Este alineamiento nos permite ofrecer productos saludables, nutritivos y deliciosos.

Poseyendo una variada oferta de 200 productos de consumo masivo, ¿Cuál es la estrategia para llegar a las mesas familiares?

Mantenemos un vínculo cercano con nuestros clientes basado en el respeto, confianza y comunicación. Conocemos lo que es importante para las familias del sur porque somos parte de su historia y ellas de la nuestra. Estamos muy cerca de los hogares peruanos porque llegamos a más de

23 mil puntos de venta con más de 82 rutas principales de distribución en todo el sur del Perú y Lima.

¿Cuál es su impresión respecto del impacto social y económico de la Corporación en el sur del país?

Estamos comprometidos con el bienestar de la gente que vive en el sur del Perú y lo demostramos día a día manejando responsablemente el medio ambiente (somos una de las empresas más ecológicas del país), contribuyendo significativamente con el desarrollo económico (somos fuente de empleo directo para más de 3,700 familias y muchas más de manera in-

directa) y colaborando con las poblaciones en nuestro entorno y muchas entidades de apoyo social.

Si bien la Corporación Rico es reconocida por la calidad de sus productos, ¿de qué manera se alienta la participación del estándar con los trabajadores?

Permanente reforzamos la importancia de ser una empresa de alimentos y de la responsabilidad que ello implica; se fijan objetivos y estándares de producción en todas nuestras granjas y plantas, siempre recalándoles que los alimentos que producimos pueden llegar a nuestras casas y ser consumidos por nuestras familias y amigos.

Su comentario en este 50 aniversario y su mensaje a los colaboradores de la empresa.

Es un gran orgullo formar parte de la familia Rico Pollo, no es fácil cumplir 50 años, nuestra responsabilidad es producir alimentos de primera calidad, con ética, compromiso y garantizando lo que somos: "una buena compañía".

FELIZ
50

Aniversario



AGROVET DESEA EXPRESAR SUS SINCERAS FELICITACIONES A LA FAMILIA DE CORPORACIÓN RICO POR SU MEDIO SIGLO DE DESTACADA TRAYECTORIA

Queremos hacerles un reconocimiento especial y merecido por la excelente labor, perseverancia y calidad de cada uno de sus productos que los ha convertido en una empresa consolidada, reconocida y de la preferencia de muchos peruanos. Para nosotros es motivo de gran alegría y orgullo compartir con ustedes esta fecha tan significativa.

Felicidades por los logros obtenidos durante estos 50 años de vida y les auguramos mayores éxitos para el futuro.



Con la finalidad de conocer el secreto detrás del éxito comercial de los productos desarrollados en Corporación Rico durante su primer medio siglo, tuvimos oportunidad de conversar con el Sr. Sebastián Lozano, Gerente de Mercadeo Corporativo.



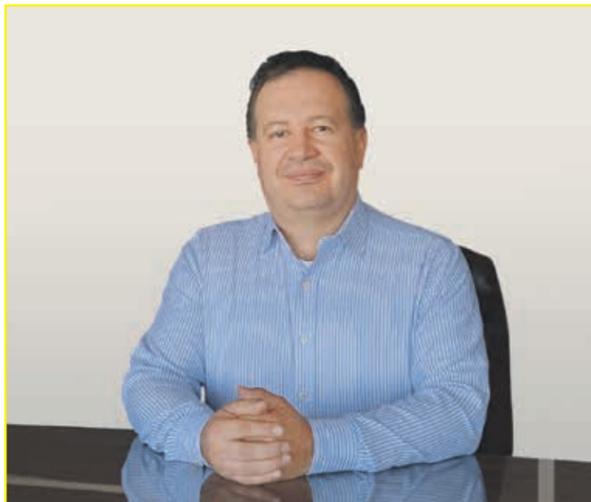
Entrevista al Gerente de Mercadeo Corporativo: **MBA Sebastian Lozano Tejada**

EL SECRETO DEL ÉXITO COMERCIAL

¿Cuál es el significado de la marca para los consumidores que han sabido confiar en la variedad de productos durante este medio siglo?

En todos estos años hemos apreciado el crecimiento sostenido de los productos Rico Pollo, considerada como una de las marcas más respetadas y valoradas por los peruanos. La "marca bandera" Rico ha alcanzado un privilegiado espacio en los corazones de los consumidores porque conocen de nuestra preocupación permanente de elaborar y comercializar productos saludables y deliciosos. No obstante, siempre estamos conscientes del nivel de responsabilidad que esto involucra. Tenemos el compromiso de mantener ese cariño y admiración que los peruanos sienten por nuestras marcas. Por tanto, nos esmeramos todos los días por que tenemos el deber de continuar siendo su marca preferida.

¿Cómo se puede sostener el éxito durante medio siglo?



“Somos una de las pocas empresas en el país que se encuentran verticalmente integradas. Tenemos la responsabilidad de la crianza de los animales que usamos para cada uno de los productos que se sirven en la mesa de los peruanos”

Estamos seguros que son varias las razones a considerar. En primer lugar, porque ofrecemos productos saludables y deliciosos; para ello, utilizamos carnes seleccionadas libres de hormonas, químicos y antibióticos. Adicionalmente, los alimentos preparados son desarrollados por chefs, experimentados en el paladar nacional.

