



Combinar productividad con sostenibilidad es posible en la industria alimentaria

A ojos de una parte de la sociedad y fruto, en muchos casos, de la desinformación, se tiene la percepción que el mundo de las industrias en general, y por lo tanto, también de la industria alimentaria, tenemos poco cuidado del medio ambiente y a menudo se nos coloca la etiqueta de que contribuimos a la degradación del planeta.

En Sant Dalmai SAU estamos en el sector de la industria alimentaria desde hace más de 55 años. Durante este tiempo hemos visto evolucionar al sector y a nuestra propia empresa, a día de hoy podemos afirmar que tenemos muy en cuenta que todas las actividades que realizamos sean respetuosas con el medio ambiente y sostenibles en el tiempo.

Como ejemplo, nos gustaría compartir la historia de la última ampliación hecha en la fábrica y que, tras cerca de 2 años de obras e instalaciones, nos ha permitido, entre muchas cosas, ahorrar más de 4.000.000 de litros de agua al mes. La historia es la siguiente:

A mitad del 2015 decidimos ampliar la zona de cocción ya que las instalaciones existentes tenían más de 40 años y no podían asumir toda la carga de trabajo que teníamos. Eran un cuello de botella obsoleto.

Aquel tercer trimestre del 2015 nos dedicamos, en medio del dinamismo del día a día que conlleva la actividad, a diseñar una ampliación basada en replicar el sistema que ya teníamos, haciéndolo más nuevo y con mucha más capacidad. Con la llegada del otoño, ya lo teníamos todo listo para empezar las obras, pero buscamos un momento de pausa, del que surgieron unas cuantas preguntas:

- ¿La situación actual es la misma que hace 48 años cuando se diseñó el sistema de cocción de Sant Dalmai?
- ¿La tecnología actual nos permite hacer algo mejor?
- ¿Las reservas de agua son las mismas?
- ¿Nos vemos en el año 2050 cocinando el jamón cocido tal como lo hacíamos el 1970?
- A parte del agua, se ha de tener en cuenta el combustible para calentarla. ¿Hay opciones más sostenibles?

Estas preguntas nos llevaron a olvidar el proyecto que ya teníamos hecho, replantearlo todo y volver a dedicar meses a la investigación de alternativas bajo dos premisas: sostenibilidad y perdurabilidad.

Fuimos conscientes que para alcanzar nuestro objetivo, la inversión inicial se multiplicaría (y por mucho), pero las pautas eran claras y alentadoras.

A finales del primer trimestre del 2017, ya teníamos definido un proyecto radicalmente diferente, que hoy, una vez ejecutado y en funcionamiento, nos permite afirmar que:

- Se reduce el consumo de agua en un 53%, o lo que es lo mismo: ¡ahorramos más de 4.000.000 de litros de agua al mes!
- Baja un 16% el consumo de combustible necesario para calentar el agua de cocción.
- El 95% del combustible consumido para calentar el agua de cocción es biomasa, procedente de la limpieza de bosques cercanos a la fábrica.
- Se reducen las emisiones atmosféricas, tanto por la reducción del consumo, como por la sustitución de combustible fósil por biomasa.

Y todo esto se consigue sin renunciar a la productividad. La actual instalación:

- Puede asumir todo el incremento de producción actual y está dimensionada para hacer frente al crecimiento previsto.
- Está equipada con elementos de última tecnología que automatizan y monitorizan permanentemente los parámetros de calidad y seguridad alimentaria.
- Es flexible y permite al departamento de I+D implantar recetas con cocciones hasta ahora imposibles.

Al margen de lo citado hasta ahora, pero siguiendo con la voluntad de ser respetuosos con el medio ambiente y sostenibles en el tiempo, este 2019 hemos cambiado de suministrador de energía eléctrica con el objetivo de encontrar un proveedor que nos certifique que el 100% de la energía procede de fuentes 100% renovables.

Todo lo expuesto es una muestra más de que hoy en el sector de la industria agroalimentaria, y en Sant Dalmai SAU lo hemos demostrado, es posible ser productivo y al mismo tiempo ser respetuosos con nuestro entorno, con visión a medio y largo plazo y con vocación de perdurabilidad.

En un mundo donde en el año 2030 seremos más de 9.000 millones de personas, las industrias alimentarias tenemos que trabajar con el doble reto de ofrecer productos al alcance de la población que al mismo tiempo sean sostenibles. La responsabilidad es grande y en empresas como Sant Dalmai SAU, con visión a largo plazo y vocación de perdurabilidad, no dudamos en sacrificar resultados a corto plazo para tratar de seguir avanzando en el camino de la sostenibilidad.

