

Bell Food Group coloca la primera piedra de su nuevo secadero de jamones de Fuensalida

El proyecto ha sido diseñado y dirigido por AC Ingenieros

En un acto que ha contado con la presencia de Marco Tschanz, director financiero de Bell Food Group, además de otros directivos de la empresa en Suiza y también en España, se ha procedido a colocar la primera piedra de las nuevas instalaciones que Bell Food Group, a través de su filial Sánchez Alcaraz en España, está construyendo en la localidad toledana de Fuensalida.

Durante la presentación del acto, el director financiero de la compañía cárnica suiza destacó que su grupo actualmente posee en Europa en torno a 10.000 trabajadores y su facturación asciende a cerca de 3.500 millones de francos suizos. Así mismo, destacó que su deseo es permanecer en nuestro país para seguir desarrollando su actividad a través de las instalaciones cuya construcción están iniciando, así como los secaderos que ya poseen en



tanto en Casarrubios del Monte, también en la provincia de Toledo, como en Azuaga (Badajoz) a través de la reciente compra de Nobleza Ibérica.

Tschanz destacó también que la nueva planta que van a construir tendrá una extensión de 66.000 metros cuadrados y permitirá curar en torno a 1 millón de piezas, en su primera fase y en una segunda llegará a otro millón más.

Contará con 84 secaderos / bodegas de jamones, así como instalaciones

para deshuese y loncheado automatizado y robotizado. Aseguró que se trata de la planta más grande que Bell Food Group ha construido hasta ahora. Supondrá una inversión de 40 millones de euros y permitirá la creación de cerca de 100 puestos de trabajo.

Las piezas que saldrán de estas nuevas instalaciones se comercializarán bajo la marca Sánchez Alcaraz y tendrán como destino el mercado nacional además de la Unión Europea.

El proyecto ha sido diseñado por AC Ingenieros, firma especializada en industrias cárnicas y alimentarias, que estará al cargo de la dirección de las obras y gestión de las subvenciones.

Se prevé que este proyecto sea el más grande de jamón curado de los que se desarrollen en la región durante 2017. **e**

System Lonch está ampliando sus instalaciones para ganar productividad

La firma System Lonch lleva 12 años especializada en dar servicio de loncheado, troceado y envasado al sector alimentario, y muy especialmente al de los fabricantes de derivados cárnicos, en especial jamón curado. La compañía se caracteriza por incorporar las últimas novedades en estas áreas para dar un mejor servicio a sus clientes.

System Lonch está actualmente ampliando su capacidad productiva. Hoy

en día cuenta con 2 salas de producción en las que hay ubicadas dos líneas en cada una de ellas para trabajar de forma independiente con productos cocidos y curados en distintas salas.

También hay otra zona donde se llevan a cabo labores de troceado para la elaboración de *toppings* que son utilizados posteriormente en platos preparados tales como pizzas, panninis, etc.



En estos meses además System Lonch está ampliando su capacidad productiva con la incorporación de tres salas más de elaboración, alcanzando cuando esté acabada un total de 7 líneas de loncheado y troceado, pudiendo

ofrecer así un servicio más moderno y amplio a sus clientes.

La firma cuenta con certificados IFS y BRC, reconocidos de cara a la exportación de los productos por parte de las cadenas de distribución extranjeras. También cumple con la Norma de Calidad de los productos del cerdo ibérico y los de la E.T.G. Jamón Serrano. Además cuenta con un SAE de cara a la exportación a terceros países. **e**