En segundo lugar, consideramos que el privilegio de estar en la preferencia de las familias, también se debe a que somos la única empresa que ofrece un portafolio de productos amplio y diverso. En tercer término, nuestra corporación garantiza todos y cada uno de sus productos. Somos una de las pocas empresas en el país

que se encuentran verticalmente integradas. Tenemos la responsabilidad de la crianza de los animales que usamos para cada uno de los productos que se sirven en la mesa de los peruanos.

En cuarto lugar, podemos mencionar que contamos con un conjunto de personas experimentadas. Ello se aprecia porque detrás de cada producto está la firma de un equipo de expertos nacionales e internacionales. Hemos logrado formar un equipo de personas profesionales, técnicos y obreros apasionados por su trabajo y lo hacen desde hace mucho tiempo.

Un quinto elemento sería el de que trabajamos siempre con tecnología de vanguardia. Por eso contamos con las plantas de procesos más modernos y completos del país y de Sudamérica. Finalmente, otro aspecto a considerar es que contamos con nuestra propia flota de camiones distribuidores acondicionados específicamente para portar alimentos, así como de una extensa red, de formato único, con más de 60 tiendas especializadas.



EL TRABAJO EN EQUIPO,

las metas altas y la perseverancia que ustedes aplican a cada paso le permitirán alcanzar sus sueños.

Sigan adelante, siempre mirando hacia lo alto.

Felicidades a Rico Pollo en su 50 aniversario.



+511 476-4567 www.ckmperu.com Calle Horacio Cachay Díaz 328 - 330, Lima 13



Saludamos a Rico Pollo por sus cinco décadas de servicio y calidad. **¡Muchas felicidades!**



Av. Del Pinar 180 Of. 1101 Surco, Lima.
Teléfono: (51-1) 617-5353 www.invetsa.com

Un óptimo clima laboral depende de una filosofía de trabajo que está inmersa en cada uno de los colaboradores de una gran empresa como Corporación Rico. Para conocer cómo se desarrolla este aspecto, conversamos con el Dr. Jorge Lazo Delgado, Gerente de Administración Corporativo.



Entrevista al Gerente de Administración Corporativo: **Dr. Jorge Lazo Delgado**

UNA GRAN FAMILIA CORPORATIVA

Se aprecia que la empresa cuenta con una planilla numerosa, ¿de qué manera se obtiene una comunicación positiva con cada uno de ellos?

Corporación Rico cuenta con una gran familia de colaboradores, entre operarios y empleados, y ésta se encuentra geográficamente distribuida en toda la región sur del país, incluida la ciudad de Lima. La primera forma de llegar a ellos es a través de la administración descentralizada con la que se cuenta, un Plan de Comunicación Organizacional a nivel nacional, y el uso de las herramientas tecnológicas, que permiten tener una respuesta inmediata en la gestión.

¿Cuáles son aquellas actividades que permiten mantener un numeroso equipo de colaboradores motivados para un óptimo desempeño y en concordancia con los objetivos de la empresa?

Hemos desarrollado diversos planes para la gestión de personas. Tenemos un Plan de Comunicación



Organizacional, en el que destaca la elaboración del boletín "La Voz de Rico", medio informativo que se distribuye a nivel nacional. También contamos con un Plan de Bienestar Laboral, que involucra actividades de integración y reconocimiento a nuestros colaboradores. Ha sido vital para nuestra compañía implementar la política de "puertas abiertas", que genera un clima laboral positivo, estimulando el compromiso y fidelización traducido en un mejor desempeño laboral. Finalmente, hemos im-

plementado, un programa de cumplimiento de metas con indicadores de gestión previamente definidos, con el fin de alinear a nuestros colaboradores con los objetivos de la empresa.

¿Cómo nace su boletín institucional "La Voz de Rico" y de qué manera lo hacen llegar a sus colaboradores?

La "Voz de Rico" nace por la imperiosa necesidad de comunicarnos, integrarnos y transmitir la cultura de la empresa, a todo nivel. En un comien-

zo sólo teníamos periódicos murales y banners informativos. Nuestra comunicación interna ha evolucionado a través de nuestro boletín "La Voz de Rico", permitiéndonos llegar a todo el personal de la Corporación con temas de interés, propios de nuestras actividades laborales, empresariales y de integración.

Debido a la importancia de la presencia y nivel de la empresa, ¿cuál es el impacto social de la Corporación en la zona sur del país?

El impacto es múltiple para todos los grupos de interés. Me gustaría resaltar que somos fuente de trabajo para una buena parte de la población del sur del país ya que contamos con universo amplio de puestos profesionales, técnicos y operativos, ofreciendo un trabajo debidamente remunerado, donde buscamos la satisfacción laboral de nuestros colaboradores, capacitándolos y brindándoles la posibilidad de desarrollo que permita un trabajo digno para el sostenimiento de sus familias.



Nuestra comunicación interna ha evolucionado a través de nuestro boletín "La Voz de Rico", permitiéndonos llegar a todo el personal de la corporación con temas de interés, propios de nuestras actividades laborales, empresariales y de integración




RICOPOLLO
UNA BUENA COMPAÑÍA

AVICOLA DEL NORTE SAC

FELIZ ANIVERSARIO

Saludamos a Rico Pollo por sus 50 años de exitosa trayectoria empresarial en la industria alimenticia del Perú.

