

Han llevado a cabo una reforma en las instalaciones para adaptarlo a la normativa

Llorens elabora 1.000 kg de embutidos a la semana

MÓNICA MORENO
Caudete (Albacete)

Los productos se comercializan en pequeños comercios y en establecimientos de la cadena Intermarchè

Embutidos y Jamones Llorens, empresa ubicada en la localidad albacetenense de Caudete, elabora a la semana en torno a 1.000 kilos de embutidos, fundamentalmente salchichas, chorizos y morcillas de cebolla, entre otros productos. Además se dedican a la producción de jamones, que según el gerente, Miguel Llorens, que todavía es poco significativa, rondando unos 50 jamones a la semana".

Los productos cárnicos de Llorens se comercializan en pequeños comercios de toda la provincia y de algunas limitrofes, además de las supermercados de la cadena Intermarchè. "Las exportaciones todavía no entran dentro de nuestros planes, ya que todavía no tenemos producción para ello", comenta Miguel Llorens.

Recientemente han realizado una reforma en las instalaciones para adaptarla a la normativa comunitaria, así como han llevado a cabo inversiones en maquinaria, "ya que con la nueva normativa había que eliminar todos instrumentos que tuvieran madera y elementos prohibidos por la ley. Además antes teníamos matadero industrial y hemos tenido que quitar y



En la imagen, las instalaciones de Llorens en la localidad albacetense de Caudete.

ampliar la sala de elaboración", asegura el gerente.

Dentro de los proyectos de Llorens está el seguir vendiendo y ampliar la cuota de mercado en todo el territorio nacional.

El ejercicio 2000 ha sido un año medio. "No podemos decir que sea malo pero tampoco ha sido muy bueno ya que cada vez hay más competencia en este tipo de empresas, no sólo a ni-

vel provincial sino también nacional, ya que los grandes grupos influyen mucho en las ventas", argumenta Miguel Llorens.

Entre los productos que elabora la empresa se encuentran las salchichas, chorizos, morcillas de cebolla, cocidos y embutidos de cuera, así como lomos embuchados. La materia prima para su elaboración

procede de una granja de Caudete y de grandes firmas de embutidos como El Pozo.

Las normas de calidad que aplica esta empresa albacetense son las que exige la normativa. "Realizamos controles internos y también externos, ya que es un sector en el que todo está muy controlado por sanidad", comenta Llorens. También llevan a cabo un seguimiento de puntos críticos en el proceso de elaboración, para que la calidad de los productos que elaboran sea la máxima.

Los beneficios de Frimanca han caído un 29,5%

Hasta el mes de septiembre el resultado neto después de impuestos es de 131 millones

A. I. MOREIRA/REDACCION
Valdepeñas (Ciudad Real)

Frimanca Industrias Carnicas S.A. ha conseguido un resultado después e impuestos de 131 millones de pesetas hasta el mes de septiembre, un 29,5% menos que en el mismo periodo del año pasado, según el avance trimestral de resultados que la empresa cárnica ha remitido a la Comisión Nacional del Mercado de Valores.

En esta avance de resultados se recoge el importe neto de la cifra de negocio que ha ascendido en el periodo indicado a 12.103 millo-

nes, un 5,3% más que en el mismo periodo del año anterior.

En su información a la Comisión Nacional del Mercado de Valores, Frimanca explica que "la variación del resultado, con respecto al ejercicio del año 99 ha sido motivada por una serie de circunstancias puntuales y perfectamente identificadas". Entre estas circunstancias fija "los significativos incrementos experimentados, en los primeros meses del año, por los precios de las materias primas -especialmente el ganado porci-

no- y la imposibilidad de su traslado a los precios de venta". Por otro lado, también aducen "las distorsiones ocasionadas por las obras que se están finalizando actualmente en la remodelación de las instalaciones de Valdepeñas", y finalmente aluden a la puesta en marcha de la nueva planta de producción.

No obstante, la empresa considera que la mejora paulatina experimentada

El volumen de negocio ha crecido un 5,35% y superó los 12.000 millones

en el mercado unido a los márgenes conseguidos durante el tercer trimestre posibilitará

que al final del ejercicio se consigan las cifras presupuestadas.

Durante los tres primeros trimestres del año, Frimanca Industrias Carnicas S.A. comercializó 33.015 toneladas de productos cárnicos. El beneficio antes de impuestos, se ha situado en 202 millones de pesetas, con un cash-flow neto de 364 millones.

La empresa de Valdepeñas, que este año ha abierto una planta en Cuenca, tras la compra del matadero Fricuenca, es la única de la región que cotiza en Bolsa.

queñas fábricas artesanales, comentaba el gerente, no es la cantidad de venta que se realiza, sino la consolidación de los clientes, ya que "al hacerlo a mano, nunca se podrá competir con las grandes fábricas aunque por contra ellas nunca podrán competir con la calidad que nosotros ofrecemos", aseveraba Juan Martínez.

La Cooperativa, de larga experiencia en el sector, estudiará en el futuro introducir nuevos productos a su línea de producción.

El negocio de estas pe-

A.S.
Albacete

La Sociedad Cooperativa Limitada Peñas de San Pedro de Albacete prevé el presente ejercicio alcanzar los 20.000 kilos de embutidos fabricados en sus instalaciones de la localidad albaceteña Peñas de San Pedro.

La cooperativa, constituida hace 25 años está integrada en la actualidad por siete socios, con una larga experiencia artesanal en el sector de los embutidos. Sus principales artículos son los salchich-

S.C.L. Peñas de San Pedro producirá 20.000 kilos de embutidos este año

Sus principales clientes se encuentran en la comarca albaceteña de Villarrobledo y en municipios alicantinos

hones, el morcillo, cabezas de jabalí, lomos embuchados y "prácticamente todos los productos del cerdo", señalaba el gerente de S.C.L. Peñas de San Pedro, Juan Martínez.

Las marcas con las que distribuyen sus artículos

a la comarca de Peñas de San Pedro de Albacete, incluidos los grandes municipios de Villarrobledo, Hellín, etc, y en las localidades limítrofes a ésta zona en Alicante, es Embutidos Peñas.

La última inversión de la Cooperativa Peñas de

San Pedro fue una envasadora y una máquina para atar y terminar el producto, aunque sus miembros continúan apostando por el embutido artesanal por lo que "no tenemos previsto continuar con nuevas inversiones", afirmaba Juan

Martínez, quien reconoce que en el mercado existe un hueco para los productos artesanales, con sus características, de presencia más rústica e incluso asimilando unos precios relativamente más altos.

El negocio de estas pe-