



## **Combinar productivitat amb sostenibilitat és possible a la indústria alimentària**

A ulls d'una part de la societat i fruit en molts casos de la desinformació, es té la percepció de que el món de les indústries en general, i per tant també la indústria alimentària, tenim poca cura del medi ambient i sovint se'ns posa l'etiqueta de que contribuïm a la degradació del planeta.

A Sant Dalmai, SAU estem en el sector de la indústria alimentària des de fa 55 anys, durant aquest temps hem vist evolucionar el sector i la nostra pròpia empresa, i a dia d'avui podem afirmar que tenim molt en compte que totes les activitats que realitzem siguin respectuoses amb el medi ambient i sostenibles en el temps.

Com a exemple ens agradaria compartir la història de la darrera ampliació feta la fàbrica i que, després de prop de 2 anys d'obres i instal·lacions, ens ha permès entre moltes altres coses estalviar més de 4.000.000 de litres d'aigua al mes!!!!. La història es la següent:

A meitat del 2015 vàrem decidir ampliar la zona de cocció, doncs les instal·lacions existents tenien ja més de 40 anys i no podien assumir tota la càrrega de treball que teníem. O sigui, eren un coll d'ampolla obsolet.

Aquell 3er trimestre del 2015 ens vàrem dedicar, enmig del dinamisme del dia a dia que comporta l'activitat, a dissenyar una ampliació basada en replicar el que ja teníem però més nou i amb més capacitat. Arribada la tardor ja ho teníem tot a punt per començar les obres però vàrem buscar un moment de pausa, i d'aquella reflexió varen sortir unes quantes preguntes:

- La situació actual es la mateixa de fa 48 anys quan es va dissenyar el sistema de cocció de Sant Dalmai?
- La tecnologia actual ens permet fer quelcom millor?
- Les reserves d'aigua, són les mateixes?
- Ens veiem a l'any 2050 coent el pernil cuit igual que al 1970?
- A part de l'aigua, s'ha de tenir en compte el combustible per escalfar-la, hi ha opcions més sostenibles?
- .....

Aquestes preguntes ens varen dur a oblidar el projecte que ja teníem fet, replantejar-ho tot i tornar a dedicar uns altres mesos a la recerca d'alternatives sota dos grans eixos: Sostenibilitat i Perdurabilitat.

Érem conscients que per assolir-ho la inversió inicial es multiplicaria (i per molt) però les pautes eren clares i engrescadores.

A finals del primer trimestre del 2017 ja teníem definit un projecte radicalment diferent que avui, un cop executat i en funcionament, ens permet afirmar que:

- Es redueix el consum d'aigua en un 53%, o el que és el mateix: estalviem més de 4.000.000 litres d'aigua al mes!!
- Baixa un 16% el consum del combustible necessari per escalfar l'aigua de cocció.
- El 95% del combustible consumit per escalfar l'aigua de cocció és biomassa, procedent de la neteja de boscos propers a la fàbrica.
- Es redueixen les emissions atmosfèriques tant per la reducció del consum com per la substitució de combustible fòssil per biomassa.

I tot això s'aconsegueix sense renunciar a la productivitat. L'actual instal·lació:

- Pot assumir tot l'increment de producció actual i està dimensionada per fer front al creixement previst.
- Està equipada amb elements de darrera tecnologia que automatitzen i monitoritzen permanentment paràmetres de qualitat i seguretat alimentaria.
- És flexible i permet al departament de I+D implantar receptes amb coccions fins ara impossibles.

Totalment a part del citat fins ara però seguint amb la voluntat de ser respectuosos amb el medi ambient i sostenibles en el temps, aquest 2019 hem canviat de subministrador d'energia elèctrica per tal de trobar un proveïdor que ens certifiqués que el 100% de l'energia procedeix de fonts 100% renovables.

Tot l'exposat és una mostra més que avui a la indústria agroalimentària, i a Sant Dalmai SAU ho hem demostrat, és possible ser productiu i a l'hora ser respectuosos amb el nostre entorn, amb visió a mig i llarg termini i amb vocació de perdurabilitat.

En un món on l'any 2030 serem més de 9.000 milions de persones, les indústries alimentàries hem de treballar amb el doble repte d'oferir productes a l'abast de la població que a l'hora siguin sostenibles. La responsabilitat és gran i en empreses com Sant Dalmai SAU, amb visió a llarg termini i vocació de perdurabilitat, no dubtem a sacrificar resultats a curt termini per tal de seguir avançant en el camí de la sostenibilitat.