Tel: 312 0500 | Av. Manuel Olguín N° 335 Of. 703 | Santiago de Surco - LIMA



Canopus®
MARINE GROUP

Felicitamos a Rico Pollo por sus cinco décadas de brillante trayectoria empresarial.

RICOPOLLO
UNA BUENA COMPAÑÍA

50
AÑOS

Gracias por confiar en los estándares de calidad y profesionalismo de nuestro servicio de logística marítima.

Full Agency
Protective Agency
Navy Ship Attendance
Bunker Arrangement

Husbranddy Agency
Ship-to-Ship Operation
Spare Parts Logistics
Bunkering

Jr. Chincha 123 - Urb. Santa Marina Callao - Perú +511 465 8890 / +511 429 6632 / info@canopus.pe

EL POLLO MÁS RICO

Es un alimento básico en las cocinas de todo el mundo. Es muy saludable por lo que es usualmente recomendado por médicos nutricionistas. Presenta una textura tierna y un sabor muy suave que la hace muy fácil de combinar con otros alimentos.

Nuestras presentaciones

Viene fresca, eviscerada y con menudencia empacada (limpia en su interior). El pollo brasa viene en rangos de 1 a 2 kilos, así como el tradicional pollo fresco entero. También, vienen trozados: como pechuga con ala, pierna con encuentro, alitas, piernas y muslos. En cuanto a la presentación de los productos frescos y pro-

cesados, estos vienen en filetes de pechuga y pierna. Estos últimos, en cortes longitudinales sin hueso y piel. También, en medallones de pechuga presentados en cortes transversales con hueso y piel.

Para reconocerlo basta con sentir su olor suave y característico de pollo fresco. A la vista tiene una piel tersa y suave, acompañado de un uniforme color amarillo claro y sin manchas. Tiene un sabor a carne natural y fresca de pollo. No presenta sabor a pescado, ni es agrio o desagradable.

Pollo Rico, la mejor opción

El pollo Rico ahorra dinero porque no se paga por las vísceras. Es más sano, por-

que está libre de cualquier agente contaminante (no está sucio). Es más limpio y fresco.

Corporación Rico cuenta con la mejor logística de distribución, acompañada de un riguroso proceso de higiene, lo cual garantiza la entrega de los mejores pollos frescos. Además, está más cerca de las mesas del sur del país porque cuenta con una amplia red de venta; también tiene la mejor garantía del mercado: se cuenta con la planta de proceso más moderna e innovadora del país. Además de un equipo de profesionales expertos peruanos y extranjeros, especializados en la industria de la alimentación.

Con los años, muchas historias se han generado al-

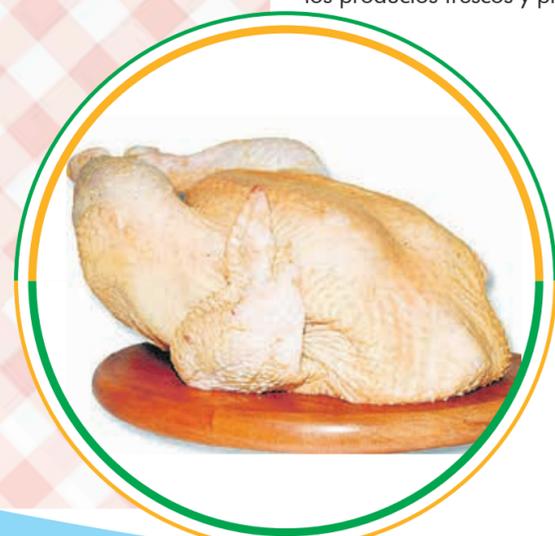
rededor de esta industria. En Corporación Rico las aclaramos:

¿Al pollo se le inyectan hormonas?

FALSO: Todos nuestros pollos están libres de hormonas. Además del costo altísimo que esto implicaría, hace más de 40 años la industria avícola a nivel mundial no usa hormonas.

¿El pollo come desechos?

FALSO: Nuestros pollos son alimentados únicamente con los mejores granos que aseguran un excelente sabor y calidad. Nos oponemos rotundamente a que los pollos sean alimentados con harina de pescado u otros desechos.



FELICES 50 AÑOS DE RICO POLLO

FELICITAMOS A AVÍCOLA RICO POLLO POR SU 50º ANIVERSARIO Y LE AGRADECEMOS SER PARTE DE UNA BUENA COMPAÑÍA



Contáctanos:

Arequipa: (054)47-0070 / Tacna: (052)41-1155



PETOPERÚ SE HACE PRESENTE EN LA CONMEMORACIÓN DEL 50º ANIVERSARIO DE RICOPOLLO

¡FELICIDADES!



Central telefónica: (51-1) 614 5000
Av. Enrique Canaval Moreyra 150, Lima 27.
Av. Victor Andrés Belaúnde C 4, Arequipa.

www.petroperu.com.pe



saluda a **Corporación Rico** en sus primeros 50 años, ratificando su compromiso de seguir caminando juntos.

INTERVET S.A.

Av. Circunvalación del Club Golf Los Incas 134, Torre 2, Oficina 1901, Santiago de Surco, Lima. Teléfono: (511) 411-5100 / Fax: (511) 221-6873

www.msd-animal-health.com.pe

NUESTROS EMBUTIDOS: UNA BUENA COMPAÑÍA

Los embutidos Rico son elaborados en base a carne seleccionada de ave y cerdo. Sus estrictos controles nacen desde su crianza en nuestras propias granjas (con alimentación nutritiva) y bajo los más exigentes estándares de calidad e higiene. El resultado es un embutido que ha logrado ser el favorito de las familias del sur del país. Nuestros embutidos vienen en las siguientes variedades: ahumados, jamones, jamonadas y mortadelas,



el tradicional queso de choncho, paté, salchichas, chorizos, salchipaperos y hot dogs.

La elaboración

En esta etapa, se utilizan las mejores carnes seleccionadas, frescas y naturales de aves y cerdo; posteriormente, se procesan en nuestra moderna planta de embutidos ubicada en el distrito de Cerro Colorado, Arequipa. Para asegurar la estricta calidad de nuestros productos, se invierte en la tecnología más avanzada del país en cada uno

de los procesos. Nuestra certificación internacional HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, en castellano: Análisis de Peligros y Puntos Críticos); garantiza la inocuidad del producto alimentario. Asimismo, el resultado es respaldado por la Dirección General de Salud Ambiental (Digesa), del Ministerio de Salud. Pero además de las maquinarias, el personal es también una muy importante parte del proceso; nuestros colaboradores se encuentran capacitados para preservar las normas de higiene,

cumpliendo los rigurosos procedimientos con la finalidad de asegurar la inocuidad de los productos. Por todos los motivos antes descritos, se obtienen sabores únicos y exclusivos, dignos de los más exigentes paladares y con una muy amplia variedad de productos para todos los gustos y ocasiones. Con todo el esfuerzo que realizamos en conjunto, también somos una empresa social y ambientalmente responsable comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad.



EL ÉXITO ES LA SUMA DE SIGNIFICATIVOS ESFUERZOS
QUE SE LOGRAN DÍA TRAS DÍA.
¡FELICES 50 AÑOS, RICO POLLO!



Royal Dynasty
by Paraiso

PARAÍSO

**¡Felicitamos a Rico Pollo
por sus 50 años
siendo parte de la alimentación
de las Familias Peruanas!**

Auguramos muchos años más de éxito y contribución a la industria alimentaria del país. Todos en MONTANA les agradecemos la confianza depositada y quedamos comprometidos a seguir creciendo juntos.

MONTANA

*Producción
Responsable*

Orgullosos de ser pilar de la cadena alimenticia.

FELIZ



PHARMAVET se une a la celebración de Rico Pollo y su medio siglo de creación.

El gigante del sur del Perú



1967.

El Ing. Enrique Zapata funda Rico Pollo, la primera y única empresa avícola en todo el sur del país. La empresa se inicia con una sola granja de engorde y venta de pollos vivos en Tingo.



2009.

Construimos la planta de beneficio de cerdos más moderna del país.

2017.

Celebramos nuestros 50 años de vida. Pasamos a ser Corporación Rico SAC. Abrimos nuestra tienda número 60 en el sur del Perú.



1969.

Integramos la comercialización al público abriendo nuestra primera tienda en Arequipa.

1971.

Instalamos la primera planta de incubación en Mollendo.



1995.

Iniciamos la crianza de cerdos y la producción de embutidos de carne porcina.

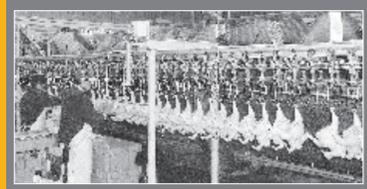


1999.

Trasladamos nuestras plantas y oficinas al distrito de Cerro Colorado (Vía Evitamiento)

2000.

Adquirimos la primera máquina automática trozadora de pollos del Perú.



2011.

Lanzamos embutidos Premium CASA EUROPA (Lima)



2015.

Lanzamos Pisco COSTUMBRES el cual se convierte rápidamente en uno de los mejores piscos del Perú.



2016.

Pisco Costumbres gana por segundo año consecutivo diversos premios en el concurso regional y nacional de pisco organizado por el Ministerio de la Producción y la Comisión Nacional de Pisco.



LÍNEA DE PROYECCIÓN AL ÉXITO

ANIVERSARIO



MÁS DE 60 TIENDAS PARA ESTAR CERCA DE NUESTROS CLIENTES

Desde nuestros inicios sabíamos que queríamos estar siempre en la mesa de todos los peruanos, por eso es que para el año 1969, con solo dos años en el mercado, Rico Pollo ya estaba dando su primer salto empresarial; a la crianza de pollos le sumamos la comercialización al público, abriendo nuestra primera tienda en Arequipa.

Motivados por nuestra filosofía de estar más cerca de nuestros clientes, fuimos incrementando el número de tiendas estratégicamente ubicadas en distritos claves de la región sur. En el año que celebramos nuestras bodas de oro, contamos con más de 60 tiendas propias convenientemente distribuidas a lo largo del sur del Perú.

Nuestro compromiso es ofrecer la mejor variedad de productos (pollo, cerdo, embutidos, hamburguesas, fiambres, huevos, aceite, quinua, etc.) a los mejores precios. Estamos muy cerca de los hogares y centros de trabajo de nuestros clientes en Arequipa, Cusco, Puno, Juliaca, Abancay, Tacna, Moquegua e Ilo.



¡Felicitamos a **RICOPOLLO** en su 50 aniversario!

OFICINA CENTRAL

Av. San Toribio N° 173 - Oficina 301, Vía Central 125
Edificio Real 8, Centro Empresarial San Isidro, Lima 27 - Perú.

PLANTA TRUJILLO

Predio Rur. Sector V, U.C. VD-6, Distrito de Moche,
Trujillo, La Libertad - Perú.

PLANTA LURÍN

Parcela B-52, Ex Fundo San Vicente, Lurín, Lima-Perú
(a la altura del km. 31.5 de la Panamericana Sur)

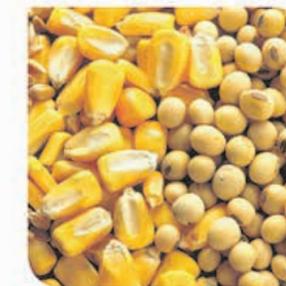
☎ 01 377-7030

Fax: 01 422-5131

www.contilatindelperu.com

Nos unimos a la celebración de los 50 años de éxitos de Rico Pollo.

En Cargill estamos comprometidos a contribuir con el desarrollo de nuestros clientes.



Cargill Américas Perú SRL
Av. Chinchón 1018, Piso 11,
San Isidro, Lima - Perú
Central: 51(1) 2119800
www.cargill.com



Teléfonos:
(054) 289362
959922727
973589472

Dirección:

Cal. Calvario Nro.1301
(interior 01)
Urb. Las Palmeras
Miraflores, Arequipa.

Somos una empresa - proveedores de Carbonato de Calcio Fino y Granulado, óxido de Calcio e Hidróxido de Calcio.

Compartimos con alegría tan importante celebración.
¡Felicidades, RICOPOLLO!

PREMEX FELICITA A



Y PARTICIPAMOS EN LA CELEBRACIÓN DE SUS 50 AÑOS DE EXITOSO DESEMPEÑO EMPRESARIAL



NUTRIENDO POSIBILIDADES, JUNTOS

www.premex.co
premexperu@premexcorp.com
Tel: (51-1) 634 4949 / Lurín-Lima

EL HOGAR DEL BUEN PALADAR

Casa Europa es la marca de productos cárnicos y embutidos Premium con la que la empresa Westphalia empezó actividades en el año de 2014. Su objetivo principal es satisfacer los paladares más exigentes a través de alimentos deliciosos, saludables y nutritivos, elaborados con insumos 100% naturales importados de Alemania, usando recetas artesanales originales europeas. Casa Europa es el resultado de la pasión y dedicación de sus fundadores por brindar las más finas exquisiteces en productos cárnicos. Esto es posible gracias a que Casa Europa cuenta con un equipo de expertos europeos y nacionales, apoyados por la planta de procesos más moderna e innovadora del Perú. Otra de nuestras fortalezas es que contamos con los más altos estándares de calidad y confiabilidad, debido a que somos dueños de todo el proceso de trazabilidad: crianza en granjas, sacrificio y elaboración.



❖ Planta Westphalia en Lima.

¿A qué segmentos se dirige?

Los productos Casa Europa han sido diseñados para satisfacer los paladares más exigentes y sofisticados de un público selecto y exclusivo. En lo que se refiere al canal retail, moderno y HORECA (hoteles, restaurantes y catering), Casa Europa está dirigida a los establecimientos de mayor prestigio.

¿Qué productos ofrece esta marca?

Casa Europa ofrece las siguientes líneas de productos: cocidos (jamones, salchichas, frankfurter, jamonadas, hotdog, morcilla entre otros); precocidos (cortes frescos, chorizos, entre otros) y

¿En qué se diferencia de otras marcas de embutidos Premium?

Nuestros productos Casa Europa mantienen diferencias marcadas con la competencia, como, por ejemplo las siguientes:

- Elaboramos alimentos verdaderamente Premium.
- Poseemos la planta de procesos más moderna e innovadora del Perú
- Contamos con un equi-

po de expertos, europeos y nacionales.

- Empleamos especies e insumos exóticos importados de Europa y de otros lugares.
- Hacemos nuestros productos con recetas originales europeas
- Conservamos los atributos de la tradición gastronómica europea
- Usamos solamente carnes seleccionadas
- Mantenemos los mismos

estándares de calidad de los productos comercializados en el exigente mercado europeo.

El Éxito de Casa Europa

El potencial que existe en el mercado local es grande, Perú se ha desarrollado en el tema de gastronomía, pero enfocado a una mayor oferta de restaurantes y chef. No obstante, en el tema de la oferta cárnica aún hay mucho por desarrollar.

Con Casa Europa se abrieron las puertas al consumidor peruano a una oferta casi inexistente: la de carnes procesadas y embutidos Premium, con los mismos estándares de calidad y sabor de los productos comercializados en el exigente mercado europeo. El ingreso de Casa Europa al mercado peruano permite a los consumidores poder acceder a una oferta que hasta hace poco era completamente inexistente y que solamente podía ser disfrutada en países como Alemania, Italia, Suiza y España.

¡Felicitamos a RICO POLLO en ocasión de su 50° aniversario!



Contamos con la **EXPERIENCIA Y TECNOLOGÍA** para lograr los mejores resultados con la **DOSIS MÁS RENTABLE.**

Calle Mario Valdivia 180 Urb. Maranga, San Miguel, Lima.
Teléfono (511) 719-0378 www.globalvetgroup.com

INDU FLEX

INDUSTRIAS FLEXIBLES S.A.C.
CALIDAD QUE ENVUELVE SU PRODUCTO

Felicita a Rico Pollo por medio siglo de impecable trayectoria.



ESPECIALISTAS EN PRODUCCIÓN DE EMPAQUES Y ENVOLTURAS FLEXIBLES



- BOLSAS POUCH
- EMPAQUES TRILAMINADOS EN PALUPOL Y PETAPOL
- BOLSAS Y BOLSONES PARA TODO TIPO DE ALIMENTOS
- BOLSAS DOY PACK CON ZIPPER

Av. Del Aire N° 1649 - Urb. Villa Jardín, San Luis.
Teléfono: (511) 436 - 3088 / Telefax: (511) 436 - 3614
ventas@induflexsac.com



Felicitamos a RICO POLLO por su medio siglo de éxito.

Teléfono (511) 318-6810

Calle Samoa 373 Ofic 7, 3er piso,
Urb. El Sol de La Molina, La Molina,
Lima, Perú.
WWW.PROTECNO.COM.PE

ICC se une a la celebración de RICO POLLO en sus **50 años** de creación.



DE NUESTRAS GRANJAS A SU MESA, PRODUCTOS FRESCOS ES NUESTRA PROMESA

Hoy llegamos a más de 23 mil puntos de venta con más de 82 rutas principales de distribución en todo el Sur del Perú y Lima ofreciendo una cartera de más de 630 productos respaldados a través de 11 marcas de prestigio. Trabajamos todos los días motivados para ser la mejor empresa en el Perú.

Corporación Rico es una de las pocas empresas en el Perú dueñas de toda la cadena de valor lo cual nos permite garantizar la frescura y calidad de nuestros productos.

Contamos con una flota de vehículos propios, especialmente equipados para transportar nuestros productos y garantizar de esta manera que lleguen en óptimas condiciones a los hogares peruanos. Cada unidad de trans-



porte está totalmente equipada con cámaras isotérmicas y equipos de frío que preservan de manera eficiente nuestra cadena de frío.

Tenemos vehículos específicos para viajes de distribución de largas distancias y para distribución local en cada Centro de Distribución (CD), lle-

vando el producto directo al consumidor final. Aseguramos calidad higiénica y sanitaria durante el transporte. Hoy son más de 100 uni-

dades de transporte las encargadas de llevar y preservar los productos de Rico Pollo a las 7 regiones en las cuales tenemos presencia.



La familia de LOS SAUCES REPRESENTACIONES felicita a



y agradece la confianza en nuestros productos ¡Que sigan los éxitos!



DATOS DE CONTACTO: Marilín Montalvo Cel. 981 353 712 ventas@lossauces.com.pe [f/lossaucesrepresentaciones](https://www.facebook.com/lossaucesrepresentaciones)

Calle 4 Mza. T - Lote 2 Urb. Nuevo Lurín, LIMA. Telf: (511) 719-0779 www.lossauces.com.pe



ENVOLTURAS FLEXIBLES HUACHIPA SAC

Fabricación de etiquetas y envases flexibles en general.
Impresión flexográfica hasta 8 colores



Saluda a



Por su 50° aniversario
¡FELICIDADES!



Central Telefónica: (51-1) 202-7530
ventas@envolturas.com.pe www.envolturas.com.pe
Calle Los Cedros Mz. C Lote 20 C.P. Sta. María de Huachipa,
Lurigancho, Lima - Perú.

RICOPOLLO
UNA BUENA COMPAÑIA
Celebramos los 50 AÑOS de Rico Pollo con pasión y calidad.
¡Felicidades!
QUIMSА
Pasión por la Calidad
Venta de insumos, empaques y maquinarias para la industria de alimentos.
Av. Pablo Carriquiry 455, Of. 10, Córpac, San Isidro Telf: (51-1) 224-2906 pedidos@quimsaperu.com www.quimsaperu.com

DSM y Rico Pollo.
Una asociación alimentada con calidad

DSM tiene el honor de ser socio de Rico Pollo en la suplementación nutricional de aves y de felicitarla por sus 50 años de éxito.

america-latina.dnp@dsm.com
www.dsm.com/animal-nutrition-health

HEALTH - NUTRITION - MATERIALS





BODEGA TRES RÍOS

TIERRA FÉRTIL PARA LOS MEJORES LICORES



En la tierra de nobles pioneros cuyo ejemplo legó tradición, con sus hermosos volcanes, su eterno cielo azul, y sus tres majestuosos ríos Chili, Majes y Sigvas se ubica el valle de Santa Rita de Sigvas. Tierra fértil de grandes virtudes y bendecida con un clima perfecto para desarrollar los mejores potajes de uva.

Esta es la tierra donde con pasión, dedicación y arte nace la Bodega Tres Ríos; bodega que da origen a bebidas de uva consideradas como la bebida de los dioses por su sabor, olor y cuerpo; bebidas que te envolverán en su magia y te harán sentir y descubrir lo mejor en vinos y piscos.

Nuestra producción incluye el destilado de uva El Cañón; su sabor se mezcla con los sabores de frutas y otros licores, en múltiples preparados, haciendo que la forma de beberlo sea muy flexible, dando pase a la creatividad del que los prepara. Nuestras fértiles tierras también producen pisco

El Caudal; la experiencia de los años, la calidad de nuestros cultivos y la dedicación del trabajo en la elaboración de nuestro pisco hacen que este cause grandes sensaciones al consumirlo. Pisco El Caudal tiene un sabor fuerte, intenso, entra de golpe sin avisar, con la fuerza de

DESTILADO DE UVAS



los aromas en su presentación acholada y con el intenso sabor en la presentación pura. El Caudal representa la fuerza de la juventud, la intensidad de las emociones vividas, es perfecto acompañante en cada ocasión de celebración. Nuestros vinos Tres Ríos, son producidos con cuidado y esmero para el deleite del paladar más exigente, las uvas son

cuidadosamente seleccionadas para lograr los mejores sabores y aromas. El color, el aroma y el cuerpo de cada vino son perfectos acompañantes para cada reunión familiar, evento social. Tres Ríos es un vino joven con gran fuerza y un color llamativo, vivaz y de buena intensidad. La entrada en boca es suave, ligero y con un leve dulzor natural.



El Caudal



INYCON PERÚ SAC se aúna a la celebración por su 50 aniversario; que prosigan los éxitos y el crecimiento empresarial.



Calle Melitón Carbajal 122 piso 1, La Molina - Lima 12.
☎ (051) 348 1881 / 988 801 763
✉ roland.gonzalez@inyconperu.com

www.inyconperu.com



FELIZ 50 AÑOS

COESUR saluda a Rico Pollo por sus 50 años de éxito y bienestar de la Región Sur del Perú.

COMERCIALIZADORA REGIONAL DEL SUR S.A.C.
Distribuidora de materiales de construcción y ferretería en general.

Av. Socabaya 705 - Socabaya, Arequipa. Av. Socabaya 212 - Socabaya, Arequipa.
Teléfono: (054) 438181 Teléfono: (054) 437468

www.ferreteriacoesur.com

¡EL PISCO ES PERUANO Y SU MEJOR PISCO ES COSTUMBRES!



Con el pasar de los años y forjados por la herencia del conocimiento del experto cultivo de la uva, la tradición familiar comenzó a descubrir la riqueza y los misterios de la elaboración fascinante del pisco.

Con el pasar del tiempo también hemos labrado la tierra y el cultivo de la vid de nuestra Bodega Tres Ríos, obteniendo de estas mágicas tierras ubicadas en Santa Rita de Sigvas (Arequipa) la elaboración de Pisco Costumbres.

Pisco Costumbres nace para rendir un profundo homenaje a las ricas y variadas tradiciones peruanas que, desde su inicio, estuvieron destinadas a ser parte de la historia de una de las más valoradas y antiguas costumbres en Perú. Pisco Costumbres es el producto bandera de Bodega Tres Ríos y representa la experiencia heredada en todas las generaciones de la familia, convertido ahora en el protagonista de una historia llena de tradición, pasión y dedicación.

A nuestro pisco lo precede una forma de cultivo



❖ Nuestros alambiques en Bodega Tres Ríos.

completamente natural, nuestros piscos están elaborados orgánicamente, libres de fungicidas e insecticidas, para garantizar una producción completamente pura. Implementada con la última tecnología en la industria enológica y contando con un equipo selecto de expertos enólogos, ingenieros y asesores especializados; Bodega Tres Ríos garantiza la alta calidad de la elaboración del pisco.



Desde su lanzamiento al mercado, Pisco Costumbres ha demostrado año a año ser el mejor pisco del Perú siendo condecorado con medallas de oro en los concursos nacionales de pisco realizados por la CONAPISCO al igual que en otros prestigiosos eventos. Así, en el último concurso nacional (Moquegua 2017) Pisco Costumbres fue el único pisco en recibir 13 medallas, además de la Gran Medalla de Oro; estos logros se deben a que cada botella de Pisco Costumbres lleva el sello de nuestra pasión y dedicación por elaborar el mejor pisco del Perú.

Actualmente Pisco Costumbres cuenta con las siguientes variedades: Puro Quebranta, Puro Acholado, Puro Torontel, Puro Italia, Mosto Verde Quebranta, Mosto Verde Italia, Puro Moscatel, Mosto Verde Acholado, Puro Negra Criolla y Mosto Verde Moscatel.

¿Deseas conocer más sobre Pisco Costumbres?

Contáctanos:

- www.bodegatresrios.pe
- **Facebook:** Pisco Costumbres
- **Fijo:** (054) 605300



❖ Nuestros tanques de almacenamiento.

¡Felicitamos a
RICO POLLO
 en ocasión de su
 50° aniversario!



Lima:
 REP. VET. CORDOVA
 #995077 - 942623966
 mvmac_14@hotmail.com

Arequipa:
 REP. VET. MARVIC
 RPC: 980733870
 rep.marvic@gmail.com

Trujillo:
 DIVETSA
 949053979 - 949943268
 divetsa@hotmail.com



Jeringas de uso
 veterinario



Una amplia variedad de insumos
 y productos veterinarios



Felicitamos
 su constancia y
 emprendimiento que los ha
 llevado a liderar el sur.





EXPERIENCIAS EXITOSAS EN BIOENERGIA

Teniendo presente la problemática del agro y la contaminación ambiental, es que en Corporación Rico adopta la meta de desarrollar la tecnología del Biogás. El Biogás permite obtener energía y los elementos nutritivos que posibiliten el desarrollo de la agricultura a bajo costo utilizando los purines de los galpones de crianza porcina.

El Biogás se refiere al gas emanado de una estructura hermética donde por fermentación anaeróbica se descompone el material orgánico; el residuo líquido que queda se le denomina biofertilizante agrícola o Biol, el cual es comercializado por Corporación Rico bajo la marca Biol Nutrex. En la actualidad la Corporación Rico tiene 4 biodigestores ubicados en el Cural, Yuramayo,

San Marcos y el de San José. El volumen diario de producción de Biol Nutrex es de 350000 m3/día y el volumen de Biogás es de 4000 m3/día.

El biodigestor produce tres productos:

Biogás: es usado para generar energía eléctrica para el sostenimiento de la granja y para la calefacción de los galpones de destete y maternidad.

Biol NUTREX: Es un abono o enmienda orgánica líquida por excelencia, el cual sirve para fortalecer los suelos y los diferentes cultivos. Corporación Rico, en pos de apoyar el agro en nuestro país ofrece este producto al precio más accesible del mercado.

Beneficios del biol NUTREX en los cultivos

- Protege tus cultivos de plagas

- Mejora la calidad de los suelos
- Economiza el costo de tus cultivos debido al bajo costo

Biosol NUTREX: Es un subproducto sólido de la elaboración del Biogás, el cual también es procesado en un biodigestor a través de una fermentación anaeróbica en un plazo de 30 días y tiene los mismos beneficios y cualidades del Biol Nutrex.



QUINUA AGROVERDE, DE NUESTROS ANDES AL MUNDO

La Quinoa es un grano milenario que crece en los Andes del Perú y Bolivia y es considerado el "alimento perfecto de la humanidad" por su infinidad de beneficios saludables como por ejemplo:

- Previene enfermedades cardiovasculares
- Previene la descalcificación y osteoporosis
- Ayuda a bajar de peso
- Ayuda a mantener tus niveles de energía
- Mejora la función inmune

Nuestra quinoa es la mejor porque...

- No usamos pesticidas
- No usamos fertilizantes artificiales (usamos productos orgánicos como biol y gallinaza)
- No usamos agua contaminada (el agua que usamos no es del río Chillí)
- Usamos solo semillas oriundas de la Sierra
- Contamos con el mejor equipo de expertos
- Utilizamos el mejor proceso certificado del Perú - Disponibilización



ACEITE NATURALMENTE DE SOYA

Es un aceite natural a base de granos de soya el cual brinda muchos beneficios a la salud ya que contiene Omega 3 y 6 y vitaminas A y E.

El aceite SurSol es procesado en nuestra planta de San José (Arequipa) y forma parte de la familia de productos de la Corporación Rico.

Es un buen complemento para dietas balanceadas en donde abundan carnes rojas y carbohidratos.

Los beneficios de aceite SurSol:

- Protege el sistema cardiovascular
- Protege el sistema nervioso
- Disminuye el colesterol malo

- Contrarresta los efectos de la menopausia
- Protege las membranas de las células y del organismo

Encuentra nuestro aceite SurSol en:

Cadena de tiendas Rico Pollo, supermercados, bodegas y otros puntos de venta.

Contamos con tres presentaciones para poder satisfacer las necesidades de todos nuestros clientes: botella de 1 litro, bidón de 5 litros y balde de 18 litros.

Contáctanos para mayor información sobre el aceite Sursol:

Celular: 990403924 – Raúl Bermejo



¡SERVIMAQ LES DESEA UN FELIZ ANIVERSARIO!



LAS MEJORES MARCAS A LOS MEJORES PRECIOS

SERVIMAQ A&C S.A.C. Av. Mariscal Castilla N° 1006 - Mariano Melgar - Arequipa
Cel. 958335795 - 998573493 - 992518752 / Telf. (054) 339617
alejo_1050@hotmail.com / Web: www.servimaq.pe



Saludamos a Rico Pollo por cumplir cinco décadas en la industria nacional.

¡Felicidades!

Jr. Echenique N° 116, Urb. Miramar, San Miguel, Lima.
Teléfono: (+51) 578-6391

WWW.BIONOVA.COM.PE





50 AÑOS

Cumplir 50 años es reflejo del buen trabajo de todos aquellos que formamos parte de la familia de Rico Pollo.

El esfuerzo conjunto nos permite seguir adelante, cultivando más éxitos.

